

# **Centrale Unica di Committenza**

## **tra i Comuni di**

**Carbonara al Ticino – Cava Manara –  
Sommo – Mezzana Rabattone - Villanova d'Ardenghi - Zinasco**

**Ente Capofila Comune di Zinasco**  
Tel. 0382-91016

## **Capitolato speciale di appalto**

**per il Servizio di Ristorazione Scolastica  
e riscossione dei corrispettivi  
per il periodo dal 01.09.2017 al 31.07.2020**

**a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano  
di azione nazionale sul green public procurement  
e ai criteri ambientali minimi  
approvati con D.M. 25/07/2011**

C.I.G. ....

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Per “Impresa” o “I.A.” si intende la ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica e riscossione dei corrispettivi a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano di azione nazionale sul green public procurement e ai criteri ambientali minimi approvati con D.M. 25/07/2011.

Per “Committente” o “A.C.” si intende l'Amministrazione Appaltante

### Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il contratto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e riscossione dei relativi corrispettivi per le scuole di ogni ordine e grado presenti sui territori comunali dei Comuni di Carbonara al Ticino, Cava Manara, Sommo, Zinasco, Villanova d'Ardenghi nonché per i servizi integrativi ed estivi organizzati ancorché operanti sui territori comunali.

### Servizio di ristorazione scolastica nel comune di CAVA MANARA

2. Il servizio consiste:

- a) nella fornitura di derrate alimentari crude, nella preparazione e nella distribuzione dei pasti, con personale dipendente della Impresa Appaltatrice, per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola Primaria “A. Bordoni” di Mezzana Corti e della Scuola di Infanzia Statale di Mezzana Corti, utilizzando la cucina di cui è dotata la Scuola di Infanzia Statale di Mezzana Corti;
- b) nella fornitura di derrate alimentari crude, nella preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, con personale dipendente della Impresa Appaltatrice, per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola di Infanzia Statale “A. Castagnola” di Via G. Bruno n.8, della Scuola Primaria “G. Rodari” e della Scuola Secondaria di 1° Grado “A. Manzoni” di via dei Mille (se attivata), utilizzando la cucina di cui è dotata la Scuola di Infanzia Statale “A. Castagnola” di via G. Bruno;
- c) nella gestione delle presenze/pasti erogati con sistema pre-pagato offerto in gara compreso il pagamento dell'eventuale canone annuo di manutenzione;
- d) nell'allestimento dei tavoli dei refettori e nel riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- e) nella fornitura dei materiali di consumo, provvisti di certificazione di idoneità alimentare, del tipo a perdere: quali piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli di carta, carta assorbente e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio). Per le scuole di infanzia il pasto viene servito in piatti di ceramica da lavarsi ad ogni pasto; nella fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti);
- f) negli interventi di pulizia e sanificazione del locale “cucina/dispensa”, degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- g) nella fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detersivi che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- h) nella raccolta dei rifiuti con gli appositi sacchi, forniti dall'I. A., e nel conferimento degli stessi secondo le disposizioni emanate dal Comune in materia di raccolta differenziata;
- i) nella presa in carico dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A. C. e già presenti presso i centri cottura ed i refettori, con obbligo della I.A. di integrare/sostituire quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio. L'attrezzatura e gli elettrodomestici forniti in sostituzione o ad integrazione di quelli esistenti si intendono concessi in comodato d'uso e rimangono di proprietà della I.A..

- j)* nella manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie e il forno . La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A. C.
- k)* nella predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi, ideologici;
- l)* nell'organizzazione, formazione e realizzazione di conferenze come da offerta in sede di gara.
- m)* nel recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente che sarà oggetto di punteggio in sede di valutazione tecnica dell'offerta.

#### **Sedi di esecuzione del servizio**

- a)* Scuola di Infanzia "A. Castagnola" – Via G. Bruno n. 8 – Cava Manara capoluogo sede centro cottura comunale
- b)* Scuola Primaria "G. Rodari" – Via dei Mille n. 9 – Cava Manara capoluogo
- c)* Scuola di Infanzia "Gerrechiozzo" – via Barsanti 58 – Mezzana Corti di Cava Manara
- d)* Sede centro cottura comunale
- e)* Scuola Primaria "A. Bordoni" – Via Barsanti 58 – Mezzana Corti di Cava Manara

#### **Servizio di ristorazione scolastica nel Comune di ZINASCO**

1. Il servizio viene affidato ad Imprese specializzate nel settore della ristorazione, e consiste:
  - a)* nella fornitura di derrate crude, nella preparazione, nella distribuzione dei pasti, con personale dipendente dell'impresa appaltatrice, per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola di infanzia e della scuola primaria di Sairano (Frazione di Zinasco) via A. Moro, utilizzando il centro cottura di cui è dotata la scuola di infanzia di via A. Moro;
  - b)* nella fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado di Zinasco (quest'ultima se attivata) – Piazza Caduti di Nassiriya, veicolati in contenitori multiporzioni e distribuiti dal personale dipendente dalla I.A., utilizzando il centro cottura di cui è dotata la scuola di infanzia di Sairano (Frazione di Zinasco) via A. Moro;
  - c)* nella gestione delle presenze/pasti erogati con sistema pre-pagato offerto in gara compreso il pagamento dell'eventuale canone annuo di manutenzione;
  - d)* nell'allestimento dei tavoli dei refettori e nel riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
  - e)* nella fornitura dei materiali di consumo , provvisti di certificazione di idoneità alimentare, del tipo a perdere: quali piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli di carta, carta assorbente e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio).
  - f)* Intendendo l'Amministrazione procedere con l'erogazione di acqua di rete dal Servizio Pubblico, sono a carico dell'appaltatore:
    - la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico per alimenti della capacità massima di 2 litri, la fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (1 caraffa ogni 4 utenti);
    - il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli prima dell'inizio del servizio; le caraffe dovranno essere lavate giornalmente e dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte. Lo stoccaggio delle caraffe deve essere adeguato e protetto.Nel caso non si possa provvedere alla somministrazione di acqua di rete l'appaltatore dovrà fornire acqua minerale senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, in ragione di 500 ml per utente;

- g) negli interventi di pulizia e sanificazione del locale “cucina/dispensa”, degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- h) nella fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detersivi che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantanti e Sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- i) nella raccolta giornaliera dei rifiuti con gli appositi sacchi, forniti dall'I.A., e nel conferimento degli stessi secondo le disposizioni emanate dal comune in materia di raccolta differenziata;
- j) nella presa in carico dell'utenzieria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A. C. e già presenti presso i centri cottura ed i refettori, con obbligo della I.A. di integrare/sostituire quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio. L'attrezzatura e gli elettrodomestici forniti in sostituzione o ad integrazione di quelli esistenti si intendono concessi in comodato d'uso e rimangono di proprietà della I.A.;
- k) nella manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utenzieria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C.;
- l) nella predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi, ideologico;
- m) nel recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente
- n) nell'organizzazione, formazione e realizzazione di conferenze come da capitolato;
- o) nel recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente che sarà oggetto di punteggio in sede di valutazione tecnica dell'offerta.

#### **Sedi di esecuzione del servizio**

- a) Scuola di Infanzia di Sairano - (Frazione di Zinasco) – Via A. Moro
- b) Sede centro cottura comunale
- c) Scuola Primaria di Sairano – (Frazione di Zinasco) – Via A. Moro
- d) Scuola Primaria di Zinasco – Piazza Caduti di Nassiriya
- e) Scuola Secondaria di I Grado di Zinasco – Piazza Caduti di Nassiriya

### **Servizio di ristorazione scolastica nel Comune di SOMMO**

**3.** Il servizio viene affidato ad Imprese specializzate nel settore della ristorazione, e consiste:

- a) nella fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria “B. Passerini” di Sommo, veicolati in contenitori multiporzioni e distribuiti dal personale dipendente dalla I.A., utilizzando il centro cottura di cui è dotata la scuola di infanzia di Sairano (Frazione di Zinasco) via A. Moro;
- b) nella fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria “B. Passerini” di Sommo, in caso di attivazione di servizi pomeridiani di doposcuola, veicolati in contenitori multiporzioni e distribuiti dal personale dipendente dalla I.A., utilizzando il centro cottura di cui è dotata la scuola di infanzia di Sairano (Frazione di Zinasco) via A. Moro;
- c) nella gestione informatizzata delle presenze/pasti erogati con sistema pre-pagato offerto in gara compreso il pagamento dell'eventuale canone annuo di manutenzione;
- d) nell'allestimento dei tavoli dei refettori e il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli
- e) nella fornitura dei materiali di consumo , provvisti di certificazione di idoneità alimentare, del tipo a perdere: quali piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli di carta, carta assorbente e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio).

- f) Intendendo l'Amministrazione procedere con l'erogazione di acqua di rete dal Servizio Pubblico,  
sono a carico dell'appaltatore:  
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico per alimenti della capacità massima di 2 litri, la fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (1 caraffa ogni 4 utenti);  
- il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli prima dell'inizio del servizio; le caraffe dovranno essere lavate giornalmente e dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte. Lo stoccaggio delle caraffe deve essere adeguato e protetto.  
Nel caso non si possa provvedere alla somministrazione di acqua di rete l'appaltatore dovrà fornire acqua minerale senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, in ragione di 500 ml per utente
- g) negli interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- h) nella fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- i) nella raccolta giornaliera dei rifiuti con gli appositi sacchi, forniti dall'I. A., e nel conferimento degli stessi secondo le disposizioni emanate dal comune in materia di raccolta differenziata;
- j) nella presa in carico dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A. C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto;
- k) nella manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A. C.;
- l) nella predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi, ideologico;
- m) nell'organizzazione, formazione e realizzazione di conferenze come da capitolato;
- n) nel recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente che sarà oggetto di punteggio in sede di valutazione tecnica dell'offerta.

#### ***Sede di esecuzione del servizio***

Scuola Primaria di Sommo – Via San Fedele n. 7

#### **Servizio di ristorazione scolastica nel Comune di VILLANOVA D'ARDENGHI**

4. Il servizio viene affidato ad Imprese specializzate nel settore della ristorazione, e consiste:
- a) nella fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola, veicolati in contenitori multiporzioni e distribuiti dal personale dipendente dalla I.A., utilizzando il centro cottura di cui è dotata la scuola di infanzia di Sairano (Frazione di Zinasco) via A. Moro;
- b) nella gestione informatizzata delle presenze/pasti erogati con sistema pre-pagato offerto in gara compreso il pagamento dell'eventuale canone annuo di manutenzione;
- c) nell'allestimento dei tavoli dei refettori e nel riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- d) nella fornitura dei materiali di consumo, provvisti di certificazione di idoneità alimentare, del tipo a perdere: quali piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli di carta, carta assorbente e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio).

- e) Intendendo l'Amministrazione procedere con l'erogazione di acqua di rete dal Servizio Pubblico, sono a carico dell'appaltatore:
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico per alimenti della capacità massima di 2 litri: la fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (1 caraffa ogni 4 utenti);
  - il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli prima dell'inizio del servizio; le caraffe dovranno essere lavate giornalmente e dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte. Lo stoccaggio delle caraffe e deve essere adeguato e protetto.
- Nel caso non si possa provvedere alla somministrazione di acqua di rete l'appaltatore dovrà fornire acqua minerale senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, in ragione di 500 ml per utente;
- f) negli interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- g) nella fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- h) nella raccolta giornaliera dei rifiuti con gli appositi sacchi, forniti dall'I. A., e nel conferimento degli stessi secondo le disposizioni emanate dal comune in materia di raccolta differenziata;
- i) nella predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi, ideologici;
- j) nell'organizzazione, formazione e realizzazione di conferenze come da capitolato.
- k) nel recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente che sarà oggetto di punteggio in sede di valutazione tecnica dell'offerta.

### **Sedi di esecuzione del servizio**

Scuola di Infanzia di Villanova d'Ardenghi – Via Roma n° 20

### **Servizio di ristorazione scolastica nel Comune di CARBONARA AL TICINO**

5. Il servizio viene affidato ad Imprese specializzate nel settore della ristorazione, e consiste:
- a) nella fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola, veicolati in contenitori multiporzioni e distribuiti dal personale dipendente dalla I.A., utilizzando il centro cottura di cui è dotata la Scuola Primaria di Sairano (Frazione di Zinasco) via A. Moro;
- b) nella gestione informatizzata delle presenze/pasti erogati con sistema pre-pagato offerto in gara compreso il pagamento dell'eventuale canone annuo di manutenzione;
- c) nell'allestimento dei tavoli dei refettori e nel riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- d) nella fornitura dei materiali di consumo, provvisti di certificazione di idoneità alimentare, del tipo a perdere: quali piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli di carta, carta assorbente e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio).
- e) Intendendo l'Amministrazione procedere con l'erogazione di acqua di rete dal Servizio Pubblico, sono a carico dell'appaltatore:
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico per alimenti della capacità massima di 2 litri: la fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (1 caraffa ogni 4 utenti);
  - il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli prima dell'inizio del servizio; le caraffe dovranno essere lavate giornalmente e dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte. Lo stoccaggio delle caraffe e deve essere adeguato e protetto.
- Nel caso non si possa provvedere alla somministrazione di acqua di rete l'appaltatore dovrà fornire acqua minerale senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, in ragione di 500 ml per utente;

- f) negli interventi di pulizia e sanificazione del locale “cucina/dispensa”, degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- g) nella fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- h) nella raccolta giornaliera dei rifiuti con gli appositi sacchi, forniti dall’I. A., e nel conferimento degli stessi secondo le disposizioni emanate dal comune in materia di raccolta differenziata;
- i) nella predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi, ideologici;
- j) nell’organizzazione, formazione e realizzazione di conferenze come da capitolato;
- k) nel recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente che sarà oggetto di punteggio in sede di valutazione tecnica dell’offerta.

### **Sedi di esecuzione del servizio**

Scuola Primaria di Carbonara al Ticino – Via Moretti s.n.c.

### **Art. 2 - Obbligo di sopralluogo**

I concorrenti sono tenuti ad effettuare un sopralluogo presso i luoghi nei quali sarà realizzato l’appalto, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell’offerta. Il sopralluogo dovrà essere effettuato personalmente dal Titolare/Legale Rappresentante della Ditta, da un procuratore munito di apposita procura o dal direttore tecnico dell’Impresa (non sono ammessi soggetti diversi). Ai soggetti sopra indicati sarà rilasciata apposita attestazione **da allegare ai documenti di gara**.

L’effettuazione del sopralluogo, che si effettuerà esclusivamente nei giorni .....  
**dalle ore .....** previo appuntamento telefonico, **è obbligatoria, a pena d’esclusione**

### **Art. 3 - Durata del contratto – Proroga - Opzioni relative all’appalto**

1. Il contratto relativo al presente appalto ha durata di 3 anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020 rinnovabili per altri 3 (2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023).
2. Il servizio prende avvio con l’inizio dell’anno scolastico, secondo il calendario scolastico regionale.
3. La data d’inizio del servizio di refezione della Scuola Primaria e Secondaria di I Grado potrà essere differente da quella della scuola d’Infanzia, in quanto strettamente correlata alle decisioni assunte dal Dirigente Scolastico, preposto a definire gli adattamenti al calendario scolastico regionale ritenuti più opportuni, sulla base delle esigenze del piano dell’offerta formativa.
4. L’I. A. si impegna ad iniziare il servizio alla data effettiva, che sarà comunicata dall’A. C., con preavviso di almeno dieci giorni rispetto alla data medesima.
5. La proroga del contratto è disposta dall’A. C. senza che l’appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con un preavviso di almeno 3 (tre) mesi rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.
6. Al termine del contratto, l’Appaltatore sarà tenuto, se necessario, a garantire, ai sensi dell’art. 106, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, la continuità del servizio per il tempo necessario all’individuazione mediante gara del nuovo contraente.

#### Art. 4 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio di refezione è composta dagli alunni ed insegnanti della Scuola Primaria, dagli alunni ed insegnanti della Scuola d'Infanzia, e da quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione, tramite il competente Servizio comunale, e qui non individuati.
2. Per l'individuazione del personale, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigente al tempo della prestazione.
3. L'A.C. potrà richiedere, inoltre, all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini o pasti in monoporzione in occasione di feste, rinfreschi o altre iniziative, gite scolastiche o per cause di forza maggiore.
4. Il costo/pasto per tali servizi, se trattasi di servizio aggiuntivo, sarà concordato di volta in volta tra l'A.C. e l'I.A., mentre se trattasi di fornitura sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente, in tal caso, la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economico del pasto caldo.

#### Art. 5 - Standard minimi di qualità dei servizi

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi **minimi**. L'I. A. si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicati nell'offerta tecnica in sede di gara.

#### Art. 6 - Dimensione presumibile dell'utenza –Valore dell'appalto

1. Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è stimata, **in presunti**:

#### COMUNE DI CAVA MANARA

2. **Pasti annui presunti 52.000** per le scuole di infanzia e primaria comprensivo del personale docente e dei centri estivi e dei servizi integrativi secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad **€. 252.200,00** oltre all'IVA, per ogni anno scolastico (**€ 4,85/PASTO**) per gli anni dell'appalto. **Il totale complessivo annuo presunto è di €. 252.200,00.**

**Per veicolato si deve intendere il pasto consegnato al di fuori del territorio comunale.**

CENTRO COTTURA DI CAVA MANARA - VIA G. BRUNO (Scuola di Infanzia Castagnola)								n. sett.	tot. anno
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.	Tot		
Scuola Infanzia Castagnola	In loco	82	80	78	80	76	396	38	15.048
Scuola Primaria Rodari	Veicolato via dei Mille	163	163		167		493	35	17255
Servizio Integrativo Pomeridiano	Veicolato via dei Mille			24		21	55	35	1.925
<b>TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI</b>							<b>944</b>		<b>34.228</b>
<b>SERVIZIO ESTIVO SCUOLA MATERNA</b>	In loco						<b>272</b>		<b>34.500</b>
<b>TOTALE ANNUO PRESUNTO PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA</b>									
CENTRO COTTURA DI CAVA MANARA - VIA BARSANTI (Scuola di Infanzia Gerrechiozzo)								n. sett.	tot. anno
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.			
Scuola Infanzia Gerrechiozzo	In loco	44	47	47	45	46	229	38	8.702
Scuola Primaria A. Bordoni	in loco	80	82		79		241	35	8.435
Servizio Integrativo Pomeridiano	In loco			11		9	20	35	700
<b>TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI</b>							<b>490</b>		<b>17.837</b>



## **COMUNE DI ZINASCO**

**Pasti annui presunti n. 24.000** per le scuole di infanzia e primaria comprensivo del personale docente e dei centri estivi e dei servizi integrativi secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad **€. 116.400,00** oltre all'IVA, per ogni anno scolastico (**€ 4,85/PASTO**) per la scuola di infanzia e primaria. **Il totale complessivo annuo presunto è di €. 116.400,00.**

**Per veicolato si deve intendere il pasto consegnato al di fuori del territorio comunale.**

<b>CENTRO DI COTTURA DI SAIRANO (Zinasco) (Scuola d'Infanzia Statale)</b>									
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.		n. sett.	tot. anno
Scuola Infanzia Statale di Sairano	In loco	60	60	60	60	60	300	38	11.400
Scuola Primaria Statale di Sairano	In loco	63	63		63		189	35	6.615
Scuola Primaria Statale Zinasco	Veicolato da Sairano	53	53		53		159	35	5.565
Centro estivo scuola materna (se attivato)	In loco								480
<b>TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI</b>		176	176	60	176	60	648		24.060

## **COMUNE DI SOMMO**

**Pasti annui presunti n. 4.300** per la scuola primaria e post scuola se attivato comprensivo del personale docente e dei centri estivi e dei servizi integrativi secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad **€. 21.500** oltre all'IVA, per ogni anno scolastico (**€ 5,00/PASTO**) per la scuola primaria. **Il totale complessivo annuo presunto è di €. 21.500,00.**

<b>SCUOLA PRIMARIA PASSERINI - SOMMO</b>									
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.		n. sett.	tot. anno
Scuola Primaria Passerini - Sommo	Veicolato da Sairano	36	36		36		108	35	3780
Servizio post scuola (se attivato)	Veicolato da Sairano			10		10	20	30	600
<b>TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI</b>		36	36	10	36	10	128		4.380

## **COMUNE DI VILLANOVA D'ARDENGLI**

**Pasti annui presunti n. 4.150** per la scuola di infanzia secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad **€. 20.750,00** oltre all'IVA, per ogni anno scolastico (**€ 5,00/PASTO**) per la scuola di infanzia. **Il totale complessivo annuo presunto è di €. 20.750,00.**

<b>SCUOLA D'INFANZIA STATALE- VILLANOVA D'ARDENGLI</b>									
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.		n. sett.	tot. anno
Scuola Infanzia Statale di Villanova d'Ardenghi	Veicolato da Sairano	25	25	25	25	25	125	33	4.150
<b>TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI</b>		25	25	25	25	25	125	33	4.150

## **COMUNE DI CARBONARA AL TICINO**

**Pasti annui presunti n. 6.930** per la scuola primaria secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad **€. 34.650,00** oltre all'IVA, per ogni anno scolastico (**€ 5,00/PASTO**) per la scuola di infanzia. **Il totale complessivo annuo presunto è di €. 34.650,00.**

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è stimata, **in presunti 6.930 pasti annui pari ad € 34.650,00** per la Scuola Primaria di Carbonara al Ticino comprensivo del personale docente e dei servizi integrativi

Scuola primaria statale – CARBONARA AL TICINO									
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.		n. sett.	tot. anno
Scuola Primaria Statale di Carbonara al Ticino	Veicolato da Sairano	70	70	==	70	==	210	33	6.930
<b>TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI</b>		70	70	==	70	==	210	33	6.930

Si precisa per tutte le A.C.:

per eventuali utenze esterne, esercitanti attività nel settore educativo/sociale, operanti sul territorio comunale e convenzionate con il Comune l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire un prezzo unitario UGUALE rispetto a quello di aggiudicazione (escluse eventuali spese di trasporto per i periodi in cui non sono effettuati i trasporti dei pasti per la refezione scolastica). In tal caso le fatture, dovranno essere emesse direttamente nei confronti delle utenze convenzionate con i Comuni di riferimento e non a carico della stazione Appaltante stessa.

Il numero annuo dei pasti, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I. A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti e di utenti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti e di utenti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I. A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.

L'utenza consuma i pasti presso le rispettive sedi scolastiche nei giorni indicati nella precedente tabella dalla quale si evince anche l'utenza e il numero medio di pasti prodotti giornalmente e settimanalmente da ogni centro cottura per le scuole di riferimento.

Per la preparazione dei pasti destinati ai Comuni al di fuori di quelli associati per la presente gara, dovrà essere richiesta autorizzazione preventiva al Comune sede del centro di cottura al quale dovrà altresì essere riconosciuta una royalty, da concordare, per ogni pasto preparato. La mancata richiesta di autorizzazione comporta l'applicazione delle penalità previste dall'art. 60 punto 8 lettera c.

#### **Art. 7 - Obblighi dell'A.C.**

1. L'A.C. concede e consegna in uso gratuito alla I. A., alle condizioni di cui ai seguenti articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali delle cucine interessate, i rispettivi magazzini e tutte le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione dei pasti.
2. Le spese relative alla fornitura di gas, acqua ed energia elettrica sono a carico delle A.C.
3. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato in cui sono stati consegnati.
4. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.
5. L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata dell'appalto.

### **Art. 8 - Inventario**

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un funzionario dell'A.C. e da un rappresentante della dell'I.A. Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dall'inizio di servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e dovrà essere integrato dalla I.A..

### **Art. 9 - Verifiche in base agli inventari di consegna**

1. In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. ed in ogni caso con periodicità annuale o in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica della esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla Amministrazione Appaltante.
2. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'I.A. che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

### **Art. 10 - Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti**

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, così come i lavori o le modifiche alle strutture che si rendessero necessarie a seguito di intervenute modifiche delle normative in vigore in materia di sicurezza o di prevenzione, restano a carico dell'A. C. che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi. Sono inoltre, a carico dell'A. C., gli interventi di manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici che comportano interventi sulla struttura.
2. L'I. A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'A. C., ogni fatto o deterioramento rientrante nell'ordinaria o la straordinaria manutenzione di competenza dell'A. C. e che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.
3. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione ordinaria:
  - a) la tinteggiatura delle pareti della cucina ed eventuali locali alla stessa pertinenti, dei refettori, nonché degli infissi interni ed esterni;
  - b) la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti o il rifacimento integrale della piastrellatura;
  - c) la sostituzione o riparazione di zanzariere;
  - d) la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
4. Restano esclusi dagli oneri dell'A. C. e quindi posti a carico dell'I. A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, in corso d'appalto, e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio delle attrezzature/arredi/elettrodomestici/impianti da parte del personale dipendente dell'I. A..
5. In questo caso l'A. C. provvederà ad effettuare le opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'I. A.

### **Art. 11 – Accessi**

1. La I. A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario, nonché ai componenti della Commissione Mensa, secondo le modalità previste dallo specifico regolamento. L' Amministrazione Appaltante non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
2. La I. A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C., in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo della efficienza e della regolarità dei servizi.
3. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A..

### **Art. 12 - Oneri a carico della Impresa Appaltatrice**

1. Tutte le spese, ad eccezione di quelle espressamente indicate a carico della A. C., relative alla fornitura delle derrate e alla preparazione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto delle cucine e dei

locali pertinenti, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, (esclusi in ogni caso atri, corridoi, scale) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, sono a carico dell'I.A..

2. All'I.A. vengono consegnati, come previsto dal precedente articolo 8, in uso gratuito i locali e tutte le attrezzature e gli arredi presenti al momento della redazione dell'inventario. Eventuali migliorie che l'I.A. apporterà alle attrezzature ed arredi, secondo quanto previsto dall'art. 1 del presente capitolato, al termine del rapporto contrattuale resteranno di proprietà dell'I.A. L'I.A. dovrà predisporre un elenco qualitativo e quantitativo delle attrezzature inserite nelle strutture; detto elenco dovrà essere aggiornato ogni qualvolta si verificano variazioni alla dotazione strumentale e inviato alla A.C.. **N.B. Si precisa che le migliorie di carattere logistico e le attrezzature offerte in sede di gara (ed oggetto di valutazione per l'aggiudicazione del servizio PUNTO P MIGLIORIE) resteranno di proprietà delle rispettive A.C.**
3. L'I.A. dovrà fornire un sistema di rilevazione delle presenze giornalieri finalizzato alla rendicontazione e al pagamento dei pasti consumati presso i refettori comunali, divisi per tipologia di utenza. Il sistema dovrà prevedere:
  - il pagamento anticipato del pasto secondo le tariffe fissate dalla A.C.
  - un sistema di ricarica tramite tecnologia POS almeno 1 per ogni sede comunale
  - il più ampio accesso ai sistemi di ricarica da parte dell'utenza su tutto il territorio comunale
  - un report mensile delle riscossioni con lo scopo di garantire un controllo dei pagamenti da parte della A.C..
  - gestione dei solleciti di pagamento degli insoluti secondo le modalità offerte in sede di gara
  - rilascio dichiarazione delle spese sostenute per il servizio di ristorazione scolastica ai fini della detrazione dalle imposte sui redditi (ex art. 15 comma 1 lettera e bis del D.P.R. n. 917/86)

#### **Art. 13 - Requisiti di partecipazione**

1. Possono partecipare alla gara i soggetti indicati dall'art. 45 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. ed espressamente indicati nell'art. 8 del disciplinare di gara.

#### **Art. 14 - Modalità relative all'aggiudicazione**

1. La valutazione delle offerte è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come il criterio con il quale vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto / con riferimento, per analogia, all'art. 95 comma 3 lettera a) del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50
2. La valutazione delle offerte è realizzata tenendo conto dei seguenti criteri generali di attribuzione dei punteggi:
  - a) elementi tecnico/qualitativi dell'offerta: sino ad un massimo di **70 punti su 100**;
  - b) elementi economici (prezzo) dell'offerta: sino ad un massimo di **30 punti su 100**.
3. I criteri ed i sub-criteri di valutazione delle offerte relativi ai profili operativo-gestionali, tecnico-qualitativi ed economici, sono illustrati e specificati nel Disciplinare di gara.

#### **Art. 15 - Calendario di erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal *lunedì* al *venerdì*, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito dall'A.C. per i servizi estivi, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

#### **Art. 16 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze**

L'Impresa appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio a partire dal  **mese di settembre 2017**, secondo i calendari di inizio delle attività didattiche.

### **Art. 17 - Ordinativi dei pasti**

1. I pasti veicolati dovranno essere forniti dalla I. A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù.
2. Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti e con preventiva autorizzazione dell'A.T.S. competente.
3. I menù e le relative grammature possono essere rideterminate annualmente, stagionalmente e in corso d'opera dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.
4. L'I. A. riceverà, in tempi immediatamente successivi all'aggiudicazione, le tabelle dietetiche stagionali da applicare; nello stesso modo saranno comunicate le tabelle dietetiche stagionali che varieranno annualmente, ma potranno anche subire variazioni quantitative e qualitative in corso di esecuzione. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'A.C..
5. La Amministrazione appaltante comunica all'I. A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal ministero della Pubblica Istruzione e dal Comune. Tale comunicazione viene effettuata all'I. A. almeno una settimana prima delle previste festività.
6. L'ordinazione dei pasti da veicolare è effettuata da personale della scuola, autorizzato dal Comune, attraverso un ordine giornaliero comunicato secondo le modalità che saranno stabilite dalla Amministrazione Comunale in accordo con l'I.A..
7. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I. A. almeno 48 ore prima dell'orario convenuto di esecutività degli ordini stessi. Tali comunicazioni possono venire effettuate per via telefonica.
8. L'I. A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dall'A.C., seguendo gli schemi dietetici previsti dal Comune per ogni singola patologia e per motivazioni etiche religiose. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

### **Art. 18 - Interruzione del servizio**

1. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Amministrazione appaltante e/o l'I. A. dovranno, di norma, quando possibile in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
2. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I. A. con un anticipo di 24 ore, la Amministrazione appaltante riconosce all'I. A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.
3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti.
4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dell'I. A. come dell'A.C. che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

### **Art. 19 - Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto – Garanzia definitiva**

1. L'I.A., quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al 10 % (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale per ogni atto che si andrà a stipulare, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.
2. La garanzia definitiva di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, del D. Lgs. n. 50/2016, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'A.C.

3. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria di cui all'art. 93 del Codice dei Contratti pubblici da parte dell'A. C., che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
4. La polizza fideiussoria bancaria o assicurativa dovrà avere una durata pari a quella contrattuale.
5. La garanzia definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazioni di penali o per risarcire il danno che l'A.C. abbia patito in corso di esecuzione del contratto.
6. Pertanto la garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienza da parte dell'I.A. pena la risoluzione del contratto
7. L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.
8. La garanzia definitiva, che non dovrà prevedere clausole di estinzione automatica della garanzia, rimarrà vincolata per tutta la durata contrattuale e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile del servizio.

#### **Art. 20 - Rinuncia dell'aggiudicazione**

1. Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C..

#### **Art. 21 - Sub-appalto del servizio**

1. E' fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente appalto, pena la risoluzione anticipata del contratto
2. Inoltre è vietata all'I.A. la cessione totale o parziale a terzi, del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.
3. Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatico per la gestione della riscossione dei corrispettivi del servizio.

#### **Art. 22 - Sostituzione dell'Impresa aggiudicataria**

1. Qualora per la Amministrazione appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, gli Uffici preposti dal Comune procederanno mediante trattativa privata con le imprese idonee all'aggiudicazione applicando la graduatoria definitiva. Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, la Amministrazione appaltante si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.
2. Le aggiudicazioni di cui al presente articolo non potranno in ogni caso essere effettuate oltre la scadenza del primo anno contrattuale.

### **TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

#### **Art. 23 - Assicurazioni**

1. Sarà a carico dell'appaltatore la responsabilità civile contro terzi derivante dalle attività relative alla prestazione, alla distribuzione e comunque alla somministrazione degli alimenti restando esclusa ogni responsabilità della stazione appaltante a riguardo.
2. L'appaltatore, gerente del servizio, stipulerà, a tal fine, una polizza assicurativa R.C. verso terzi - relativa alla conduzione degli impianti affidati e alla somministrazione degli alimenti prodotti con massimale catastrofe minimo di €. 2.500.000,00 nonché copertura R.C. verso prestatori d'opera, con massimale adeguato alla retribuzione del personale, che sollevi la Amministrazione appaltante dai rischi connessi al servizio.

3. Ogni documento compreso le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione appaltante a semplice richiesta.

#### **Art. 24 - Spese, imposte e tasse**

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I. A..

### **TITOLO III PERSONALE**

#### **Art. 25 - Personale**

1. L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere, oltre alla idoneità sanitaria, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
2. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
3. Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

#### **Art. 26 - Organico addetti**

1. L'I.A. deve individuare e comunicare alla Amministrazione appaltante il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche, con responsabilità organizzative, che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
2. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.
3. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza dell'organico dichiarato in fase di offerta.
4. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza semestrale.
5. L'A.C. si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
6. L'organico dovrà essere quello previsto in fase d'offerta dalla ditta appaltatrice, per numero, mansioni, livello ed orario di lavoro e comunque dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio nel rispetto delle specifiche funzioni oggetto dell'appalto. La ditta appaltatrice si impegna all'assunzione del personale attualmente presente, salvo espressa rinuncia degli stessi.
7. Il datore di lavoro, ai sensi del D. Lgs. 4.3.2014 n. 39 che ha introdotto l'art. 25 bis, per tutte le persone che impiegherà per lo svolgimento del servizio, dovrà acquisire il certificato di cui all'art. 25 del D.P.R. 14.11.2002 n. 313 (T.U.) al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli art.600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies e 600 undecies del Codice Penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.
8. Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato e aggiornato, dovrà essere fisicamente idoneo al tipo di lavoro svolto, ed in possesso dell'attestato di frequenza HACCP.
9. L' I.A. attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D. Lgs. n. 165/2001 e s.m.i., di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro.
10. L'I.A. si impegna, nell'esecuzione del servizio, ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. n. 62/2013 (nonché il

codice di comportamento dei dipendenti dei singoli Comuni), entrambi consultabili sul sito internet istituzionale dell'Ente, Sezione "Amministrazione Trasparente", sottosezione "Disposizioni generali". La violazione delle disposizioni in essi contenute potrà comportare, a seconda della gravità, la risoluzione o la decadenza del contratto.

11. L'I.A. dichiara l'insussistenza di rapporti di parentela entro il IV grado o di altri vincoli anche di lavoro o professionale, in corso o riferibili ai due anni precedenti, con gli amministratori e gli incaricati di posizione organizzativa dell'Ente.

#### **Art. 27 - Reintegro del personale mancante**

1. Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero stabilito per ogni Centro di Ristorazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

#### **Art. 28 - Direzione del servizio**

1. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio ristorazione.
2. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.
3. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione alla Amministrazione appaltante.

#### **Art. 29 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione rischi, di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente.
2. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

#### **Art. 30 - Rispetto delle normative vigenti**

1. L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D. Lgs: 81/2008; D.P.R. 459/1996, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).
2. L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e altre malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
3. L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.
4. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A., ad eccezione di quello utilizzato per attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'Impresa subappaltatrice.

#### **Art. 31 - Applicazioni contrattuali**



1. L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi del lavoro nazionali e locali.
2. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
3. I suddetti obblighi vincolano L'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.
4. La Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
5. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.
6. L'I.A. dovrà garantire l'applicazione dei principi di cui all'art. 30 del D. Lgs. 50/2016.

#### **Art. 32 - Disposizioni igienico-sanitarie**

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al
2. le norme contenute nei Reg. CE 852/2004 e 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

### **TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 33 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.
2. Le derrate utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

#### **Art. 34 - Etichettatura delle derrate alimentari**

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 35 - Garanzie di qualità**

1. L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Amministrazione appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e Tabelle Merceologiche. Per la carne si chiede che vengano fornite carni appartenenti ad animali nati, allevati e macellati in Italia.

### **TITOLO V - MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

#### **Art. 36 - Menù**

1. I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati.
2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere a quelli indicati nei menù previsti e allegati al presente capitolato. In caso di variazione dei menù le tabelle saranno trasmesse ufficialmente alla ditta da parte dell'A.C..
3. Per i bambini utenti della Scuola di Infanzia, della Scuola Primaria ed eventualmente della Scuola Secondaria di Primo Grado e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto, il pasto si compone di:
  - a) Un primo piatto
  - b) Un secondo piatto

- c) Un contorno
  - d) Pane
  - e) Frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato)
  - f) Acqua
4. La Amministrazione appaltante si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, feste scolastiche. Dovrà inoltre essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Produzione così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.
  5. Il pasto-scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile all'I.A. e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.
  6. La I.A. di impegna a fornire le diete con particolari regimi dietetici che saranno comprovate da certificati medici; per i casi di appartenenza a minoranze religiose e a regimi ideologici (es. vegetariani) è invece sufficiente una autocertificazione del responsabile del minore con indicazione degli alimenti non permessi.

#### **Art. 37 - Variazione dei menù**

1. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dell'A.C..
2. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..
3. L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la previa autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:
  - a) Guasto dell'impianto
  - b) Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica
  - c) Avaria delle strutture di conservazione delle sostanze deperibili

### **TITOLO VI TABELLE DIETETICHE DEL MENU'**

#### **Art. 38 - Tabelle dietetiche**

1. Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a:
  - a) gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ATS, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite dai precedenti articoli.
  - b) Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione. La Amministrazione appaltante si riserva di modificare la stesura delle tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.
2. L'I.A. è tenuta a fornire alla Amministrazione appaltante le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.
3. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica.

#### **Art. 39 - Qualità degli ingredienti**

1. Le qualità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art. 40 - Diete di transizione (Diete in bianco)**

1. L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno.
2. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

#### **Art. 41 - Introduzione di nuove portate e menù sperimentali**

1. La Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

#### **Art. 42 - Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata**

1. L'I.A. si impegna a fornire, previo accordi con la Amministrazione appaltante, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.
2. La fornitura di prodotti biologici, a chilometro zero, prodotti IGP, DOP. ecc saranno oggetto di punteggio in sede di valutazione delle offerta tecnica.

### **TITOLO VII- NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 43 - Contenitori**

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla legislazione vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa, in particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.
2. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.
3. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio.
4. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

#### **Art. 44 - Mezzi di trasporto**

1. I mezzi di trasporto vengono forniti dall'I.A..

#### **Art. 45 - Orari di trasporto e consegna dei pasti**

1. I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura dell'I.A.
2. La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 10' e i 5' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.
3. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.
4. Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.
5. Il personale della scuola addetto firmerà per ricevuta, restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio Comunale, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo.

## **TITOLO VIII NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **Art. 46 - Somministrazione portate**

1. L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C..

### **Art. 47 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

1. I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie a perdere, fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti indicati nelle tabelle merceologiche.
2. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
  - a) Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere
  - b) Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
  - c) Esibire cartellino di riconoscimento
  - d) Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti
  - e) Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola
  - f) Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo
  - g) La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo
  - h) Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo
  - i) Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto presente nel contenitore
  - j) Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate
  - k) Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
  - l) Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati
  - m) La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto
  - n) Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica
  - o) Il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
  - p) Per le scuole d'infanzia statali e comunali e per la prima classe della scuola primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

### **Art. 48 - Informazioni ai commensali**

1. L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

### **Art. 49 - Disposizioni igienico-sanitarie**

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla normativa vigente, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal Capitolato.

## **TITOLO IX**

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 50 - Disposizioni in materia di sicurezza**

1. E' fatto obbligo all'impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008.
2. In particolare l'impresa, entro i 10 giorni precedenti l'inizio del servizio, deve redigere, sia per le cucine che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, nonché presentare un piano di cooperazione e di coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, tra il proprio piano di sicurezza e quello messo in atto dalla Direzione Scolastica, per la scuola d'infanzia e per la Scuola Primaria e Secondaria, ove presta servizio il personale ATA.
3. I suddetti documenti devono essere trasmessi all'A.C. la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.
4. Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di dispositivi di protezione individuali (DPI) necessari all'espletamento dei lavori in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del servizio prevenzione e protezione dell'A.C.
5. L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.
6. L'I.A. deve inoltre affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
7. L'I.A. dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'A.C.
8. Dovrà garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazioni delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.
9. La Ditta aggiudicataria dovrà presentare al competente sportello unico territoriale la documentazione di inizio attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico. La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

## **TITOLO X CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **Art. 51 - Diritto di controllo dell'A.C.**

1. E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti ed i centri di ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

2. E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti e i centri di ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

#### **Art. 52 - Organismi preposti al controllo**

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
  - a) i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ATS territoriale;
  - b) le strutture specializzate incaricate dal Comune;
2. L'A.C. nominerà una commissione mensa con il compito di verificare la qualità del servizio e formulare proposte migliorative, secondo le modalità previste dal capitolato speciale di appalto e nel rispetto delle norme in materia e con le modalità indicate nel regolamento sul funzionamento della commissione mensa vigente.
3. L'A.C. prenderà in esame le proposte o segnalazioni della commissione mensa per la adozione di eventuali provvedimenti nei confronti della ditta aggiudicataria, fermo restando che la ditta, in base al rapporto contrattuale instaurato, è responsabile verso il Comune del servizio reso.

#### **Art. 53 - Tipologia dei controlli**

1. I controlli sono articolati in: ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
2. I tecnici incaricati dall'A.C., i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.
3. Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
4. Le ispezioni riguarderanno:
  - a) lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
  - b) le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
  - c) i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
  - d) i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

#### **Art. 54 - Blocco dei prodotti alimentari**

1. I controlli effettuati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".
2. In tal caso, i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
3. L'A.C. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

#### **Art. 55 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo**

1. I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ATS locale di competenza.
2. Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso i centri di produzione pasti ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

#### **Art. 56 - Metodologia del controllo qualità**

1. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

2. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
3. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
4. Nulla può essere richiesto alla Amministrazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 57 - Conservazione dei campioni**

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 quote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune e uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18 °C per le 72 ore successive.
2. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo.
3. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:
  - a) primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
  - b) secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
  - c) contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non completamente condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
  - d) pane: campioni sul prodotto tal quale.

#### **Art. 58 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità**

1. I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'I.A. per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.
2. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui l'A.C. riscontri successivamente la violazione degli obblighi, l'A.C. comunicherà all'I.A., per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.
3. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, l'A.C. applicherà le penali previste dal Capitolato.

#### **Art. 59 - Controllo della qualità**

1. L'I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

### **TITOLO XI PENALI**

#### **Art. 60 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti**

1. Ove si verificano inadempienze da parte dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'A.C., con atto del Responsabile del servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, in relazione alla gravità delle inadempienze le sanzioni di cui ai commi seguenti.
2. Standard merceologici
  - a) € 500, per il mancato rispetto degli standards previsti dalle Tabelle merceologiche
  - b) € 500 per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
  - c) € 500 per etichettatura non conforme alla vigente normativa
3. Quantità

- a) € 250 per la non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati o della quantità di materie prime rispetto a quanto ordinato
- b) € 1.000 per la totale mancata consegna dei pasti ordinati, o delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti
- c) € 500 per la totale, mancata consegna di una portata/materia prima, presso ogni singolo plesso scolastico
- d) € 200 per la mancata consegna di pasti/materie prime destinati alle diete speciali personalizzate
- e) € 200 per la mancata consegna di materiale a perdere
- f) € 500 per il mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione

#### **4. Rispetto del menù**

- a) € 250 per il mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- b) € 250 per il mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- c) € 125 per il mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- d) € 125 per il mancato rispetto del menù previsto (frutta)
- e) € 250 per il mancato rispetto fornitura prodotti biologici certificati

#### **5. Igienico-sanitari**

- a) € 500 per il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti/materie prime
- b) € 500 per il rinvenimento di parassiti
- c) € 1.000 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- d) € 500 per l'inadeguata igiene di attrezzature e utensili
- e) € 500 per l'inadeguata igiene degli automezzi
- f) € 2.500 per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. In caso di recidiva la penale sarà elevata a € 3.600,00
- g) € 2.500 per la fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana
- h) € 500 per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i centri di produzione dei pasti e/o presso i centri di ristorazione (refettori)
- i) da € 500 ad € 2.000 in caso di impossibilità all'esecuzione di controlli di laboratorio per mancanza dei campioni di cui all'art. 85 del presente capitolato.
- j) € 200 per la mancata consegna del materiale di detergente/sanificazione
- k) € 500 per la conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
- l) € 500 per la temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
- m) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione dei pasti
- n) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti
- o) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori)

#### **6. Tempistica**

- a) € 250 per il mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore ai 10 minuti dall'orario previsto
- b) € 250 per il mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente

#### **7. Personale**

- a) € 1.000 per il mancato rispetto delle norme sul personale
- b) € 1.000 per il mancato rispetto delle norme legislative in materia di salute del personale

#### **8. Varie**

- a) € 250 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità
- b) € 300 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.
- c) da € 500 ad € 2.000,00 per la mancata richiesta di autorizzazione preventiva all'utilizzo del centro di cottura.



- 9.**In caso di evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata, ove possibile, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare la sanzione seguendo il principio dell'assimilazione.
- 10.**La rilevazione degli adempimenti può aversi, da parte dell'A.C.;
- a) nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
  - b) a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto;
  - c) a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto.
- 11.**Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, all'I.A. e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, trasmessa con Raccomandata A/R.
- 12.**Il Responsabile del servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'A.C. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati.
- 13.**Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).
- 14.**L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'I.A. per l'esecuzione della fornitura/servizio, ovvero, in difetto, avvalersi del deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato. L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
- 15.**In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura/servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti ed i danni eventualmente derivati al Comune.
- 16.**Il totale delle penali annue non potrà superare il 15% del totale del contratto.
- 17.**Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.

## TITOLO XII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

### Art. 61 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi comprese, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

### Art. 62 - Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

La I.A. dovrà garantire la gestione delle prenotazioni e riscossione dei pasti per le scuole di ogni ordine e grado operanti sul territorio, secondo le tariffe fissate dall'Amministrazione Comunale. Le modalità di gestione dovranno essere esplicitate nel progetto gestionale in sede di gara, come previsto dal presente C.S.A..

Gli importi relativi al servizio di refezione scolastica verranno liquidati alla Ditta aggiudicataria in base ai pasti effettivamente prodotti, nella misura determinata dalla differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e la tariffa **agevolata** posta a carico degli utenti così come determinata dall'Amministrazione comunale.

Gli importi relativi alla fornitura dei pasti per gli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito non sono correlati ad entrate riscosse direttamente dalla Ditta e quindi saranno oggetto di fatturazione mensile.

La fatturazione mensile dovrà essere emessa in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014).

La fatturazione avrà cadenza mensile con riferimento alle prestazioni effettivamente rese e il pagamento della fattura avverrà entro 30 giorni dal ricevimento al protocollo comunale a seguito dell'attestazione della conformità dei servizi svolti alle previsioni contrattuali attestata dal direttore dell'esecuzione e confermata dal Responsabile del Procedimento e previo esito positivo DURC. Ritardi nel pagamento oltre tale termine comportano l'applicazione degli interessi di legge; l'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione comunale.

La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo, da parte dell'Amministrazione comunale della regolarità contributiva. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti (conformità prestazioni e DURC) l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione comunale né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'I.A. addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

In caso di presentazione di fatture irregolari da parte dell'I.A., il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte di A.C.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate al **Comune di competenza**

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura- Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Pavia della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), l'A.C. procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

### **Art. 63 - Revisione del prezzo**

Il presente contratto, ai sensi dell'art. 106 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, è sottoposto alla revisione prezzi offerti a partire dal secondo anno di durata del contratto, con frequenza annuale.

La revisione dei prezzi è effettuata dalla stazione appaltante con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi per le famiglie operai e impiegati pubblicato nel mese di giugno. Con lo stesso criterio saranno adeguati il canone per l'utilizzo dei centri di cottura comunali e le royalties per ciascun pasto prodotto per altre utenze nei Centri Cottura Comunali.

In ogni caso deve escludersi qualunque possibilità di revisione prezzi con decorrenza retroattiva rispetto alla data della richiesta.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

## **TITOLO XIII CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 64 - Clausola risolutiva espressa**

1. Ai sensi dell'art. 1456 del codice Civile e art. 108 del D Lgs. 50/2016, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art.78, le seguenti ipotesi:
  - a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.
  - b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.
  - c) Impiego di personale non dipendente dall'I.A.
  - d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria
  - e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche
  - f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo
  - g) Casi di grave tossinfezione alimentare
  - h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali
  - i) Interruzione non motivata del servizio
  - j) Subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato
  - k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
  - l) Difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta e accettato dal Committente
2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora la Amministrazione appaltante intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
4. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

#### **Art. 65 - Risoluzione per inadempimento – procedura per la risoluzione del contratto**

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D. Lgs 50/2016, l'A.C. può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi:

- a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b) mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- d) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio
- f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- g) reiterata irregolarità contributiva potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;
- h) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- i) dichiarazione di fallimento della ditta aggiudicataria;
- j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico rilevate complessivamente da tutte le A.C.;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta aggiudicataria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte.

Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D. Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, a fronte di inadempimenti gravi da parte dell'I.A., l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto previo esperimento, quando possibile e quando le circostanze ancora lo permettono, di diffida ad adempiere, attribuendo all'I.A. un termine massimo di 15 (quindici) giorni dalla ricezione della diffida, per l'attuazione dell'adempimento. Trascorso detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

La risoluzione del contratto è comunicata dall'A.C. all'I.A. mediante lettera raccomandata e comporta tutte le conseguenze di legge e di contratto, ivi compresa la possibilità di affidare a terzi gli interventi in sostituzione dell'appaltatore stesso, dovendo comunque quest'ultimo concordare le modalità organizzative di subentro del nuovo soggetto gestore delle attività.

## **TITOLO XIV CONTROVERSIE**

### **Art. 66 - Foro competente**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs. 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Tribunale di Pavia.

## **TITOLO XV NORME FINALI E TRANSITORIE**

### **Art. 67 – Risorse per il finanziamento del servizio**

I servizi oggetto dell'appalto sono finanziati tramite riscossione diretta dall'utenza e con mezzi di bilancio per la parte a carico della A.C.

### **Art. 68 – Esecuzione servizio in pendenza di stipula**

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

### **Art. 69 - Spese contrattuali e fiscali**

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica-amministrativa soggetto a registrazione in misura fissa, a spese dell'appaltatore. Dovranno essere depositate le spese di rogito e di registrazione del contratto, poste a carico dell'aggiudicatario a norma di legge.

### **Art. 70 - Trattamento di dati personali nell'esecuzione del contratto**

1. Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.L. N° 196 del 30/06/2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.
2. Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 l'Impresa appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

3. L'I.A. dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 196/2003 e successive mm.ii. e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del Responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.
4. L'A.C. e l'I.A. prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove

#### **Art. 71 - Accettazione espressa di clausole contrattuali**

Ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del Codice civile l'I.A. approva tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

#### **Art. 72 - Norme finali**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato speciale d'appalto si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia, nonché il Codice Civile, in quanto applicabile

#### **ALLEGATI**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale di Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici predisposti dall'ATS di Pavia, servizio SIAN – Ufficio Nutrizione e dall'A.C.:

- Allegato 1 Caratteristiche merceologiche delle materie prime tabelle dietetiche
- Allegato 2 Metodi di cottura
- Allegato 3 Grammature
- Allegato 4 Tabella dietetica scuola primaria (menù)
- Allegato 5 Tabella dietetica Scuola d'infanzia (menù)