



# COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA GESTITA INTERAMENTE CON SISTEMI TELEMATICI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA PRIMARIA E PER LA FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI AD ANZIANI E DISABILI PERIODO 15 APRILE 2019 – 14 APRILE 2021 (CIG 7795636A54) per un importo presunto indicativo dell'appalto di € 202.710,00 – I.V.A. 4% esclusa.**

### I - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto:

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di pasti per la refezione scolastica alunni scuola primaria e per la fornitura e distribuzione pasti ad anziani e disabili da parte di impresa di ristorazione specializzata che utilizzi un centro di produzione proprio e comunque rientrante nella propria disponibilità.

Caratteristiche della fornitura

La fornitura ha le seguenti caratteristiche:

a) utenti:

- alunni scuola primaria
- insegnanti scuola primaria
- anziani e disabili

b) refezione scolastica:

- scuola primaria: via Follereau n. 3

La data di inizio e termine del servizio, i giorni di refezione ed il numero degli utenti possono essere variati insindacabilmente dal Comune, secondo le esigenze delle singole utenze ed in relazione al calendario scolastico, senza che con ciò venga riconosciuto alcun compenso all'appaltatore.

Per l'anno scolastico 2018/2019 il calendario prevede la seguente articolazione per il servizio mensa e indicativamente il numero di utenti appresso indicato:

lunedì n. 90 pasti + 6 insegnanti

martedì – mercoledì e giovedì n. 105 pasti + 6 insegnanti;

Per gli anni successivi, l'articolazione verrà concordata in base alle esigenze degli istituti scolastici.

c) Fornitura e distribuzione pasti ad anziani e disabili



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

Relativamente al servizio di fornitura e distribuzione dei pasti ad anziani e disabili il numero degli utenti possono essere variati insindacabilmente dal Comune, secondo le esigenze delle singole utenze.

Il servizio dovrà essere garantito tutti i giorni. Nei giorni di sabato e prefestivi dovrà essere fornito anche il pasto relativo alla domenica ed alla festività. La distribuzione a domicilio dovrà essere garantita dalla ditta appaltatrice.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni stabilite, fino a quando il Comune non abbia provveduto ad un nuovo contratto e, comunque, per il tempo strettamente necessario a completare la procedura del nuovo affidamento.

Il servizio comprende:

**per la refezione scolastica:**

- a) la preparazione, il trasporto e la consegna presso la sede di ciascuna scuola in idonei contenitori multiporzione di pasti confezionati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (vale a dire senza utilizzo di cibi precotti), con ritiro e sanificazione dei contenitori sporchi e delle stoviglie utilizzate per la distribuzione;
- b) la fornitura di diete speciali e/o personalizzate, su presentazione di certificazione medica e per motivi etico-religiosi e culturali (dieta vegetariana);
- c) la fornitura, allo stesso prezzo offerto per i bambini frequentanti le relative scuole, di pasti per adulti al personale docente e non docente che ne abbia titolo;
- d) la fornitura, in comodato d'uso, degli utensili e delle attrezzature eventualmente necessari per la distribuzione e la somministrazione dei pasti nonché quelle necessarie per la corretta conservazione della temperatura dei pasti forniti fino al momento della loro consumazione.
- e) il personale della ditta appaltatrice successivamente alla consegna dei pasti, prima della partenza, dovrà aspettare l'espletamento delle attività di controllo della fornitura da parte del personale incaricato.

**per il servizio di fornitura e distribuzione pasti ad anziani e disabili:**

- a) la preparazione dei pasti presso il centro di cottura utilizzato dall'appaltatore, il trasporto e la consegna degli stessi al domicilio degli utenti;
- b) dovrà essere garantita la fornitura di diete speciali e/o personalizzate, su presentazione di certificazione medica;
- c) ogni portata di ogni singolo pasto (primo, secondo e contorno) deve essere contenuta in un singolo piatto monouso di plastica sigillato con apposita pellicola; ciascun piatto riferito al pasto deve essere inserito, unitamente al pane (contenuto in sacchetto sigillato) ed alla frutta, in apposito contenitore di polistirolo in modo da mantenere una adeguata temperatura. La ditta dovrà inoltre fornire acqua in bottiglia (acqua minerale naturale sia gassata che non gassata a temperatura ambiente - 0,5 lt a persona); non devono essere forniti i bicchieri, le posate ed i tovaglioli. Nella giornata di sabato e nei giorni prefestivi dovranno essere consegnati anche i pasti relativi alla domenica o al giorno di festività con menu da concordare in base alle esigenze degli utenti..
- d) La distribuzione dei pasti agli utenti avverrà a cura della ditta appaltatrice.

## II – MENU'



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

I pasti forniti devono essere costituiti da **un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta/dessert e acqua.**

I menù devono essere articolati in relazione all'alternanza delle stagioni nonché per le diete personalizzate. Il pasto deve essere preparato in modo semplice, nutriente e saporito per favorire l'educazione al gusto attraverso l'individuazione ed il riconoscimento dei colori e dei sapori dei cibi.

Le materie prime devono essere di "prima qualità", sia sotto l'aspetto igienico che nutrizionale possibilmente privilegiando i fornitori locali e l'utilizzo di prodotti provenienti dalla produzione biologica certificata o da filiera eco solidale.

Le caratteristiche vanno adeguate automaticamente agli eventuali nuovi parametri indicati dalla normativa nazionale o comunitaria.

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia ed a quanto stabilito dall'A.S.L. di competenza, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate ed a quelle specifiche elencate nelle "Note di indirizzo della refezione scolastica" dell'A.S.L. di Brescia.

Il menù fornito dalla ditta aggiudicataria dovrà ottenere il visto preventivo dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. competente per territorio. Innovazioni e modifiche al menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Ente appaltante e la Ditta appaltatrice.

L'azienda appaltatrice dovrà fornire all'Amministrazione appaltante la descrizione analitica delle ricette con la precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti. L'Ente si riserva l'insindacabile facoltà di apportarvi delle variazioni ove in tal senso giungano indicazioni dall'utenza. Le eventuali modifiche saranno oggetto di autorizzazione da parte dell'ASL di Brescia nel rispetto della Circolare n. 0126413/12.

L'azienda appaltatrice dovrà provvedere alla trasmissione del menù vigente all'ufficio competente ed affisso nel refettorio nonché alla sua tempestiva sostituzione in occasione di ogni variazione.

Alla sede di refezione deve essere fornito, secondo le esigenze:

- Olio extravergine di oliva in confezioni sigillate
- Aceto di vino
- Formaggio grattugiato (parmigiano reggiano o grana padano)
- Acqua confezionata in bottiglia.

### **Diete per motivi di salute**

Le diete per motivi di salute riguardano:

- Intolleranze ed allergie;
- Celiachia
- Particolari patologie quali nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc....

Nel caso in cui un alunno abbia la necessità di avere pasti diversi per particolari esigenze cliniche, il genitore o chi ne fa le veci può segnalarlo consegnando alla scuola o al Comune la prescrizione medica. Se chi eroga il servizio non ha personale



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

indicato a svolgere tale compito, il menù idoneo dovrà essere formulato dal Pediatra di Libera Scelta, dal Medico di Medicina Generale, da un Dietologo o da un Nutrizionista.

### **Diete per motivi etico-religiosi e culturali (dieta vegetariana)**

Per quanto riguarda questo tipo di diete, si riporta quanto scritto nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute: “Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori.”

Sia nel caso in cui richieda l'esclusione di alcune tipologie di carne per motivi religiosi, sia che venga richiesta la dieta vegetariana dovrà essere concordato con l'ASL competente il menu alternativo al fine del rispetto dei requisiti di idoneità sotto il profilo nutrizionale.

Per quanto riguarda le specifiche tecniche di base del servizio si fa riferimento ai “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva”.

### **III – Modalità di esecuzione del servizio**

La ditta appaltatrice si impegna ad erogare il servizio nelle quantità presunte, nei giorni e negli orari previsti dal calendario scolastico. Relativamente ai servizi per anziani e disabili il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al sabato, con pasto doppio il sabato ed i prefestivi.

#### **a) Prenotazione dei pasti**

Ogni mattina, la scuola comunicherà alla Ditta appaltatrice entro le ore 9.30 il numero dei pasti da fornire, secondo le modalità concordate con la scuola stessa.

Relativamente alla fornitura dei pasti ad anziani e disabili l'Ufficio Servizi Sociali del Comune provvederà a comunicare entro le ore 9.30 del lunedì il numero dei pasti necessari per la settimana. Eventuali modifiche verranno comunicate entro le ore 9.30 dei giorni in cui si verificano.

#### **b) Preparazione e cottura**

La Ditta appaltatrice nell'erogazione del servizio dovrà:

**a)** uniformarsi a quanto disposto dalla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare;

**b)** assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati e degli alimenti forniti individuando, nella propria attività di produzione e fornitura del servizio, le fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza igienica, avvalendosi della predisposizione ed attuazione di un proprio piano / manuale / procedure di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

Tutti i contenitori per alimenti, insieme alle stoviglie e agli utensili fornite dalla Ditta e utilizzate per la distribuzione, dovranno essere ritirati a cura della Ditta aggiudicataria.

### c) Trasporto

La ditta sarà tenuta a recapitare con automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti in conformità alla normativa nel tempo vigente, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati alla mensa.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti recipienti chiusi dovranno essere, a loro volta, inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi di mantenimento del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o di sistemi di refrigerazione tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalle norme attualmente in vigore.

La consegna dei pasti dovrà avvenire in ogni plesso scolastico entro i **trenta minuti** prima della sospensione delle lezioni per pausa pranzo. L'orario di detta pausa sarà comunicato, all'inizio di ogni anno scolastico, dall'Amministrazione Comunale alla ditta appaltatrice. Per l'a.s. 2018/2019 i pasti dovranno pervenire non prima delle ore 12.00 presso la scuola primaria. Per gli anni successivi, gli orari verranno concordati in base alle esigenze degli istituti scolastici.

Relativamente alla fornitura dei pasti ad anziani e disabili la consegna dovrà avvenire dalle ore 11.30 alle 12.00 al domicilio degli utenti.

La ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

## IV – CARATTERISTICHE ED UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, che dovrà essere ubicato entro 40 km da Gardone Riviera con riferimento alla sede municipale sita in via Carere n. 5.

Sono ammesse all'appalto anche Ditte sprovviste di un centro cottura con le caratteristiche di cui sopra, ma dovranno impegnarsi a reperire idonea sede e, qualora risultassero aggiudicatarie dell'appalto, dimostrarne la disponibilità prima della stipula del contratto.



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

Il centro deve presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente e l'appaltatore deve richiedere la registrazione all'ASL ai sensi del regolamento CEE 852/2004, del D.Lgs. 193/2007; copia di eventuale contratto di affitto locali e copia della registrazione all'ASL dovranno essere fornite dalla ditta appaltatrice.

La mancata disponibilità materiale del centro di cottura idoneo nei termini sopra descritti prima della stipula del contratto, o in caso di esecuzione anticipata, prima dell'avvio del servizio, comporterà la revoca dell'aggiudicazione, mentre durante il periodo di svolgimento del servizio comporterà la risoluzione del contratto.

### II - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Per essere ammesse alla gara d'appalto per il servizio di refezione le Ditte partecipanti dovranno dimostrare di possedere, i necessari requisiti di idoneità professionale, di capacità finanziaria, economica e tecnica. Allo scopo, dovrà essere presentata la documentazione indicata nel disciplinare di gara.

### III - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 – comma 3 - del D.Lgs. n. 50/2016, sulla base dei criteri di cui all'articolo che segue del presente Capitolato, fermo restando il contenuto dell'art. 59, comma 4, della Legge 23.12.1999, n°488.

### IV - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La valutazione delle offerte in sede di gara sarà effettuata ad opera di una Commissione appositamente nominata. Le determinazioni della Commissione e della stazione appaltante sono insindacabili. Gli indici di valutazione delle offerte nel loro complesso economico, tecnico e gestionale, ed i valori loro attribuiti sono sinteticamente sotto riportati, verranno meglio descritti nel disciplinare di gara e saranno ripartiti secondo il seguente criterio:

Offerta tecnica 70 punti

Offerta economica 30 punti

### V - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata in anni due, a decorrere dal 15 aprile 2019 e sino al 14 aprile 2021. La ditta appaltatrice non potrà in alcun caso ritardare l'inizio della gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato, a pena di decadenza.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

Il periodo di sei mesi immediatamente successivo alla data di inizio del servizio è da considerarsi di prova, e durante tale periodo la S.A. potrà recedere dal contratto in ogni momento, qualora non ritenga adeguata la prestazione della ditta appaltatrice.

### VI – VALORE DEL CONTRATTO E PREZZI UNITARI

L'importo del contratto sarà quello risultante dalla sommatoria dei prezzi offerti per singola tipologia di pasto moltiplicati per il numero dei pasti presunti indicati al punto 2.2.1. del bando di gara.

I prezzi a base d'asta, per singola tipologia di pasto, sono i seguenti:



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

**per la refezione scolastica e insegnanti aventi diritto: € 5.00 – I.V.A di legge esclusa**

**Per la fornitura e distribuzione pasti ad anziani e disabili: € 8,00 – I.V.A. di legge esclusa.**

**Il prezzo offerto resterà invariato per tutta la durata dell'appalto.**

### VIII - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmata o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le 48 ore. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora sino stati rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture alternative.

### IX - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche del presente Capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello comunitario e nazionale, che regionale e locale, o che vengano eventualmente emanati nel corso della validità dell'appalto.

In modo particolare, al fine di ottenere un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile, la ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle misure raccomandate dalle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica DGR 14833/2002 della Direzione Generale Sanità e della ASL competente per territorio ed ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva".

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti (sistema HACCP: analisi di rischio per punti critici di controllo così come previsto dalla direttiva CEE 93/43 sull'igiene dei prodotti alimentari; Regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità).

Allo scopo, essa dovrà presentare, all'atto della stipula del contratto la **documentazione relativa all'applicazione del sistema HACCP.**

### X - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, prima della stipula del contratto, a versare la cauzione definitiva (bancaria, assicurativa o in contanti presso conto cauzioni tesoreria comunale oppure in titoli di Stato) nella misura del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte sia per quanto attiene il servizio di ristorazione che per il pagamento delle penalità eventualmente



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

comminate. Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra spesa agli stessi accessori e conseguente, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

### XI - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB-APPALTO

Resta vietata alla ditta appaltatrice, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto del servizio, totale o parziale, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione.

### XII - DOMICILIO, REGAPITO ED UFFICIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici e amministrativi, comprese le notificazioni previste dal presente capitolato

### XIII - COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune saranno affidati dalla Ditta ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto prima della data di avvio delle attività oggetto del presente appalto.

### XIV - RESPONSABILITA'

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso la S.A che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto, assumendo in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto della S.A. o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto. Pertanto, essa si obbliga a sollevare la S.A. da qualunque pretesa, azione o molestia possa derivare da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento del medesimo.

### XV - PENALITA'

Il Comune, previo completamento delle procedure di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Responsabile del competente Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali di cui qui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- a) **accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per i pasti forniti**, verificato mediante analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dalla S.A. che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a € 2.000,00;
- b) **mancato rispetto dell'orario di consegna** dei pasti alle sedi dove sia prevista la sola somministrazione in misura superiore al 10% dei giorni di somministrazione nell'anno scolastico e solare : fino a € 2.000,00;
- c) **fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative** o di pasti per





## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto degli allegati al presente capitolato fino a € 2.500,00;

d) **fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato** senza immediata reintegrazione: fino a € 2.500,00;

e **preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 1.000,00;**

f) **inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, trasporto e conservazione e temperatura dei pasti/derrate, ecc.... fino a € 2.000,00;**

g) **ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 3.000,00;**

L'applicazione delle penalità è indipendente da ulteriori diritti spettanti alla S.A. per le stesse o altre eventuali violazioni contrattuali verificatesi e per i danni patiti. Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione. Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per la S.A., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni). La S.A., potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta appaltatrice per l'esecuzione del servizio, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude di diritto alla S.A. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni. In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione delle attività, la S.A. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, addebitando alla Ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

### XVI - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- cessazione dell'attività da parte della Ditta;
- abbandono dell'appalto;
- immotivata o ingiustificata interruzione del servizio;
- inosservanza del divieto di subappalto totale o di cessione del contratto a terzi;
- grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione del servizio;
- applicazione di tre penalità per i casi di inadempimento contrattuale in un anno di gestione;



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla Ditta a seguito di accertata responsabilità;
  - casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
  - reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.
- 
- perdita della disponibilità del centro cottura con le caratteristiche richieste dal capitolato speciale d'appalto.

Nei casi sopra elencati la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata della S.A., permanendo il diritto in capo al Comune al risarcimento dei danni.

### XVII - RECESSO

La S.A. ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta appaltatrice con PEC oppure con lettera raccomandata A/R. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- L'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della Ditta appaltatrice risultante dall'avvio di una procedura fallimentare o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Ditta;
- il caso in cui la Ditta appaltatrice perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

In caso di recesso della S.A., la Ditta appaltatrice avrà diritto al pagamento di quanto fornito, purché eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod. civ.

### XVIII - CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà alla S.A. per tutto il periodo di validità dell'appalto, 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 ad altre istituzioni.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. di appartenenza e che



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà di:

- Disporre in qualsiasi momento, a suo giudizio e discrezione, l'ispezione delle attrezzature, dei locali, dei magazzini e di quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato;
- Richiedere al servizio igiene alimenti e nutrizione dell'A.S.L. periodici interventi, con prelievo di campioni, sia alla fonte di produzione sia al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio, con spesa a carico della ditta appaltatrice;
- Visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, prima e durante lo svolgimento del servizio, controllando anche la qualità delle preparazioni.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze rimediabili senza pregiudizio per l'intero servizio, il Comune informa per iscritto l'appaltatore circa le modifiche e gli interventi da eseguire, che devono essere immediatamente apporati senza oneri per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze sono gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune ha facoltà di sciogliere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

### **Commissione controllo mensa**

L'Amministrazione comunale ha istituito la "Commissione mensa" composta da rappresentanti dei docenti e dei genitori, che supporta il Comune nella verifica sul buon andamento del servizio di refezione scolastica, segnalando eventuali problemi o proposte connessi al servizio.

La Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione del pranzo, ed a consumare l'intero pasto, che verrà messo in conto all'A.C.

Qualora la Commissione lo ritenga opportuno, i suoi componenti potranno visitare anche il centro di cottura con adeguato preavviso. L'accesso ai refettori o al centro cottura non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.

-  
-

### **XXI - DISPOSIZIONI IN CORSO DI APPALTO**

Ogni eventuale disposizione inerente il servizio, che il Comune emanerà durante il periodo di validità dell'appalto, verrà comunicata, nei modi stabiliti dalla legge, per iscritto alla ditta, ovvero al suo rappresentante in loco. Le disposizioni impartite dovranno essere considerate parte integrante del contratto ed acquisiranno i relativi effetti a far tempo dalla data di ricezione.

### **XXII - DISPOSIZIONI VARIE**

La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.



## COMUNE GARDONE RIVIERA

Provincia di Brescia

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva e le polizze assicurative.

**Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti, è competente il Foro di Brescia.**

### XXIII - NORME SPECIFICHE PER PREZZO PASTO - PAGAMENTI

• Per la refezione scolastica il prezzo pasto sarà unico ed identico sia per il pasto fornito ai bambini frequentanti la scuola primaria, la scuola secondaria di primo grado e gli insegnanti.

L'importo di quanto dovuto verrà fatturato al Comune dalla ditta appaltatrice mensilmente, sulla base dei pasti effettivamente serviti. Le fatture mensili dovranno essere distinte per ogni singolo plesso scolastico servito.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di fattura, tramite bonifico bancario, ai sensi della normativa antimafia recentemente varata (legge 13 agosto 2010, n° 136 e Decreto legge 12 novembre 2010, n°187) .

A tal fine, entro la data di avvio del servizio, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a comunicare per iscritto:

- Gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera, fornitura o servizio cui siano dedicati;
- Le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

Sarà altresì necessario che vengano per tempo comunicate a Comune tutte le modifiche ai dati trasmessi. Gli eventuali interessi per ritardato pagamento verranno liquidati nella misura dell'interesse legale vigente dietro espressa richiesta della ditta, con le modalità in vigore nello specifico momento.

Le fatture per qualsiasi motivo riconosciute errate saranno contestate per tempo, e poste in pagamento previo ricevimento delle opportune note di rettifica. Qualsiasi ritardo protrarrà automaticamente il termine di scadenza dei pagamenti di cui al presente articolo. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

### XXIV - RICHIAMO ALLA DIRETTIVA REGIONALE

Oltre a quanto specificatamente previsto dai precedenti articoli, si intendono integralmente recepite:

- la direttiva della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica deliberata dalla Giunta Regionale con atto n. 2716/1989 - 4/44198 e pubblicata sul primo supplemento straordinario al n. 42 del 18.10.1989 del Burl ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute 11.06.2010;
- le linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione scolastica –



**COMUNE GARDONE RIVIERA**  
Provincia di Brescia

Revisione settembre 2016  
- i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva.

Gardone Riviera, 18 febbraio 2019

**Il Responsabile dell'Area Amministrativa**  
**dott.ssa Mattia Manganaro**

---