

# **CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI E MERENDE ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA DI PETRIANO E GALLO A.S. 2018/2019 E 2019/2020.**

## **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la fornitura giornaliera di pasti e merende, a favore dell'utenza scolastica (alunni, personale docente e collaboratori scolastici) delle scuole dell'infanzia di Petriano capoluogo (via G. Pascoli n.1) e della frazione Gallo (via Cavour n.6), per il periodo **01/10/2018 – 30/06/2020**.

Nello specifico, la ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- alla **produzione dei pasti in legume fresco-caldo**, nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione e confezionamento;
- al **trasporto e consegna dei pasti** dal centro di cottura alle sedi scolastiche sopra indicate.

## **ART. 2 DURATA E VALORE DELL'APPALTO**

Il servizio avrà durata, per l'anno scolastico 2018/2019, dal **01/10/2018** al **30/06/2019** e, per l'anno scolastico 2019/2020, dal **30.09.2019** al **30.06.2020**, secondo il calendario scolastico, con frequenza dal **lunedì al venerdì (cinque giorni settimanali)**.

**La ditta appaltatrice dovrà iniziare il servizio anche nelle more della stipula del contratto, entro il termine indicato dall'Amministrazione.**

L'importo del servizio, posto a base di gara, per l'intera durata del contratto è definito in complessivi **euro 91.872,00** al netto dell'I.V.A., calcolato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta, di cui euro 500,00 (IVA esclusa) per oneri sulla sicurezza, non soggetti a ribasso.

L'importo risulta riferito alla presunta fornitura di un numero medio di **40 pasti giornalieri + 60 merende**, come da conteggio di seguito specificato:

	Pasti/anno	Costo/pasto (base d'asta)	Totale A.S. (I.V.A. esclusa)	Merende/anno	Costo/merenda (base d'asta)	Totale A.S. (I.V.A. esclusa)
A.S. 2018/2019 (tot. indicativo 180 gg.)	7.200	€ 5,15	€ 37.080,00	10.800	€ 0,82	€ 8.856,00
A.S. 2019/2020 (tot. indicativo 180 gg.)	7.200	€ 5,15	€ 37.080,00	10.800	€ 0,82	€ 8.856,00
<b>Tot. comp. intero periodo contrattuale</b>	14.400		<b>€ 74.160,00</b>	21.600		<b>€ 17.712,00</b>

Il numero dei pasti giornalieri e delle merende è un dato medio da considerarsi indicativo e potrà variare in relazione all'effettiva apertura del servizio ed al numero di presenze giornaliere degli utenti.

L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o delle merende e/o dei giorni di apertura del servizio, non darà luogo a variazioni del prezzo unitario, determinatosi con l'aggiudicazione.

## **ART. 3 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

### **A) ORGANIZZAZIONE**

Il servizio verrà svolto nel periodo previsto dal calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, festivi esclusi, a pranzo, con consegna giornaliera presso le scuole dell'infanzia di Petriano capoluogo (via G. Pascoli n.1) e della frazione di Gallo (via Cavour n.6).

Il numero e la tipologia dei pasti verranno prenotati telefonicamente dal personale scolastico, entro le ore 9,30 dello stesso giorno di servizio; oltre ai pasti, verranno prenotate le merende, da somministrare il mattino successivo.

La **consegna** dei pasti e delle merende dovrà avvenire entro le ore 12,00, presso ciascun plesso e comunque non prima delle ore 11,30.

Il quantitativo dei pasti e delle merende forniti ad ogni plesso dovrà risultare da apposita **bolla di consegna**, sottoscritta dall'incaricato della ditta e dal Responsabile del plesso, sulla quale andranno indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti, distinti per alunni, personale scolastico ed eventuali diete speciali, il numero delle merende, l'ora della consegna ed il relativo plesso di destinazione.

**Sono a carico della ditta appaltatrice** le spese generali ed oneri relativi a:

- provvista di materie prime alimentari per i pasti, le merende ed i condimenti;
- contenitori termici e bacinelle inox, utilizzati per la veicolazione dei pasti;
- trasporto dei pasti;
- fornitura di tovaglioli, tovagliette, piatti, posate e bicchieri monouso, in quantità adeguata al numero di utenti, da utilizzare presso i refettori, tutti col sistema a perdere ed in materiale atossico, conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia;
- Predisposizione e gestione del Piano di Autocontrollo (HACCP), come previsto dal Reg. CE 852/2004, per le proprie attività e competenze;
- Assicurazione RCT;
- oneri relativi all'utilizzo del personale, locali ed attrezzature, per la preparazione e trasporto dei pasti.

In particolare, la ditta appaltatrice deve uniformarsi al Reg. CE n.852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare processi, fasi ed operazioni potenzialmente pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nelle attività di competenza, assumendo la piena ed esclusiva responsabilità del corretto svolgimento delle attività oggetto del presente disciplinare e delle maestranze adibite alle stesse.

**Sono a carico dell'ente appaltante** gli oneri relativi a:

- prenotazione giornaliera dei pasti e delle merende;
- dotazione di attrezzature, minuterie ed arredi dei refettori;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, locali, impianti ed arredi;
- ricevimento dei pasti, sporzionamento e somministrazione all'utenza;
- fornitura delle bevande;
- lavaggio delle stoviglie, utensileria ed attrezzature specifiche utilizzate per l'erogazione del servizio. In particolare, i contenitori di acciaio multiporzione, utilizzati per il trasporto, andranno lavati e reinseriti nei contenitori esterni, per essere ritirati, il giorno seguente, dalla ditta incaricata del trasporto;
- apparecchiatura / sparecchiatura dei tavoli e pulizia delle sale refettorio;
- smaltimento dei rifiuti.

## **B) PREPARAZIONE DEI PASTI E MERENDE– MATERIE PRIME**

I pasti verranno preparati, in legume fresco-caldo, con produzione nella stessa giornata di consumo (fatta eccezione per le merende), presso idonei locali in disponibilità della ditta appaltatrice o reperiti dalla medesima, con canoni, utenze ed ogni altro onere gestionale a suo carico.

Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni/abilitazioni sanitarie-amministrative, necessarie per l'esercizio dell'attività ed il regolare funzionamento del servizio.

I pasti verranno confezionati in bacinelle d'acciaio inox munite di coperchio, multi porzione.

Le bacinelle saranno raggruppate in contenitori isotermici o termici a norma di legge, in grado di garantire il mantenimento delle corrette temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi; i contenitori saranno suddivisi per scuola/refettorio e identificati da appositi talloncini.

La ditta appaltatrice fornirà anche i pasti per le eventuali diete speciali, prescritte con certificazione medica, che saranno confezionati in piatti/contenitori monoporzione recanti i dati per una sicura e corretta identificazione, nel rispetto delle norme vigenti in materia di privacy.

I pasti e le merende, a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, dovranno essere confezionati nel massimo rispetto delle norme igieniche e sanitarie, conformemente allo schema di **menù-tipo e relative tabelle dietetiche, redatti dall' ASUR Marche – Area Vasta n.1, allegati al presente capitolato, per formarne parte integrante e sostanziale (all.1-2-3).**

E' vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso dei prodotti surgelati richiesti dal menù e nei casi d'uso di prodotti fuori stagione, sempre richiesti dal menù.

In particolare è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate ecc dovranno essere cotti in forno tranne nei casi espressamente previsti dal menù ;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre. Se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdura senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza extra-comunitaria (escluso il periodo invernale);
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, fondi di cottura ottenuti da prolungata soffriggitura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna, se non nei casi espressamente previsti dal menù .

Nell'acquisto delle materie prime si dovranno seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori o sapori sgradevoli),
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.

Andranno utilizzati prodotti provenienti da produzioni italiane e, nei limiti del possibile, prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta, prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale; in particolare dovranno essere utilizzati:

- carne italiana non surgelata recante il marchio di qualità ;
- uova del tipo extra da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
- conserve di pomodoro o di pelato e di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
- formaggi freschi;
- olio extra vergine di oliva di marche note;
- il formaggio grattugiato dovrà essere parmigiano reggiano;
- sale "iodato".

L'appaltatore, ai sensi dell'art.4 della L.R. n.9 del 23.02.2000, ha l'obbligo di comunicare agli utenti, attraverso mezzi idonei ed adeguati, la provenienza degli alimenti somministrati.

I **prodotti biologici** dovranno raggiungere **almeno il 20 %**, per ogni preparazione giornaliera del menù.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del Fornitore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), il Fornitore dovrà proporre la sostituzione della derrata biologica con quella corrispondente convenzionale, previa tassativa autorizzazione preventiva del competente Servizio.

La ditta appaltatrice dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

L'impiego dei prodotti biologici andrà comprovato, se richiesto dal Comune, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti (DDT o fatture) dovranno rimanere almeno un settimana a disposizione degli incaricati dal Comune per il controllo del servizio, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale della Marche n. 9 del 23.02.2000.

I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg-1169/2011 e successive modifiche, e della Circolare del Ministero della Salute il 06.03.2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

L'appaltatore s'impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione degli alimenti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di proprietà fiduciarie, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'appaltatore, qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Il fornitore deve garantire il rispetto delle norme relative alle rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ai sensi dell'art. 18 Reg. 178/02.

### **C) MENU' E COMPOSIZIONE DEI PASTI**

I pasti saranno costituiti da: un primo piatto + secondo + contorno + pane + frutta di stagione; in aggiunta al pasto verranno fornite merende, da somministrare al mattino, consegnati con i pasti del giorno precedente, secondo il **menù tipo** e relative **tabelle dietetiche**, certificati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione ASUR Area Vasta 1 ed allegati al presente capitolato (all.1-2-3).

Alle stesse tabelle dietetiche si farà riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dall'ASUR.

Presso ogni plesso dovrà essere affisso il menù in vigore e le relative tabelle dietetiche, con le grammature di ogni singolo piatto, previsto nel menù.

Ogni variazione al menù previsto, proposto dalla ditta appaltatrice, dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione comunale, su conforme parere dell'ASUR.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi, **diete speciali**, per comprovate situazioni patologiche, su richiesta dell'utenza, corredata di certificazione medica.

Su semplice richiesta, andranno assicurate, inoltre, adeguate sostituzioni di alimenti, correlate a ragioni etico-religiose o culturali; in ogni caso, non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari.

La ditta appaltatrice s'impegna, inoltre, a rendere giornalmente disponibile, dietro semplice richiesta, **diete in bianco**. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, verdura cruda o lessa, da una porzione di prosciutto cotto o crudo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore, oltre a frutta di stagione e pane. Le diete in bianco dovranno avere la durata massima di tre giorni; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

I contenitori con le diete speciali dovranno essere contrassegnati in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Variazioni al menù potranno essere temporaneamente ed eccezionalmente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, motivi logistici o legati al personale...

Nel rispetto delle *Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute* del 29.04.2010, di norma dovrà essere evitata la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

#### **D) TRASPORTO**

Il trasporto presso le singole sedi di distribuzione dovrà essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendone la qualità organolettica.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere possedere i requisiti tecnico-costruttivi e le autorizzazioni sanitarie, prescritti dalle apposite leggi in materia.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere alla costante pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

#### **E) PERSONALE**

Il personale impiegato nel servizio dovrà essere numericamente adeguato ed in possesso della necessaria qualificazione professionale, in relazione alle mansioni svolte.

Dovrà essere, in particolare, garantita la necessaria formazione di base ed il costante aggiornamento professionale dello stesso, adeguatamente documentati.

La ditta appaltatrice dovrà assumere l'onere contributivo degli operatori impegnati nel servizio in oggetto, nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia, quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza.

La ditta appaltatrice è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente capitolato; dovrà assicurare, nei riguardi dei propri dipendenti, il rispetto delle leggi, regolamenti e disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

Prima dell'avvio del servizio, la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, con le corrispondenti qualifiche.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a designare e comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo, con relativo recapito telefonico, di un proprio **referente**, da contattare prontamente, in caso di esigenze o criticità rilevate nello svolgimento del servizio; dovrà inoltre collaborare con l'Amministrazione comunale, in occasione di riunioni

o campagne informative, eventualmente promosse nei confronti dell'utenza, fornendo le richieste indicazioni sulle modalità di preparazione dei pasti, tipologia degli ingredienti e materie prime utilizzate ecc.

#### **ART.4 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO**

Nel caso in cui dovesse venir soppresso, per disposizione degli organi scolastici superiori, uno dei plessi scolastici di riferimento del presente appalto, è accordata alla ditta appaltatrice la facoltà di recedere dal contratto o di chiedere una revisione del prezzo unitario contrattuale, entro il limite degli importi a base d'asta, come sopra predefiniti.

#### **ART. 5 CONTROLLI**

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni, per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari, nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'ASUR, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, sia tramite commissioni di vigilanza (commissione mensa scolastica), qualora costituita.

L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta il nominativo dei componenti le commissioni di vigilanza e i compiti di cui sono investiti.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso la scuola che presso il centro di cottura della ditta.

Il controllo potrà essere di tipo:

- **tecnico-ispettivo**, svolto dal personale del comune e/o dalle commissioni di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto e consegna dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli plessi, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto), sul rispetto delle grammature ed, in genere, sul corretto funzionamento del servizio.

- **igienico-sanitario**, svolto dalla competente ASUR. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

La ditta dovrà aver cura di conservare, idoneamente e per almeno 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

#### **ART. 6 RILIEVI**

Il Comune farà pervenire, per iscritto, alla ditta appaltatrice, le osservazioni e contestazioni, rilevate dagli organi di controllo.

Entro 5 gg. dalla data di ricezione delle suddette contestazioni, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'eliminazione della cause che hanno dato origine alla segnalazione, o a fornire eventuali controdeduzioni; in mancanza, il Comune provvederà all'applicazione delle disposizioni di cui al successivo articolo.

## **ART. 7 PENALITA'**

I cibi preparati con alimenti non commestibili contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio di Igiene pubblica della USL, sono respinti e dovranno essere sostituiti.

In tal caso il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi, che non saranno contabilizzati e pagati in alcun caso.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti dal presente capitolato, oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, da verificarsi con seguente sistema:

peso di 10 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio dell'ASL, il Comune, previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- per la prima volta un ammonimento a carico della Ditta;
- per la seconda volta, l'applicazione di una penale di € 300,00;
- per la terza volta, l'applicazione di una penale di € 400,00;
- per la terza volta e successive, l'applicazione di una penale di € 600,00;

Le stesse sanzioni saranno applicate per eventuali inadempienze nei confronti del presente capitolato speciale d'appalto.

## **ART. 8 SUBAPPALTO**

E' vietata ogni forma di subappalto, fatta eventuale eccezione per il servizio di trasporto, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale, nel rispetto delle prescrizioni e delle procedure di cui all'art. 105 D.Lgs. n. 50/2016 e della vigente normativa in materia.

## **ART. 9 GARANZIA PROVVISORIA**

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art.93 d. Lgs. n.50/2016, a garanzia degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla procedura di appalto, la ditta aggiudicataria dovrà costituire apposita garanzia fideiussoria, pari al 2% del prezzo base indicato nel bando/invito, sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui al citato articolo.

## **ART. 10 CONTRATTO**

La ditta dovrà sottoscrivere il contratto entro i termini stabiliti nella comunicazione di aggiudicazione, a pena di decadenza.

Tutte le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.

Qualora si verifichi il passaggio delle funzioni in materia di servizi scolastici ad altro ente, a seguito di associazione di servizi o fusione territoriale, questo subentrerà al Comune, nei rapporti attivi e passivi, di cui al contratto di servizio in oggetto.

## **ART. 11 GARANZIA DEFINITIVA**

Ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n.50/2016, la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia fideiussoria, a scelta della ditta, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

## **ART. 12 GARANZIE ASSICURATIVE**

È a carico dell'Appaltatore ogni responsabilità sia civile sia penale conseguente all'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo l'Appaltatore, prima dell'inizio del servizio, dovrà consegnare al Comune una polizza assicurativa RCT, stipulata con primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- **€ 5 milioni per sinistro**, col limite di **€ 2,5 milioni per ogni persona danneggiata** (per morte o lesioni personali) e di **1 milione di EURO per danni a cose**, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera, a qualunque titolo, per conto della ditta aggiudicataria.

Restano ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalle prescritte polizze.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, subiti dagli utenti del servizio.

Copia delle polizze assicurative sopra descritte dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale al momento della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

## **ART. 13 PAGAMENTI**

I pagamenti, subordinati alla verifica di regolarità del DURC, acquisito dalla stazione appaltante, secondo la normativa vigente, verranno disposti entro 30 gg. dal ricevimento di regolare fattura elettronica. In ogni fattura dovrà essere riportato il numero dei pasti e merende forniti nel mese, distintamente per alunni e personale scolastico.

L'Amministrazione comunale procederà a controllo incrociato con le distinte di consegna giornaliera, sottoscritte dal personale della ditta e dal Responsabile del plesso scolastico.

Ai sensi dell'art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136, i pagamenti saranno effettuati esclusivamente mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane SPA. L'appaltatore provvederà a comunicare all'ufficio ragioneria gli estremi identificativi del conto corrente su cui versare quanto a lui dovuto nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

#### **ART. 14 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO**

L'Amministrazione comunale provvederà alla risoluzione del contratto, nei casi e con le modalità previste dall'art. 108 del D. Lgs. n.50/2016.

In particolare, nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto, il Comune, oltre ad applicare le penalità di cui al precedente art. 7 , potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con semplice preavviso scritto, con la facoltà di assegnare il servizio ad altra Ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti dell'appaltatrice, per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Parimenti, si procederà alla risoluzione del contratto, nel caso di cibi preparati con alimenti non commestibili o contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio Igiene Pubblica dell'ASUR,

E' fatta salva la facoltà della stazione appaltante di recedere dal contratto, in ogni tempo, con le modalità e procedure di cui all'art.109 del D. Lgs. n.50/2016, per quanto compatibili con le prestazioni oggetto del presente capitolato.

#### **ART. 15 GESTIONE PROVVISORIA**

La ditta appaltatrice, su specifica richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà assicurare il servizio, per un periodo massimo di sei mesi, oltre la scadenza contrattuale, nelle more dell'espletamento di una nuova gara d'appalto, alle stesse condizioni contrattuali vigenti al momento.

#### **ART. 16 - RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE-**

Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune avrà facoltà di rivalersi su tutta la cauzione, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

#### **ART. 17 - FORO COMPETENTE**

In caso di controversie è escluso l'arbitrato.

Il foro competente per tutte le controversie nascenti dal rapporto contrattuale è quello di Urbino.

#### **ART. 18 - DOMICILIO DELLA DITTA**

Per tutti gli effetti del presente contratto la Ditta elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo P.E.C.

## **ART. 19 NORME FINALI**

Per quanto non contemplato nel presente capitolato d'appalto si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia.

