

ALLEGATO : B

COMUNE DI SANTA MARIA DELLA VERSA

(PROVINCIA DI PAVIA)

**CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SANTA MARIA DELLA VERSA.**

Anni scolastici: 2016/17- 2017/18- 2018/19- .

Composto da n. 27 articoli

La Responsabile del Servizio

Annamaria Ghezzi

COMUNE DI SANTA MARIA DELLA VERSA(PV)

CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SANTA MARIA DELLA VERSA.

ART. 1

Il presente capitolato ha per oggetto la preparazione e somministrazione dei pasti per le Scuole presenti nel comune di Santa Maria Della Versa per tre anni scolastici: 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019 (a decorrere dal 01.01.2017 e sino al 30.06.2019 per un totale complessivo presunto di pasti pari a n.30.000) con eventuale proroga da esercitarsi nei modi e nelle forme previste dalla vigente normativa .L'importo complessivo dell'appalto compresi gli oneri di sicurezza derivanti da rischi di interferenze è pari ad € 136.500,00 i.va esclusa. L'importo suddetto è stato così calcolato: -prezzo unitario del pasto a base di gara €4,55 alnetto di i.v.a 4% soggetto a ribasso d'asta per il numero presunto di n. 30.000 pasti .

ART. 2

Il numero dei pasti annui da fornire è presumibilmente di n. 11.000 di cui circa 4.500 per la scuola materna e circa 6.500 per le altre scuole.

Tale numero è presumibilmente determinato in base all'esperienza degli anni precedenti e potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione sia in relazione alle adesioni giornaliere al servizio da parte degli alunni sia in relazione all'ampliamento/diminuzione dei giorni di rientro pomeridiano secondo i moduli organizzati dalla scuola. Saranno in ogni caso pagati i pasti effettivamente forniti alle scuole. La ditta affidataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

ART. 3

L'Impresa deve produrre e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico, predisposto per la specifica realtà in questione, che si impegna a rispettare in ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti e per ogni tipo di servizio erogato, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene di prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato al Comune. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

ART. 4

Le dispense, i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico e scarico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. Le derrate e i contenitori non devono occupare spazi non propri, vie di passaggio e interdire le aperture delle porte.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai esser appoggiati a terra e devono essere tenuti al di fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti alimentari sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti conservati in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti.

I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

ART. 5

Per la preparazione giornaliera dei pasti la ditta aggiudicataria utilizzerà la struttura debitamente attrezzata della scuola Materna sita in Via Moravia n2. Nella fattispecie, la ditta affidataria dovrà provvedere direttamente al capitale circolante (viveri e quant'altro necessario compreso il materiale monouso a perdere –piatti bicchieri posate, tovaglioli e tovagliette-) nonché al personale occorrente, a mezzo di propri operatori adeguatamente preparati, per i quali garantirà l'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalle leggi di previdenza e assistenza.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della scuola materna della cui attrezzatura (mobili, stoviglie, ecc.) si farà direttamente carico il Comune, mentre sarà di competenza dell'appaltatore il riordino della cucina e dei locali adibiti a mensa della scuola materna in Via Moravia 2 . La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) .

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- o le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate. Le materie tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
 - o la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente al consumo e opportunamente refrigerate tra 0 e 2 ° C.;
 - o la carne trita, direttamente tritata presso i Centri Cottura, deve essere macinata nella giornata di consumazione;
 - o il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - o il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - o le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - o le frittiture tradizionali non devono essere effettuate e ogni cottura, analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette ecc.);
 - o tutte le vivande devono essere, di norma, cotte in giornata;
 - o le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - o i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua;

- o la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al D.P.R. n. 327/80;
- o devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
- o E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e avanzati nei giorni antecedenti al consumo.

Il personale dovrà garantire il corretto uso delle attrezzature e mantenerle in buono e costante stato di manutenzione.

Il servizio sarà articolato nel seguente modo:

- a) Per gli alunni della scuola primaria: preparazione e distribuzione dei pasti nei locali appositamente destinati in Via Moravia n.2 – Riordino e pulizia dei locali destinati a mensa scolastica;
- b) Per gli alunni frequentanti le scuole in altri plessi scolastici presenti sul territorio comunale il servizio comprende:
 1. - preparazione pasti presso il centro cottura della scuola materna
 2. - Trasporto dei pasti dal centro cottura agli altri plessi ove sono ubicate le scuole presenti sul territorio comunale. Il trasporto dovrà essere effettuato con personale, mezzi ed attrezzature adeguate e nel rispetto di tutte le norme igienico – sanitarie previste dalle vigenti norme e dalle prescrizioni che possono essere richieste dai competenti organi dell'ASL;
 3. - Distribuzione e scodellamento dei pasti con l'impiego di personale proprio;
 4. – Preparazione locali adibiti a mensa scolastica e successivo riordino e pulizia dopo la consumazione del pasto.
 5. Per la preparazione dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle indicazioni fornite dal Servizio S.I.A.N. – Ufficio Nutrizione della'ASL di Pavia, in particolare relativamente alle diete alimentari.
 6. I prodotti alimentari forniti dalla ditta dovranno garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite etichettatura o altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 06 aprile 2004 n. 641.
 7. Le modalità per usufruire del servizio mensa verranno stabilite dall'Amministrazione Comunale.

ART. 6

Il pasto dovrà prevedere:

- Un primo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Un secondo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Un contorno adeguato al secondo piatto, crudo o cotto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Frutta fresca di stagione, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro), con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Acqua minerale naturale in confezione monodose.

Il menù degli alunni frequentanti la scuola materna deve comprendere anche la merenda pomeridiana secondo le prescrizioni dietologiche dell'ASL Servizio Unità di Nutrizione.

La ditta provvederà ad acquistare autonomamente le materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti, i quali dovranno essere conformi al **PIANO DIETETICO BASE** vigente stabilito dal S.I.A.N. – Ufficio Nutrizione dell'ASL di Pavia, depositato agli atti d'ufficio.

Il menu giornaliero dovrà essere esposto e ben visibile presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Le modalità di cottura dovranno essere quelle indicate da piano dietetico di base dell'ASL.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto D.P.R. n. 327/80, dal D.Lgs n. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

E' ammesso solo l'uso di olio extravergine di oliva.

La ditta affidataria deve acquistare dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Diete speciali

La ditta affidataria si impegna a garantire, su presentazione di certificato medico, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. La ditta affidataria, avvalendosi di una **Dietista** professionalmente qualificata, dovrà provvedere alla elaborazione della tabella dietetica personalizzata per ogni singolo utente. La dietista potrà inoltre essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'etichetta di identificazione con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. La ditta affidataria si impegna a proceduralizzare le fasi di preparazione e di distribuzione delle diete speciali, dandone comunicazione scritta al Comune.

La ditta affidataria si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etnico - religiosi – ideologici o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, disagusti individuali). Le famiglie interessate presenteranno specifica richiesta al Responsabile del Servizio Istruzione all'inizio dell'anno scolastico con l'indicazione degli alimenti da escludere dalla dieta.

La ditta affidataria, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Legs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Diete in bianco e menù alternativi

La ditta affidataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano i cinque giorni, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato tra le parti, da un contorno, pane e frutta.

In presenza di disgusto individuale dichiarato la ditta appaltatrice si impegna alla preparazione di alimenti alternativi.

Limiti di tolleranza sulle grammature

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù ASL, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti suddetti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 7

Il fornitore dovrà osservare tutte le disposizioni d'igiene pubblica, sia in vigore, sia che vengano emanate durante la durata del contratto, nonché le disposizioni particolari del S.I.A.N. Ufficio Nutrizione ASL competente per territorio.

Le derrate alimentari, la cui fornitura è a carico della ditta appaltatrice dovranno essere :

-di prima qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale provenienza nazionale e CEE;

-conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare nazionale e3 locale (con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di Ristorazione scolastica della Regione Lombardia n. 14833 del 01.02.2002) ed alle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modificazione ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;

-conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime specificatamente indicate in allegato al presente capitolato, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti .

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni legislative vigenti, concernente l'igiene dei prodotti alimentari (H.A.C. C. P.) in quanto applicabili.

ART. 8

La Ditta fornitrice usufruirà dei locali comunali come previsto dal precedente art. 3 e dovrà provvedere a proprie spese all'installazione di nuovi contatori per gas, acqua, e luce, necessarie per l'espletamento del servizio, o in caso contrario, dovrà effettuare un rimborso forfettario al Comune pari al € 1.500,00 per ciascun anno scolastico.

La predetta cifra dovrà essere versata alla Tesoreria Comunale entro il 30/09 di ciascun anno.

ART. 9

La commissione Mensa nominata dal Comune secondo le vigenti disposizioni avrà il compito di verificare la qualità del servizio e di formulare eventuali osservazioni e proposte .Potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento , senza preavviso, presso il centro di produzione pasti e le sedi di consumo.

ART.10

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla gestione dei servizi sopra descritti attraverso propri operatori qualificati e/o con comprovata esperienza nel settore, nonché in numero sufficiente a garantire un servizio ottimale. Il gestore si impegna comunque a garantire le prestazioni anche in caso di assenza temporanea di uno degli operatori, sostituendoli con altri di eguale livello di professionalità e facendosi altresì carico delle sostituzioni per ferie, congedi straordinari, ecc. Il gestore si obbliga ad applicare nei confronti del personale dipendente tutte quelle norme contenute nei contratti collettivi di lavoro di categoria, nonché ad osservare le disposizioni di legge vigenti in tema di assicurazioni obbligatorie e lavorative sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità verso gli istituti previdenziali. Il gestore sarà altresì responsabile per ogni danno a persona o cose provocato nello svolgimento o in dipendenza del servizio, esonerando da ogni responsabilità l'Amministrazione comunale.

La ditta dovrà altresì individuare un responsabile dei servizi per gli aspetti gestionali ed organizzativi degli stessi. Tutti i costi di organico e di personale sono a carico della ditta affidataria. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta affidataria. La stessa, ancorchè non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti , e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a

quelli risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. La ditta affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto

dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La ditta affidataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

La ditta affidataria si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal proprio personale durante l'esecuzione dei servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del c.c.

ART.11

La ditta affidataria si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a) Idoneità sanitaria

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato ed aggiornato sulla tematica igienico – sanitaria secondo la normativa vigente (art. 4 della Legge Regionale n° 12 del 04.08.2003).

b) Igiene del personale

Il personale dovrà avere una adeguata professionalità, conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e dovrà seguire scrupolosamente le norme relative all'igiene personale.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

ART.12

Il Comune avrà ampia facoltà di controllo per il tramite dei propri responsabili a tutela del rispetto degli estremi contrattuali e del buon andamento dei servizi.

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto nei casi previsti dalla legislazione vigente, nei casi previsti dal codice civile, nonché nei seguenti casi:

- Ripetute e gravi inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Gravi e reiterate violazioni delle clausole contrattuali che compromettano la regolarità della fornitura;
- Grave negligenza. La Ditta sarà considerata gravemente negligente qualora cumulasse, nel corso della durata del contratto rilievi sulla qualità del servizio, ai quali non faccia seguito tempestivamente un miglioramento qualitativo del servizio.

ART.13

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare i servizi.

ART. 14

La durata dell'appalto è fissata in tre anni scolastici e partire dell'anno scolastico 2016/2017 (con inizio 01.01.2017) e sino al 30.06.2019, fatta salva la possibilità di recesso da ambo le parti per gravi inadempienze contrattuali da comunicare a mezzo p.e.c. o lettera raccomandata R.R. L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a. per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento;
- b. cessazione, anche parziale, del contratto, o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato;
- c. grave intossicazione alimentare;
- d. gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- e. nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- f. mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- g. reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- h. mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- i. mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- j. perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- k. accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- l. fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- m. ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

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

Alla ditta affidataria 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, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta affidataria, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

L'Amministrazione ai sensi dell'art. 106 – comma 11 del Decreto Leg.vo n. 50/2016 si riserva la facoltà di procedere alla scadenza, alla **proroga del contratto** limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione per l'individuazione di nuovo contraente e comunque per un massimo di mesi sei. La ditta sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ART. 15

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è iniziata la prestazione, purchè tenga indenne la ditta affidataria delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto alla ditta affidataria per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART.16

La fattura mensile dovrà esporre il numero dei pasti effettivamente consumati distinti per utenti delle varie scuole.

Il pagamento delle forniture avverrà a 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture in formato elettronico.

Il prezzo indicato nell'offerta si intende comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Il prezzo contrattuale si intende fisso ed invariabile per l'anno scolastico 2016/2017, per gli anni successivi potrà variare secondo gli indici ISTAT in base ad apposita richiesta inoltrata all'Amministrazione comunale da parte dell'appaltatore. Le fatture dovranno essere accompagnate da documentazione comprovante secondo le vigenti disposizioni di legge, la regolarità contributiva dell'impresa.

ART. 17

Ai sensi dell'articolo 103 del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, la ditta affidataria deve prestare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione comunale dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa gestione del servizio, in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti dell'affidatario.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'affidatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione deve essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa con primaria compagnia, avente scadenza successiva di almeno un mese rispetto al termine del contratto e con l'esclusione del beneficio nella preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile; la stessa deve inoltre prevedere il pagamento a favore dell'Amministrazione comunale a semplice richiesta scritta ed entro 15 giorni dalla stessa.

Il deposito cauzionale sarà vincolato e restituito alla ditta affidataria solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART.18

La ditta affidataria assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati. liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia.

La ditta affidataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la ditta affidataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la ditta affidataria esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La ditta affidataria dovrà stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 3.000.000,00 = per sinistro

Euro 2.000.000,00 = per persona

Euro 2.000.000,00= per danni a cose e animali

- R.C.O.(Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.000.000,00= per sinistro

Euro 2.000.000,00= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera la ditta affidataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Ditta affidataria all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto ovvero prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all' Amministrazione alle relative scadenze.

ART.19

Su specifica richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, la ditta affidataria deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. La ditta affidataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

ART.20

La ditta affidataria, in esecuzione del presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà, con provvedimento assunto dal Responsabile dell'Ufficio Istruzione, all'applicazione delle seguenti penalità pecuniarie, in rapporto alla gravità dell'inadempienza :

€ 250,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
€ 250,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
€ 400,00	per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
€ 400,00	per ogni caso di mancato rispetto delle gammature verificato sui venti pesate della stessa preparazione

€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente dal gestore;
€ 250,00	per ogni ritardo superiore a 15 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;
€ 250,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR n. 327/80

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall' esame delle controdeduzioni presentate dalla ditta affidataria, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.

L'Amministrazione Comunale provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

ART.21

La ditta affidataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale.

Nel caso la ditta affidataria non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'affidamento e il rapporto obbligatorio verrà sciolto con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Santa Maria della Versa (Pv) con rogito del Segretario Comunale.

La ditta affidataria si obbliga comunque a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso

La sottoscrizione del contratto da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

ART.22

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara informale, quali quelli di quietanza, i diritti fissi di segreteria, di scritturazione e di carte bollate, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico della Ditta affidataria.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

ART.23

Ogni questione che dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la ditta affidataria, così, durante la durata dell'affidamento come a suo termine, quale sia la loro natura (tecnica, giuridica, organizzativa ed amministrativa), nessuna esclusa purché riflettente l'interpretazione o esecuzione dei patti contrattuali verrà devoluta all'Autorità Giudiziaria. Per ogni controversia è competente esclusivo il Foro di Pavia.

ART.24

Ai fini contrattuali il valore da attribuire al contratto verrà determinato moltiplicando il numero presunto dei pasti pari a circa 30.000- pasti per tutta la durata del contratto per il prezzo unitario determinato in seguito alla gara.

ART. 25

Il servizio, oggetto del seguente Capitolato, è considerato ad ogni effetto "Servizio Pubblico" e non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, fatta eccezione per le sospensioni debitamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale per causa di forza maggiore.

ART. 26

E' Allegato al presente atto, divenendone parte integrale e sostanziale il seguente allegato tecnico (allegato A) composto da:

- schema dietetico per la stesura di un menù quadrimestrale per le scuole d'infanzia e primaria
- tabella della grammature;
- qualità e caratteristiche merceologiche delle materie prime.

ART. 27

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'affidamento. La ditta affidataria è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria competenza che verranno emanate nel periodo di validità del contratto.