



COMUNE DI TRENZANO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA -
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	1
ARTICOLO 2 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO	1
ARTICOLO 3 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	2
ARTICOLO 4 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA.....	2
ARTICOLO 5 - OBBLIGHI ED ONERI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA ..	3
ARTICOLO 6 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO	4
ARTICOLO 7- UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ED ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI	4
ARTICOLO 8 - NUMERO PRESUNTO DEI PASTI E DEGLI UTENTI DEL SERVIZIO	5
ARTICOLO 9 - PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DELLE RETTE.....	6
ARTICOLO 10 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO	8
ARTICOLO 11 - PREZZI	8
ARTICOLO 12 - VARIAZIONE DELLA QUANTITÀ COMPLESSIVA DEI PASTI	9
ARTICOLO 13 - PREZZO DEL PASTO E REVISIONE PREZZI	9
ARTICOLO 14 - SUBAPPALTO	9
ARTICOLO 15 - PAGAMENTI	10
ARTICOLO 16 - TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI.....	10
ARTICOLO 17 - OBBLIGO DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE RELATIVE.....	11
ARTICOLO 18 - GARANZIE	12
ARTICOLO 19 - CONTROLLI E RILIEVI.....	13
ARTICOLO 20 - DECADENZA DAL SERVIZIO	14
ARTICOLO 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	14
ARTICOLO 22 - PENALITÀ.....	14
ARTICOLO 23 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI - ARBITRATO	16
ARTICOLO 24 - NORME DI CARATTERE GENERALE	16

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La presente procedura ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, tramite la fornitura di pasti caldi pluriporzione presso le seguenti sedi:

- scuola primaria di Trezano - Piazza IV Novembre, n. 4;
- scuola primaria plesso di Cossirano - via San Valentino, n. 17;

La fornitura di pasti caldi, vengono altresì compresi i seguenti servizi accessori:

- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in legume fresco-caldo pluriporzione;
- trasporto dei pasti dal centro cottura ai plessi scolastici in contenitori isotermitici;
- preparazione dell'aula adibita a mensa scolastica;
- distribuzione dei pasti agli alunni;
- fornitura di erogatori di acqua - gestione e manutenzione degli stessi;
- fornitura dei carrelli scaldavivande, degli utensili di cucina (ad es. mestoli, schiumarole, scolapasta, palette, servi-spaghetti, pinze, forchettoni, fruste, colini, passatutto, cucchiari in acciaio o legno, etc....) e di quanto eventualmente necessario per il corretto espletamento del servizio; piatti e bicchieri in melamina, posate d'acciaio e brocche dell'acqua;
- lavaggio di stoviglie e posate presso il proprio centro;
- pulizia finale del carrello scaldavivande e di ogni attrezzatura e/o accessorio impiegati per il servizio, comprensiva della fornitura dei relativi prodotti;
- pulizia finale dei tavoli e sollevamento delle sedie;
- realizzazione durante l'anno scolastico di un buffet per gli alunni in data da concordarsi con le istituzioni scolastiche.

Per tutte le forniture sopra indicate, è fatto obbligo alla ditta affidataria del servizio di attenersi, nella preparazione e somministrazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza dei menù, delle tabelle dietetiche e delle normative vigenti in materia.

ARTICOLO 2 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto di cui al presente capitolato avrà la durata di un anno scolastico (2023/2024), con decorrenza dal 25 settembre 2023 al 08 giugno 2024.

Al termine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di alcun avviso o disdetta.

Le date di effettivo avvio del servizio e di sua cessazione verranno tempestivamente confermate alla ditta aggiudicataria, in relazione all'approvazione del relativo calendario scolastico.

ARTICOLO 3 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere debitamente preparati secondo le regole di buona cucina e di qualità del prodotto, conformi al menù-tipo ed alle tabelle dietetiche; gli stessi potranno, comunque, subire variazioni anche in relazione alle stagioni, previo accordo tra le parti ed autorizzazione dall'ATS.

I pasti, debitamente confezionati, durante il trasporto dal centro cottura alla "sala mensa" dovranno essere custoditi in appositi contenitori termici, capaci di mantenere inalterata e costante la temperatura, affinché non si alteri la cottura e la composizione chimica e biologica dei pasti medesimi non subisca variazioni.

La Ditta affidataria del servizio provvederà alla fornitura di idonei carrelli scaldavivande necessari a garantire la perfetta somministrazione delle pietanze, nonché dell'utensileria e dei contenitori termici per il trasporto dei pasti.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta affidataria tutti i giorni per i quali sia previsto il rientro scolastico.

Relativamente alla determinazione giornaliera del numero esatto dei pasti da fornire, si dà atto che lo stesso avverrà in modalità informatica (sistema di rilevazione *School.net* in dotazione all'A.C.) entro le ore 9:00 di ogni giornata di espletamento del servizio.

L'erogazione del servizio, che sarà correlata al calendario scolastico, verrà sospeso nelle giornate di chiusura per vacanze o festività od altri motivi.

ARTICOLO 4 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA

La Ditta aggiudicataria risponde direttamente ed in via esclusiva dei danni alle persone o alle cose provocati durante l'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico ogni risarcimento.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune di Trezano da qualunque protesta, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli

obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con la possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria e, in ogni caso, da questa rimborsate. La Ditta aggiudicataria è responsabile, inoltre, dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi o attrezzature potessero derivare al Comune o a terzi.

L'impresa risponderà dei danni che per qualsiasi causa potranno essere arrecati dai propri dipendenti a cose o persone durante l'esecuzione dei servizi.

L'impresa dovrà adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi, i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà, pertanto, sulla ditta aggiudicataria rendendone sollevata l'Amministrazione Comunale, nonché il personale preposto alla direzione e sorveglianza.

ARTICOLO 5 - OBBLIGHI ED ONERI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- l'osservanza delle norme vigenti in materia di: assicurazione dei lavoratori per infortuni sul lavoro, disoccupazione, invalidità, etc., nonché di ogni altra disposizione già in vigore o che intervenisse durante la durata dell'affidamento;
- il ripristino, a propria cura e spese, di ogni danno arrecato, anche inavvertitamente, a beni mobili ed immobili pubblici o privati;
- l'adozione di ogni cautela e precauzione atte ad evitare danni a terzi di qualsiasi natura, nonché la riparazione o il risarcimento per quelli eventualmente causati.

È esclusa qualsiasi responsabilità dell'Amministrazione Comunale per infortuni che dovessero derivare dall'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'appalto e per qualsiasi risarcimento venisse richiesto da terzi, in conseguenza di infortuni verificatisi in corso di gestione.

ARTICOLO 6 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

Il pasto giornaliero, da fornirsi in contenitori pluriporzione per gli istituti scolastici deve essere così composto:

- 1° piatto;
- 2° piatto, con alternativa di un piatto per particolari regimi dietetici;
- contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione - a ciclo periodico un dolce;
- acqua minerale naturale in bottiglia nel caso di malfunzionamento degli erogatori;
- olio extra-vergine di oliva;
- aceto;
- sale iodato;
- formaggio grattugiato di tipo "grana padano" o "parmigiano reggiano".

La Ditta dovrà garantire, altresì, regimi dietetici personalizzati in aderenza alle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" emanate a seguito del Decreto della Direzione Generale della sanità del 29 aprile 2010, n. 9922 e ss.mm.ii., nonché delle "Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica" come di seguito sinteticamente specificati:

- per gli utenti che ne necessitano per intolleranze alimentari e/o per patologia (sulla base di certificazione medica);
- per motivi etico -religiosi/disgusti individuali (inteso come atteggiamento di estrema repulsione che si manifesta al momento dell'assaggio) su richiesta scritta del genitore.

Sono ammesse le richieste di alternativa non prevedibili, dipendenti dallo stato di salute momentaneo dell'alunno che non necessitano di prescrizione medica. In tal caso è richiesta la fornitura di un menù in bianco (es: un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine d'oliva - carne magra o pesce al vapore - un contorno - pane e frutta).

ARTICOLO 7- UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ED ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dichiara di disporre in tempo utile per iniziare il servizio nei termini stabiliti dalla stazione appaltante di un Centro di preparazione pasti conforme e in possesso di tutte le autorizzazioni in materia igienico sanitaria e di sicurezza dei luoghi di lavoro di cui alla normativa in vigore, con locali, attrezzature ed arredi sufficienti e adeguati all'espletamento del Servizio, ubicato in territorio comunale oppure ad una distanza dal Comune di Trezano non superiore a Km. 30 (trenta).

Per la medesima finalità di garantire il rispetto dei criteri qualitativi previsti, i pasti dovranno essere consegnati nelle seguenti fasce orarie:

Plesso	Giorno	Turno	Orario
Plesso di Trenzano	Dal lunedì al giovedì	Primo	dalle ore 12:30 alle 12:35
		Secondo	dalle ore 13:10 alle 13:15
Plesso di Cossirano	Dal lunedì al giovedì	Primo	dalle ore 12:10 alle 12:15
		Secondo	dalle ore 12.50 alle 12:55

ARTICOLO 8 - NUMERO PRESUNTO DEI PASTI E DEGLI UTENTI DEL SERVIZIO

Il numero approssimativo dei pasti da fornire, comprensivo di alunni ed insegnanti, risulta così determinato:

Plesso	Giorni	Numero Pasti Giornaliero
Scuola Primaria di Trenzano	Dal lunedì al giovedì	75
Scuola Primaria di Cossirano	Dal lunedì al giovedì	75
Insegnanti dei due istituti	Dal lunedì al giovedì	6

Si precisa che i quantitativi dei pasti sopra esposti sono puramente indicativi.

Il numero presunto di pasti presunti per l'anno scolastico 2023-2024 di cui all'appalto risulta quindi essere di complessivi 20.280.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Le interruzioni del servizio dovute a scioperi del personale dipendente della Ditta aggiudicataria e/o del personale docente, alla chiusura delle scuole per vacanze o festività, o a qualsiasi altro comprovato motivo, dovranno essere opportunamente comunicate alla controparte entro le ore 11:00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.

ARTICOLO 9 - PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DELLE RETTE

Per la gestione contabile del servizio il Comune è proprietario della licenza d'uso del sistema *School.net* della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO-27001 e ISO-22301.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta, la quale, corrisponderà all'ente, per l'anno scolastico € 1.490,00 (IVA esclusa). Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizioni manuali al servizio ad uso dell'operatore preposto;
- prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera);
- il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, APP native per Smartphone, portale internet, sms. In pratica telefonando al numero prestabilito il genitore dovrà digitare la password personale relativa al proprio figlio e in tempo reale il sistema effettuerà l'operazione, che si conclude con un messaggio vocale. Analogamente nel caso di disdetta/prenotazione via sms il genitore dovrà inviare la password via sms. Nel caso di utilizzo di APP o del portale internet il genitore troverà la funzione di disdetta/prenotazione;
- i canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita;
- al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite la tesoreria dell'ente e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita come ad esempio il MAV

ONLINE. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy;

- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, APP.

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno);
- l'incasso delle rette;
- il recupero del credito;
- l'eventuale riscossione coattiva degli utenti insolventi.

Compete, invece, all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature *hardware* e del *software*, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica dei dati consuntivati;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di *hosting* atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori;
- la fornitura e l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema ed eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

ARTICOLO 10 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Valore imponibile al netto dell'IVA ai sensi di legge

€ 5,29

L'importo contrattuale presunto, quindi, è pari ad € € **107.250,00**, IVA esclusa, corrispondente al numero di pasti per l'anno scolastico 2023-2024 pari a 20.280 circa annui. Il numero dei pasti deriva dalle quantità medie indicate all'art. 8 del presente capitolato.

All'importo contrattuale di € 107.250,00 IVA esclusa, vanno aggiunti i costi dovuti per D.U.V.R.I. pari ad € 140,00 e del canone annuo pari ad € 1.490,00 (IVA esclusa) per l'utilizzo del software per la gestione contabile del servizio di mensa, che la ditta aggiudicataria dovrà corrispondere al Comune di Trezano.

Il prezzo unitario è soggetto a ribasso d'asta e sarà rideterminato dopo l'esperimento della procedura secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, per diventare, quindi, prezzo di contratto.

Il prezzo a cui verrà aggiudicato il servizio si intende accettato dalla ditta aggiudicataria in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, invariabili e indipendenti da qualsiasi eventualità.

ARTICOLO 11 - PREZZI

Il prezzo unitario del pasto offerto si intende onnicomprensivo. Lo stesso, pertanto, includerà gli oneri relativi alle seguenti attività:

- acquisto delle derrate alimentari e dei contenitori termici, nonché, ove previsto, del materiale accessorio a perdere (posate, piatti, tovaglioli e bicchiere);
- acquisto dei prodotti per la pulizia e dei prodotti per la lavastoviglie;
- fornitura dei carrelli scaldavivande, degli utensili di cucina (ad es. mestoli, palette, pinze, forchettoni etc..) e di quanto eventualmente necessario per il corretto espletamento del servizio;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in legume fresco-caldo pluriporzione;
- trasporto dei pasti dal centro cottura alle scuole in contenitori iso-termici;

- gestione dell'erogatore dell'acqua;
- fornitura di personale qualificato ed in numero idoneo per la preparazione della mensa e l'apparecchiatura dei tavoli, per la somministrazione dei pasti agli alunni, per la pulizia finale dei tavoli ed il sollevamento delle sedie;
- trattamento economico, sia ordinario che straordinario, dovuto al personale dipendente, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché i relativi contributi previdenziali ed assistenziali di Legge;
- oneri di sicurezza aziendale.

Non saranno più riconosciute voci di spesa non espressamente previste ed indicate fin dall'inizio nell'offerta stessa, tranne quelle attribuibili a successive richieste scritte da parte del Comune di Trezano.

ARTICOLO 12 - VARIAZIONE DELLA QUANTITÀ COMPLESSIVA DEI PASTI

I quantitativi di somministrazione potranno essere ridotti o aumentati del 20% da parte dell'Amministrazione Comunale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni o pretendere indennità.

ARTICOLO 13 - PREZZO DEL PASTO E REVISIONE PREZZI

Il prezzo del pasto sarà quello indicato nell'offerta economica presentata dalla ditta appaltatrice e dovrà tener conto di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato nonché dalle proposte formulate nell'offerta tecnica.

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. del 31 marzo 2023, n. 36, qualora al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire, il prezzo sarà aggiornato sulla base dell'indice ISTAT per i prezzi al consumo delle famiglie accertato nel mese dell'istanza, previa richiesta che dovrà essere presentata dall'appaltatore mediante PEC al Comune.

ARTICOLO 14 - SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. del 31 marzo 2023, n. 36, possono essere date in

subappalto attività di natura meramente strumentale o accessoria quali il servizio di trasporto dei pasti.

Il subappalto è da ritenersi valido nei confronti del Comune solo a seguito dell'esito positivo dei controlli relativi al possesso dei necessari requisiti ex art. 119, comma 4 del D.lgs. del 31 marzo 2023, n. 36, in capo al subappaltatore.

ARTICOLO 15 - PAGAMENTI

Al termine di ogni mese la Ditta presenterà la relativa fattura elettronica riportante il numero esatto dei pasti forniti, rispettivamente agli alunni ed agli insegnanti.

La liquidazione delle fatture di addebito avverrà entro trenta giorni dalla data di ricezione. Eventuali ritardi dei pagamenti, dovuti all'espletamento di formalità amministrative di contestazioni per irregolarità nella fornitura o a cause di forza maggiore, non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore della ditta aggiudicataria.

Qualora mutamenti normativi varino l'entità e/o la competenza dell'Amministrazione Comunale in tema di servizi scolastici, l'Amministrazione medesima si riserva di provvedere alla conseguente revisione del contratto d'appalto.

ARTICOLO 16 - TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge del 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

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

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000

euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

ARTICOLO 17 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE RELATIVE

La Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di stipulare con l'Amministrazione Comunale formale contratto in forma pubblica amministrativa per le prestazioni oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto e tutte le spese inerenti e conseguenti a tale contratto, compresi i diritti di segreteria, saranno a carico della Ditta stessa.

Al fine della stipulazione del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune di Trenzano, entro quindici giorni dalla conferma di aggiudicazione, la seguente documentazione:

- certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A.;
- autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ATS competente per la gestione del Centro di Cottura per preparazione di pasti completi;
- dimostrazione, resa anche mediante autocertificazione, che la Ditta ha attivato un sistema di autocontrollo della qualità del prodotto fornito ai sensi della normativa vigente in materia ed applicato a tutto il ciclo produttivo (strutture ed attrezzature utilizzate, personale, approvvigionamenti, verifica prodotto al termine dei procedimenti di cottura ed in fase di somministrazione, anche mediante laboratori di analisi legalmente riconosciuti).

In ogni caso, il sistema di autocontrollo dovrà prevedere almeno:

- il protocollo di sanificazione ambientale;
- il programma di sensibilizzazione sanitaria al personale;

- il piano di derattizzazione e deblattizzatine; i risultati delle verifiche sanitarie;
- dimostrazione, resa anche mediante autocertificazione, che nell'organigramma aziendale, anche sotto forma di incarichi professionali, è prevista la figura professionale del dietista, con l'indicazione del nome e cognome e recapito telefonico, o che la Ditta si impegna ad introdurla in caso di aggiudicazione, prima della stipulazione del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Qualora la Ditta aggiudicataria non provveda a quanto sopra richiesto, si disporrà la revoca dell'aggiudicazione. Il Comune potrà affidare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

Qualora la Ditta aggiudicataria non risultasse in possesso dei requisiti necessari per l'assunzione del servizio, non si darà luogo alla stipulazione del contratto.

ARTICOLO 18 - GARANZIE

Per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata «*garanzia definitiva*», a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dagli artt. 53 e 106, pari al 5 per cento dell'importo contrattuale rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, oppure dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia, di cui al D.lgs. del 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere all'aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia dovrà essere operativa per tutta la durata del contratto e comunque fino a completa estinzione di tutti i rapporti da esso nascenti tra il Comune e l'appaltatore.

La diminuzione della cauzione comporta l'obbligo del reintegro da parte dell'appaltatore entro 15 giorni. In difetto, l'appaltatore dovrà comunque provvedere nel termine di 15 giorni dalla notifica di apposito invito da parte del Comune.

L'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio o di commissione da parte dell'appaltatore non comporta l'inefficacia della garanzia nei confronti del Comune.

La cauzione verrà svincolata quando le parti avranno regolato, in modo definitivo, ogni conto o partita o rapporto in sospeso derivante dal presente contratto e verrà restituita all'appaltatore solo dopo che il provvedimento di svincolo risulterà perfezionato.

Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, della documentazione, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

ARTICOLO 19 - CONTROLLI E RILIEVI

La vigilanza sul servizio competerà per tutto il periodo di affidamento del servizio medesimo all'Amministrazione Comunale ed agli Organismi scolastici, o ad altri soggetti specificamente delegati dall'Amministrazione Comunale, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

ARTICOLO 20 - DECADENZA DAL SERVIZIO

La decadenza dall'affidamento del servizio e la risoluzione del contratto è disposta nei seguenti casi:

- qualora la ditta aggiudicataria ceda il contratto a terzi, in tutto o in parte, senza l'autorizzazione dell'amministrazione;
- qualora la ditta aggiudicataria si renda gravemente inadempiente agli obblighi stabiliti dalla legge e dal presente Capitolato;
- qualora la ditta aggiudicataria, nel dar seguito agli obblighi di cui al presente capitolato, dimostri grave inadempienza o negligenza tale da compromettere la realizzazione delle prestazioni.

ARTICOLO 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto, oltre che nelle ipotesi di cui ai precedenti articoli, nei seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento dell'esecuzione;
- in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- in caso di cessione dell'azienda, di cessazione dell'attività, oppure nel caso in cui la Ditta aggiudicataria si trovi in stato di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata di stato di morosità e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento; oppure qualora, a carico della stessa, sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una delle predette situazioni.

La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali fa sorgere, a favore dell'Amministrazione Comunale, il diritto di affidare il servizio alla Ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra Ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate la maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della Ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ARTICOLO 22 - PENALITÀ

Il Comune di Trezano avrà la facoltà di risolvere di diritto il rapporto e di incamerare la garanzia definitiva di cui al precedente art. 18 qualora, dopo aver richiamato la ditta aggiudicataria per almeno tre volte nell'anno scolastico, mediante nota scritta, all'osservanza degli obblighi inerenti al contratto stipulato, questa ricada nuovamente

nelle irregolarità contestate. In caso di risoluzione del contratto, ai sensi del presente articolo, la ditta aggiudicataria risponderà anche dei danni che da tale risoluzione anticipata possano derivare al Comune.

Il Comune si riserva, inoltre, in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, la facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione dei servizi, addebitando alla ditta aggiudicataria l'eventuale maggiore prezzo che sarà trattenuto sui crediti della stessa impresa o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente integrata.

In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di applicare una penale variabile da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, è prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dalla normativa in materia, di pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dalla normativa in materia: penalità da € 150,00 a € 1.500,00 a seconda del disagio provocato e delle gravità;
- fornitura di pasti in misura minore alla quantità richiesta e/o fornitura di pasti incompleta: penalità € 100,00 per ogni pasto mancante/incompleto;
- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dall'Amministrazione comunale (che si riserva fin d'ora questa facoltà): penalità fino a € 1.500,00;
- violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle singole destinazioni con conseguente disagio per l'utenza: penalità da € 150,00 fino a € 1.500,00 a seconda del disagio provocato e delle gravità;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme vigenti in materia relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penalità da € 500,00 a € 1.500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- variazioni al menù non concordate preventivamente: penalità da € 100,00 a € 1.000,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- consegna di diete speciali errate: penalità da € 300,00 a € 1.500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;

- mancato rispetto delle temperature di riferimento: penalità da € 300,00 a € 1.500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici: penalità da € 500,00 fino a € 1.500,00.

Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte in forma scritta entro 15 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile dell'Area Socio-Culturale provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sopra riportato. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari a € 1.500,00 e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un anno scolastico.

ARTICOLO 23 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI - ARBITRATO

È esclusa la clausola arbitrale. Per la definizione di eventuali controversie inerenti all'esecuzione del presente appalto foro esclusivo competente è quello di Brescia.

ARTICOLO 24 - NORME DI CARATTERE GENERALE

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato d'appalto, si rimanda alle norme regolamentari e legislative in materia.