



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Servizi Scolastici

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE,
TRASPORTO E CONSEGNA DI PASTI E MERENDE ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA
E ALLA SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO DI MOMBAROCCIO -
PERIODO 15.09.2017 - 30.06.2019 EVENTUALMENTE RINNOVABILE FINO AL 30.06.2020**

Art. 1 Oggetto dell'appalto	Pag.	3
Art. 2 Luoghi e quantitativi di fornitura del servizio	"	4
Art. 3 Ulteriori forniture	"	4
Art. 4 Caratteristiche e requisiti dei pasti	"	5
Art. 5 Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari	"	5
Art. 6 Diete personalizzate	"	6
Art. 7 Periodo di effettuazione del servizio	"	6
Art. 8 Modalità del trasporto dei pasti alle sedi di destinazione	"	6
Art. 9 Valore dell'appalto	"	7
Art. 10 Procedura e criteri di aggiudicazione	"	7
Art. 11 Obbligazioni esecutive	"	8
Art. 12 Personale adibito al servizio	"	9
Art. 13 Controlli di qualità	"	10
Art. 14 Azioni per il monitoraggio della qualità	"	10
Art. 15 Responsabilità - Assicurazioni	"	20
Art. 16 Scioperi	"	11
Art. 17 Pagamento corrispettivi	"	11
Art. 18 Divieto di cessione e di subappalto	"	11
Art. 19 Penalità	"	12
Art. 20 Risoluzione del rapporto contrattuale	"	13
Art. 21 Deposito cauzionale	"	13
Art. 22 Spese contrattuali	"	13
Art. 23 Domicilio legale della ditta appaltatrice	"	14
Art. 24 Controversie	"	14
Art. 25 Durata dell'appalto	"	14
Art. 26 Rinvio	"	14
Art. 27 Allegati	"	14

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale d'appalto, di seguito denominato CSA, disciplina l'affidamento del servizio di preparazione, trasporto e consegna di pasti e merende alla scuola dell'infanzia e alla scuola secondaria di 1^a grado del Comune di Mombaroccio, per il periodo compreso tra il 15.09.2017 e il 30.06.2019, con possibilità di eventuale rinnovo fino al 30.06.2020.

Le modalità ed i termini di esecuzione del servizio e le obbligazioni a carico della ditta affidataria, sono specificati negli articoli successivi e nei documenti allegati al presente CSA, del quale costituiscono parte integrante.

Il servizio oggetto di affidamento comporta l'erogazione delle seguenti prestazioni, nelle quantità presunte di cui al successivo articolo 2:

- **Scuola dell'infanzia statale:** fornitura, preparazione, trasporto e consegna dei pasti e merende, per 5 giorni/ sett. dal lunedì al venerdì;
- **Scuola secondaria di primo grado:** fornitura, preparazione, confezionamento in monoporzioni, trasporto e consegna dei pasti, per 2 giorni/sett. – il lunedì e il mercoledì durante i rientri pomeridiani;

I pasti devono essere prodotti in legume fresco-caldo e debbono essere trasportati ai plessi di destinazione utilizzando contenitori isotermitici, stabilita la possibilità per la ditta affidataria del servizio, di avanzare proposte di innovazione delle modalità di produzione e trasporto dei pasti durante il periodo di affidamento.

La ditta aggiudicataria si impegna, con oneri a proprio carico, a:

- a) munirsi di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per lo svolgimento del servizio;
- b) svolgere il servizio nei limiti e con le modalità di cui al presente CSA, in accordo con il sistema HACCP.
- c) fornire ai tecnici incaricati dal Comune e/o da altri organismi autorizzati allo svolgimento di verifiche, ispezioni e controlli, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi l'accesso al CPP, fornendo tutti i chiarimenti e le documentazioni richieste ed assicurando la non interferenza del proprio personale nelle indicate attività;
- d) accollarsi, senza riserve od eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone e stipulare, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti del Comune; detta polizza dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli relativi ad avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni altro danno anche qui non menzionato; l'importo del massimale non potrà essere inizialmente inferiore a € 2.5000,00 per evento e per anno; copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Comune prima dell'inizio del servizio;

e) relativamente alle strutture scolastiche, l'impresa dovrà garantire anche la fornitura di tutto il materiale di vettovagliamento a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate). **Gli oneri relativi a tali dotazioni aggiuntive non concorrono alla determinazione dell'importo posto a base di gara.**

ART. 2

LUOGHI E QUANTITATIVI DI FORNITURA DEL SERVIZIO

Prendendo a riferimento gli iscritti alla scuola materna per l'anno scolastico 2017/2018 nonché i richiedenti il servizio di refezione della scuola secondaria di 1^a grado, la fornitura viene indicativamente quantificata come segue:

TOTALE PASTI PRESUNTI INTERO PERIODO (02.10.2017 - 30.06.2019)	TOTALE MERENDE PRESUNTE INTERO PERIODO (15.09.2017 - 30.06.2019)
N. 19.824	N. 19.822

I corrispettivi in favore della ditta aggiudicataria saranno determinati in base al numero dei pasti effettivamente consegnati, sulla base degli ordinativi emessi giornalmente dal competente ufficio comunale e dei prezzi indicati nel "modello offerta economica" (allegato **3 del Bando di Gara**).

Durante il periodo di affidamento, il numero totale dei pasti di cui alle tabelle precedenti potrà essere variato, in aumento o in riduzione, senza che a ciò consegua alcun diritto per la ditta affidataria del servizio, nei termini previsti dalle norme vigenti.

ART. 3

ULTERIORI FORNITURE

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta la produzione di pasti aggiuntivi, in quantità non prevedibile, per:

- alunni e docenti coinvolti in progetti educativo-didattici e di formazione;
- scolaresche in visita al paese nell'ambito di iniziative legate a progetti didattici ;

ART. 4

CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI PASTI

Il pasto giornaliero pro-capite sarà così costituito:

Scuola dell'infanzia:

- a) primo piatto
- b) secondo piatto
- c) contorno
- d) merenda a metà mattinata

Scuola secondaria di 1° grado:

- a) primo piatto
- b) secondo piatto
- c) contorno
- d) frutta

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati secondo quanto previsto dagli allegati: A) Menu con grammature, B) Caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare, di cui all'art. 27.

Le grammature dei prodotti alimentari, per la produzione dei pasti, sono riportate nell'allegato A .

Eventuali variazioni dei menu (allegato A art. 27 del presente CSA), definite dai competenti uffici comunali, saranno comunicate con congruo anticipo e per esse non sono ammesse variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

La preparazione e la cottura dei pasti devono essere effettuate secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale.

La ditta affidataria del servizio si impegna altresì a fornire, su richiesta del Comune, pasti freddi o cestini da viaggio preparati per ogni singolo utente.

Il singolo pasto comprende la fornitura di acqua minerale naturale, in bottiglia da un litro e ½, in PET, nella misura di 1/3 di litro.

ART. 5

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono rispettare le caratteristiche merceologiche degli alimenti così come analiticamente specificate nell'Allegato B "Caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare" di cui all'art. 27 del presente CSA.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a utilizzare nella preparazione dei pasti i prodotti corrispondenti alle "schede" di cui a detto Allegato "B".

E' fatto divieto di utilizzazione di prodotti OGM.

ART. 6

DIETE PERSONALIZZATE

La ditta si impegna a fornire, a seguito di comunicazione dei competenti uffici comunali:

1. "diete speciali" personalizzate per utenti (alunni ed adulti aventi diritto) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, previa certificazione medica;
2. variazioni del menu per esigenze etniche, religiose o altro.

Sia le diete speciali, di cui al punto 1, sia le variazioni di cui al punto 2, non comportano variazione del prezzo di fornitura.

ART. 7

PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio avrà orientativamente la seguente articolazione temporale:

Scuola dell'infanzia:

dall'inizio della terza settimana, circa, a contare dalla data di inizio delle lezioni, fino al 30 giugno e comunque secondo il calendario scolastico regionale; nel periodo che intercorre tra l'inizio delle lezioni e l'inizio del servizio di ristorazione, devono essere fornite l'acqua minerale e la colazione di metà mattina.

Scuola secondaria di 1° grado:

sulla base del calendario scolastico regionale ed in funzione delle decisioni assunte dal Dirigente scolastico.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di variare giornate e orari delle forniture. Le eventuali variazioni non determineranno, per la ditta affidataria del servizio, la possibilità di richiedere risarcimenti al Comune né di variare il prezzo unitario di fornitura.

ART. 8

MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI ALLE SEDI DI DESTINAZIONE

Gli orari di consegna dei pasti alle seguenti sedi verranno comunicati alla ditta appaltatrice, dal responsabile dei servizi educativi, all'inizio dell'anno scolastico:

- Scuola dell'infanzia statale – via Villagrande, n. 45;
- Scuola secondaria di 1° grado – viale Zandonai, n. 44

Le temperature in partenza devono essere non inferiori a 70° C per i piatti caldi, non superiori a 5° C per i piatti freddi.

Le temperature di ricevimento dei pasti devono essere le seguenti:

- piatti caldi $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- piatti freddi $\leq 10^{\circ}\text{C}$

I contenitori per il trasporto dei pasti dovranno essere idonei alle caratteristiche degli alimenti trasportati, nello specifico si richiedono: isobox di poliuretano espanso e vaschette multi porzione sigillate.

Le consegne dovranno essere effettuate utilizzando autoveicoli provvisti delle necessarie autorizzazioni, tenuti costantemente puliti ed in regola secondo le norme igienico - sanitarie.

La ditta deve avere a disposizione un mezzo aggiuntivo rispetto a quelli necessari per la consegna pasti, quale riserva che consenta di garantire comunque il servizio in situazioni di emergenza.

Nelle strutture scolastiche la ditta deve fornire piatti, posate e bicchieri in plastica/materiale biodegradabile, tovaglioli a perdere e tovagliato monouso.

Art. 9

VALORE DELL'APPALTO

Il valore dell'appalto ammonta ad Euro 178.413,90 + I.V.A. di cui Euro 118.942,60 per il periodo 15/09/2017-30/06/2019, ed Euro 59.471,30 per l'eventuale rinnovo fino al 30/06/2020, calcolato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta, oltre Euro 800,00 per costi della sicurezza.

Ai sensi dell'art. 23 c. 16 D.Lgs. 50/2016, il costo della manodopera per l'appalto è determinato in Euro 56.683,75 calcolato come segue: incidenza percentuale del costo della manodopera per ogni pasto 53,95% - prezzo del pasto a base d'asta € 5,30 - n 19.824 pasti previsti per il periodo 15/09/2017 - 30/06/2020 ($5,30 \times 53,95/100 = 2,8593 \times 19.824 = 56.683,75$)

Art. 10

PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dal presente capitolato d'oneri. L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta seguendo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economica più vantaggiosa, valutabile sulla base dei seguenti elementi, criteri e sottocriteri.

PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: PUNTI 100.

1) QUALITA' DEL SERVIZIO : MASSIMO PUNTI 70

I punti per la valutazione di qualità saranno assegnati seguendo i criteri che seguono. Si precisa che sarà assegnato punteggio pari a zero per ciascun punto in caso di mancata presentazione di progetti, piani, attestazioni, dichiarazioni richieste.

1.a) Organizzazione e formazione del personale : max punti 14

Sottocriterio:

-Progetto di organizzazione della preparazione dei pasti, trasporto e distribuzione.

max punti 7

Sottocriterio

-Piano di formazione/aggiornamento professionale per gli addetti al servizio presso il CPP

max punti 7

1.b) Educazione alimentare : max punti 6

progetto di educazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio da realizzare nei diversi anni negli istituti scolastici (a carico della ditta).

1.c) Qualità dei prodotti max punti 20

Sottocriterio

Progetto riguardante l'approvvigionamento delle materie prime con elenco dei principali fornitori. **Max punti 10**

Sottocriterio:

Progetto di fornitura di prodotti biologici, DOP/IGP o a lotta integrata

Criteri di attribuzione dei punteggi:

- per ogni prodotto punti 2 - **Max punti 10**

1.d) Disponibilità del CCP entro un limitato raggio chilometrico dalle sedi di destinazione. Max punti 30

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

Entro 20 km **punti 30**

Da 21 a 40 km **punti 15**

Oltre 41 km **punti 0**

2) CORRISPETTIVO RICHIESTO : massimo punti 30

Ai fini dell'attribuzione del punteggio si terrà conto del prezzo offerto, che dovrà essere formulato, secondo l'importo a base d'asta.

L'importo a base d'asta è di euro 5,30 a pasto iva esclusa e di euro 0,70 a merenda iva esclusa.

Si attribuisce al prezzo più basso (sommatoria del prezzo del pasto e di quello della merenda) il punteggio massimo e, successivamente, il punteggio delle altre offerte sarà calcolato con la seguente formula inversamente proporzionale:

P = punteggio; A= prezzo più basso; B = prezzo offerto;

$$P = A \times 30 / B$$

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

ART. 11

OBBLIGAZIONI ESECUTIVE

Oltre agli obblighi ed oneri tutti contrattualmente a carico della ditta aggiudicataria nei termini risultanti dal presente CSA e dai contenuti dell'offerta della ditta, sono a carico di quest'ultima le seguenti ulteriori obbligazioni, per l'intera durata contrattuale:

- acquisto e controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menu' indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nel presente CSA e allegati;

- preparazione, cottura, suddivisione dei pasti (comprensivi di frutta al mattino e merenda qualora risultasse prevista dai menù) sulla base del numero di utenti
- rilevato quotidianamente dal personale del Comune;
- veicolazione dei pasti destinati ai terminali di distribuzione con automezzi e contenitori termici a norma.

ART. 12

PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

La Ditta si impegna ad osservare e ad applicare in favore del personale tutte le norme del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dalle imprese di ristorazione e/o dalle Cooperative sociali e dagli accordi locali integrativi agli stessi, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

L'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere consegnato al competente ufficio comunale non oltre una settimana prima dell'inizio del servizio.

In sede di autorizzazione al subappalto, nei limiti e con le modalità di cui al successivo art. 18, il Comune può richiedere alla ditta di fornire l'elenco nominativo del personale in dotazione del sub appaltatore con copia del libretto di idoneità sanitaria se necessario.

Gli elenchi presentati, ai sensi del presente articolo, dovranno essere mantenuti costantemente aggiornati a cura della ditta ed ogni variazione, intervenuta in qualsiasi periodo dell'anno, dovrà essere immediatamente comunicata al competente ufficio comunale.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio, i contratti collettivi e gli accordi integrativi previsti per la categoria e le norme per l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare la certificazione relativa alla regolarità contributiva, producendo, almeno 5 giorni prima della sottoscrizione del contratto una , dichiarazione nella quale si attesta:

- l'applicazione del contratto collettivo nazionale e, laddove sottoscritti, dei contratti decentrato ed integrativo vigenti;
- copia del DURC documento unico di regolarità contributiva.

La ditta è responsabile dell'osservanza delle richiamate normative anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti.

La ditta è inoltre obbligata ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- presentare un'autocertificazione di attestazione dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, attenendosi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 (ex D. Lgs. n. 626/1994) e successive modificazioni ed integrazioni;

- provvedere alla formazione ed all'informazione del personale addetto;
- garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato per la lotta all'incendio (nuclei gestione emergenza) e per il primo soccorso, come comprovato da apposita documentazione;

La ditta deve, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento e sia dotato, a cura e spese della ditta, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti;
- abbia a propria disposizione un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e di lavoro;
- segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio.

La ditta appaltatrice si obbliga ad eseguire corsi d'aggiornamento professionali periodici, per il personale dipendente, utilizzato nel servizio di ristorazione nei diversi ruoli, come da manuale HACCP. Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione al competente ufficio comunale.

La ditta è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente CSA.

ART. 13

CONTROLLI DI QUALITÀ'

Per la vigilanza e il controllo sulla qualità del servizio di ristorazione si rimanda all'applicazione del piano HACCP.

ART. 14

AZIONI PER IL MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ

Per la vigilanza e il controllo sulla qualità del servizio di ristorazione si rimanda all'applicazione del piano HACCP.

ART. 15

RESPONSABILITÀ' – ASSICURAZIONI

La ditta è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuiti nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

Ogni responsabilità per eventuali danni a terzi, a persone o a cose, che dovessero derivare per qualsiasi causa, connessa e/o conseguente all'espletamento del servizio, è, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta, la quale, a garanzia e copertura del relativo rischio, dovrà provvedere alla costituzione di apposita polizza assicurativa RCT con un massimale minimo per sinistro di €. 4.000.000,00, con un limite di €. 400.000,00 per persona danneggiata, nonché RCO con un massimale minimo di €. 1.500.000,00 per

sinistro, con limite di €. 400.000,00 per persona danneggiata. L'esistenza della richiesta garanzia assicurativa nei termini prescritti, dovrà essere documentata all'atto della stipulazione del contratto con le modalità stabilite dai competenti uffici comunali.

Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche il Comune committente.

ART. 16

SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente CSA investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, il fornitore si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

La ditta, nel caso di impossibilità di prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne comunicazione scritta, tramite telegramma o telefax, all'Amministrazione comunale nei termini di preavviso di cui all'art. 2 della L. 146/90 e si impegna comunque ad assicurare un servizio sostitutivo di emergenza, concordato con il competente ufficio comunale.

Qualora la ditta agisca in difformità delle disposizioni di legge, di regolamento o del presente CSA regolanti la materia, per ogni giorno di sospensione effettuato in violazione sarà applicata una penale pari al 30% dell'importo totale dei pasti non erogati.

ART. 17

PAGAMENTO CORRISPETTIVI

Il corrispettivo, per l'adempimento di tutti gli obblighi, è determinato dal costo pasto unitario offerto dalla ditta nell'allegato 3 del Bando di gara ("Modello offerta economica") moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente alle singole strutture.

Il presente contratto è soggetto a revisione del prezzo, al 01/10/2018, assumendo quale elemento di riferimento la variazione annua rilevata e pubblicata dall'ISTAT nel mese di settembre.

Il pagamento, subordinato alla verifica di regolarità del DURC acquisito dal Comune, verrà effettuato, mediante mandato, entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture mensili, debitamente documentate, regolari sotto l'aspetto tecnico-contabile e distinte per tipologia di scuola e per tipologia di pasto sempre che non siano pendenti contestazioni di inadempimento in corso di definizione.

ART. 18

DIVIETO DI CESSIONE E DI 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. 50/2016 e della vigente normativa in materia.

ART. 19

PENALITA'

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente CSA e dal conseguente contratto, oltre alle ipotesi espressamente previste e regolate dai precedenti articoli, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1) una penalità pari al 25% dell'importo totale del valore dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne (come indicato nell'art. 8 del presente CSA).

2) una penalità pari al 20% dell'importo totale del valore dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:

- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente CSA, o non conservati alle temperature prescritte (come indicato nell'art. 8 del presente CSA); i prodotti non conformi dovranno essere in ogni caso immediatamente sostituiti;
- qualora, per almeno tre volte nell'arco di 60 giorni, le grammature dei vari piatti fossero riscontrate inferiori a quelle previste dall' allegato A di cui all'art. 27 del presente CSA;
- qualora la ditta non abbia provveduto nei tempi stabiliti alla sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni.

3) una penalità pari al 15% dell'importo totale del valore dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:

- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati negli allegati A e B del presente CSA periodicamente concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta aggiudicataria.

4) per ogni altra violazione o inadempimento agli obblighi, oneri condizioni e prescrizioni tutte risultanti dal presente CSA e dal conseguente contratto a carico della ditta, si procederà all'applicazione di una penalità da €. 500,00 ad €. 5.000,00, in ragione della gravità e dell'eventuale recidiva. Potrà procedere all'applicazione della stessa penalità anche nel caso di comminatoria alla ditta delle sanzioni amministrative pecuniarie di cui all'art. 8, c. 1, lett. a) e b) del D.Lgs. n. 155/1997.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione scritta dell'inadempienza notificata alla ditta in via amministrativa, alla quale la ditta stessa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà all'applicazione delle penalità mediante ritenuta di corrispondente importo operata in sede di liquidazione dei corrispettivi dovuti alla ditta.

ART. 20

RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE E RECESSO

Oltre che nelle ipotesi espressamente previste dal presente CSA, il Comune si riserva la facoltà di disporre l'immediata risoluzione del contratto, in via amministrativa, con conseguente incameramento del deposito cauzionale prestato dalla ditta ai sensi del successivo art. 21 del presente CSA, e fatti salvi in ogni caso gli eventuali maggiori danni

nel caso di ripetute inosservanze delle obbligazioni contrattuali, con conseguente applicazione di penalità, nel caso di violazione del divieto di cessione del contratto, nei casi di comportamento della ditta configuranti colpa grave e nelle ulteriori ipotesi di legge.

E' fatta salva la facoltà del Comune 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. 21

DEPOSITO CAUZIONALE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, nei modi e nei termini stabiliti dai competenti uffici comunali e, in ogni caso, prima di procedere alla stipulazione del contratto, alla costituzione di un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo indicativo annuo dell'appalto, pena, in difetto, la revoca dell'aggiudicazione con incameramento della cauzione provvisoria dalla stessa prestata.

Il pagamento della richiesta cauzione dovrà essere effettuato mediante versamento presso la Tesoreria Comunale – Intesa Sanpaolo – IBAN IT 41 D 03069 68370 100000046018.

Per ogni altro riferimento alla cauzione definitiva si rimanda all'art. 103 del D. Lgs 50/2016 e succ. mod. e int.

ART. 22

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri connessi e conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto ed al relativo contratto (spese di segreteria, bolli, registrazione ecc.), incluse tasse ed imposte sono a carico della ditta.

A tali effetti l'importo complessivo dell'appalto viene determinato in via presuntiva in € 178.413,90 + IVA, (stante l'impossibilità di stabilire anticipatamente l'esatta entità quantitativa delle prestazioni richieste). Si specifica che, i costi relativi alla sicurezza sono pari a 800,00.

ART. 23

DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria, per gli effetti del contratto, eleggerà il proprio domicilio presso la propria sede legale. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC.

ART. 24

CONTROVERSIE

Eventuali controversie che dovessero insorgere tra il Comune di Mombaroccio e la ditta aggiudicataria in sede di esecuzione del presente contratto saranno devolute al foro di Pesaro.

ART. 25

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto decorrerà dal 15/09/2017 fino al 30/06/2019. Potrà, eventualmente, essere rinnovato, previo accertamento della presenza di condizioni di convenienza per l'Ente, fino al 30/06/2020.

ART. 26

RINVIO

Per quanto non previsto nel presente CSA si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le vigenti disposizioni generali e di Settore.

ART. 27

ALLEGATI

Sono allegati al presente CSA, divenendone parte integrante e sostanziale:

- A. Menu con grammature
- B. Caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare
- C. DUVRI