

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI
Provincia di Como

Via Vittorio Emanuele n. 121 – C.A.P. 22070
Cod. Fisc. E Partita IVA 00544790132 – Tel. 031/8829311 – Fax 031/8829390

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI, APPARECCHIATURA TAVOLI, RIORDINO E PULIZIA MENSE SCOLASTICHE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA – ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021.

ARTICOLO 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione pasti; apparecchiatura tavoli; riordino e pulizia delle mense scolastiche della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Cassina Rizzardi per gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

ARTICOLO 2
FINALITÀ

Il servizio di fornitura per la mensa scolastica si prefigge di offrire pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Cassina Rizzardi durante l'intervallo tra le lezioni antimeridiane e le lezioni e/o attività pomeridiane orientando, attraverso un approccio educativo, il comportamento alimentare dell'utente verso modelli corretti.

ARTICOLO 3
AMMONTARE DELLA FORNITURA PASTI

Il numero massimo di pasti presunto è il seguente:

- Per la Scuola dell'Infanzia n. 130 pasti giornalieri per alunni e n. 6 pasti per adulti per n. 193 giorni circa
- Per la Scuola Primaria n. 200 pasti giornalieri per alunni e n. 7 pasti per adulti per n. 173 giorni circa.

ARTICOLO 4 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di fornitura pasti dovrà essere svolto per gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021, per la Scuola dell'Infanzia per un totale presunto di n. 193 giorni e per la Scuola Primaria per un totale presunto di n. 173 giorni.

I giorni di chiusura scolastica saranno quelli indicati dall'Istituto Comprensivo di competenza.

ARTICOLO 5 CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il corrispettivo a base di gara, per l'effettuazione del servizio come previsto dall'art. 9 del capitolato, per gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021 è fissato in presunti € 915.858,00 (Euro novecentoquindicimilaottococinquantesette/00) oltre ad € 1.837,36 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA.

Il prezzo a base d'asta è stato calcolato sulla media dei pasti presunti di cui all'art. 9.

Il prezzo a base di gara è di € 4,25 oltre ad € 0,009 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA, per ogni singolo pasto richiesto ed effettivamente fornito.

La percentuale di ribasso offerta verrà applicata sul prezzo a base di gara di € 4,25.

Il pagamento del servizio avverrà tenendo conto del numero effettivo dei pasti forniti.

ARTICOLO 6 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'Aggiudicazione dei servizi oggetto del presente capitolato avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto previsto dall'art. 144 comma 1 del D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base d'asta. La stazione appaltante si riserva comunque di valutare la congruità delle offerte che in base a specifici elementi appaiono anormalmente basse, eventualmente richiedendo le necessarie giustificazioni.

ARTICOLO 7 UTENTI

Il servizio di erogazione pasti per la mensa scolastica è rivolto prioritariamente a bambini/e in età scolare che frequentano la Scuola dell'Infanzia (dai 2 anni e mezzo ai 6 anni) e bambini/e che frequentano la Scuola Primaria (dai 5 anni e mezzo agli 11 anni) e al personale scolastico e comunale autorizzato.

ARTICOLO 8 PRESTAZIONI

Il servizio di fornitura pasti si pone in un complessivo intervento tecnico e professionale le cui derivate prestazioni rispondono alle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” – D.d.u.o. 1 agosto 2002 n. 14833 e deve garantire standard qualitativi e quantitativi rispettosi di quanto stabilito dal Dipartimento di Prevenzione Medico U.O.C. Servizio d’igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Como.

Tutti i pasti devono essere così composti:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta fresca di stagione
- pane
- acqua minerale naturale in bottiglia di plastica o di vetro con tappo di chiusura sigillato per la Scuola dell’Infanzia. Per la Scuola Primaria si utilizzerà l’acqua erogata dall’impianto di depurazione ivi presente.

Potranno essere richiesti particolari regimi dietetici, comprovati da prescrizione medica e, nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni, dovrà essere prevista la sostituzione di alcuni alimenti (esempio: carne di maiale) previa richiesta scritta dei genitori dell’alunno interessato, e comunque come prescritto dal protocollo operativo per diete speciali – ASL Provincia di Como.

Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara.

I pasti dovranno essere consegnati in contenitori termici pluriporzioni con chiusura ermetica.

E’ richiesta la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli con caratteristiche idonee all’età degli alunni che dovranno utilizzarli.

La tipologia e la qualità degli alimenti dovrà rispettare quanto indicato nella Tabella Dietetica **(Allegato 1)** per le mense scolastiche stilata dal Dipartimento di Prevenzione Medico U.O.C. Servizio d’igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Como.

La quantità dovrà rispettare, come minimo, quanto indicato nella Tabella Dietetica per le mense scolastiche stilata dal Dipartimento di Prevenzione Medico U.O.C. Servizio d’igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Como ricordando che, fermo restando nuove comunicazioni da parte della Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Como, le quantità indicate dalla Tabella Dietetica devono essere maggiorate del 25% per gli alunni della Scuola Primaria.

Le materie prime utilizzate nella preparazione del pasto devono essere conformi a quanto precisato all’Allegato 8 delle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” – D.d.u.o. 1 agosto 2002 n. 14833 e alle disposizioni del Dipartimento di Prevenzione Medico U.O.C. Servizio d’igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Como.

ARTICOLO 9 MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

L'organizzazione e la gestione del servizio di fornitura pasti, nonché la manipolazione degli alimenti per la preparazione dei pasti stessi dovrà essere svolta direttamente dalla Ditta appaltatrice con proprio personale e con proprie attrezzature, nel rispetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Ditta appaltatrice, in coerenza alle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" – D.d.u.o. 1 agosto 2002 n. 14833 e a tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza, dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- applicare una perfetta tecnologia di cottura (la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a + 75° C al cuore);
- tutte le preparazioni devono essere svolte nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione per la cottura di torte non a base di creme, la cottura di budini, arrosti, bolliti, brasati, solo con dotazione di abbattitore termico il cui uso deve essere dichiarato;
- non deve intercorrere più di un'ora tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo;
- devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore, e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;
- non devono essere riciclati oli di cottura;
- non devono essere utilizzati avanzi;
- i primi piatti asciutti devono essere preparati immediatamente prima del confezionamento e trasporto;
- si deve limitare al massimo l'uso di prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- si deve ridurre l'uso del sale privilegiando l'uso di aromi vegetali;
- i condimenti alimentari quali formaggio ed olio extra vergine di oliva devono essere inviati a parte in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza;
- i risotti devono essere accompagnati da brodo vegetale caldo inserito in appositi contenitori termici;
- deve essere mantenuta, per i cibi caldi, una temperatura non inferiore a + 65° C sino alla distribuzione, evitando di aprire anche per tempi ridotti i contenitori termici a chiusura ermetica di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- i cibi da consumarsi freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10° C;
- ogni giorno deve essere conservato correttamente un campione del pasto completo che deve essere: raccolto al termine del ciclo di somministrazione; rappresentativo di ogni somministrazione ed equivalente, come quantità, a quella di una porzione, così come risultante dalle grammature indicate in tabella e comunque non inferiore ai 50 grammi, mantenuto refrigerato a circa +4° C per settantadue ore in idonei contenitori chiusi ermeticamente, muniti di etichetta recante ora e giorno dell'inizio di conservazione e della denominazione del pasto.

Il Servizio di fornitura pasti dovrà avvenire presso:

- **la Scuola dell'Infanzia** – con sede a Cassina Rizzardi in Piazza Elena Porro Lambertenghi - dove, una media presunta di 110 bambini/e e 6 adulti (per un totale di 116 pasti) usufruiranno della mensa scolastica nei giorni da lunedì a venerdì in due turni così suddivisi:
dalle ore 11,45 alle ore 12,30
dalle ore 12,30 alle ore 13,15
Lo spazio adibito a sala mensa e' un grande locale adeguatamente arredato con annesso

spazio cucina per la distribuzione dei pasti.

- **la Scuola Primaria** – con sede a Cassina Rizzardi in Via Agostino Monti n. 47 - dove, una media presunta di 175 bambini/e e 7 adulti (per un totale di 182 pasti) usufruiranno della mensa scolastica nei giorni da lunedì a venerdì in due turni così suddivisi:
dalle ore 12,30 alle ore 13,10
dalle ore 13,10 alle ore 13,50
Gli spazi adibiti a sala mensa sono due ampi locali adeguatamente arredati.

Tra la consegna dei pasti e l'inizio della distribuzione non dovranno decorrere più di 10 minuti.
Il servizio dovrà sempre essere effettuato, qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

Al termine della distribuzione i contenitori termici e le stoviglie dovranno essere ritirati dalla ditta appaltatrice la quale provvederà anche al lavaggio e alla disinfezione dei contenitori termici e delle stoviglie.

I requisiti dei veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'articolo 43 del D.P.R. n. 327/80, pur non sussistendo gli obblighi autorizzativi previsti dall'articolo 44 nel caso di trasporto.

Il Comune di Cassina Rizzardi anche a mezzo degli organismi preposti al controllo e di propri esperti, si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento verifiche e di verbalizzare eventuali anomalie circa l'osservanza da parte della Ditta appaltatrice di quanto contemplato nel presente Capitolato.

Nel caso in cui gli accertamenti rivelassero delle difformità la Ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune di Cassina Rizzardi per le analisi e al ripristino immediato delle conformità.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a dotare sia la Scuola dell'Infanzia che la Scuola Primaria di un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Il personale di vigilanza presso la Scuola dell'Infanzia e presso la Scuola Primaria garantirà l'ordinazione dei pasti quotidianamente entro le ore 10,00 a mezzo telefono o a mezzo fax indicando anche il n. di pasti destinati agli alunni e il n. di pasti destinati agli adulti.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- all'apparecchiatura dei tavoli
- alla distribuzione dei pasti
- al riordino e alla pulizia dei locali mensa
- alla raccolta con propri sacchi di nettezza urbana e conferimento dei rifiuti di cucina e imballo di scarto nei cassonetti dedicati alla raccolta posti all'esterno dei refettori
- alla gestione e manutenzione dell'impianto per l'erogazione di acqua naturale posto all'interno della mensa della Scuola Primaria.

A tal fine il gestore dovrà:

- 1) presentare SCIA
- 2) redigere adeguato piano di manutenzione secondo la vigente normativa
- 3) garantire la regolare manutenzione ordinaria compresa la sanificazione dell'impianto secondo il piano predisposto
- 4) eseguire le analisi, almeno semestrali, dei parametri chimici e microbiologici

- 5) provvedere alla fornitura e sostituzione dei materiali di consumo dell'impianto (filtri, sanificante, ecc.) secondo quanto previsto dal piano di manutenzione e dalle indicazioni del costruttore
- 6) predisporre un registro in cui saranno annotati:
 - tutti gli interventi di manutenzione ordinaria effettuati
 - tutti gli interventi per la risoluzione di malfunzionamenti o di guasti
 - le operazioni di verifica periodica dell'apparecchiatura
 - i campionamenti e le analisi relative alla qualità dell'acquaogni operazione annotata dovrà riferirsi alla data in cui sono state effettuate le lavorazioni ed il volume di acqua erogata.

ARTICOLO 10 SCIOPERI

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dall'appaltatore, salvo cause di forza maggiore.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la Ditta appaltatrice si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Il Comune di Cassina Rizzardi potrà invece far sospendere il servizio in occasione di festività o di particolari necessità locali per ordine generale senza che per questo la Ditta appaltatrice possa avanzare richiesta di compensi o di riserve.

ARTICOLO 11 RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili, maleodoranti, non correttamente cotti o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino accertati dalle autorità sanitarie (Sindaco o suo delegato, Azienda Sanitaria Locale, N.A.S., ecc.) saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo. Tale situazione darà luogo ad un richiamo scritto secondo le modalità di cui all'art. 21.

ARTICOLO 12 SUBAPPALTO

Il presente contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. E' fatto, altresì, divieto di subappaltare l'attività di preparazione produzione dei pasti. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti della stazione appaltante di quanto subappaltato. Il concorrente, all'atto dell'offerta, ha l'obbligo di indicare le attività che intende subappaltare.

ARTICOLO 13 REQUISITI

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 oltre che alla Certificazione di Qualità in applicazione della normativa UNI EN ISO 9001.

La Ditta appaltatrice deve avere disponibilità di una propria struttura produttiva dove verranno materialmente preparati i pasti oggetto del presente appalto con contratto di proprietà o di locazione o di gestione per tutta la durata del presente appalto, autorizzato ad ogni effetto di legge per la preparazione dei pasti per l'asporto (centro cottura). Il tempo massimo di trasporto dei pasti pronti, misurato dal medesimo Centro di Cottura alla sede del Municipio di Cassina Rizzardi, non dovrà essere superiore ai 30 minuti. Il riferimento per la misura dei tempi sono le mappe del sito "Google maps".

La Ditta appaltatrice deve garantire:

- i requisiti di idoneità secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene, sicurezza dei lavoratori ed operare e/o avviarsi ad operare in un sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), come da Decreto Legislativo n. 155/97;
- l'utilizzo di proprio personale con formazione specifica nell'ambito della ristorazione, munito di libretto di idoneità sanitaria in condizioni di validità e dotato di idoneo abbigliamento;
- la regolarità del pagamento degli oneri previdenziali per tutti i soci lavoratori e per i dipendenti esibendo la dichiarazione di avvenuto versamento di tali oneri a favore degli Enti Previdenziali.

ARTICOLO 14 ASSICURAZIONE

La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati.

La Ditta appaltatrice pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone od alle cose comunque provocati nell'espletamento della fornitura, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi dal parte del Comune di Cassina Rizzardi, salvi gli interventi in favore della Ditta appaltatrice da parte di società assicuratrici. A tale proposito la Ditta appaltatrice deve contrarre un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la fornitura e somministrazione di alimenti, con un massimale pari a € 2.581.000,00. Al momento della stipula del contratto, la Ditta appaltatrice dovrà presentare copia di tale polizza assicurativa.

ARTICOLO 15 PAGAMENTI

La Ditta appaltatrice è tenuta a presentare ogni mese regolare fattura di importo corrispondente al numero dei pasti forniti nel mese precedente.

Tali fatture verranno liquidate e pagate entro trenta giorni dalla presentazione, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono.

ARTICOLO 16 PERSONALE DI RIFERIMENTO

Il Comune di Cassina Rizzardi comunicherà alla Ditta appaltatrice il nominativo delle figure di riferimento all'interno della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria.

ARTICOLO 17 PERSONALE DELL'APPALTATORE

Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti deve essere sottoposto a sorveglianza sanitaria secondo le leggi vigenti, deve curare l'igiene personale e non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, ciò per evitare un'eventuale contaminazione dei cibi in lavorazione. Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve avere un titolo specifico nel settore alimentare (cuoco diplomato) con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il Comune di Cassina Rizzardi si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi devono essere allontanati per tutto il tempo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

La Ditta appaltatrice deve applicare nei confronti del personale dipendente tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro vigenti, nonché osservare le disposizioni vigenti in tema di assicurazione obbligatoria; qualora si tratti di soci prestatori d'opera ad essi dovrà essere garantito un trattamento economico e normativo equivalente e comunque non peggiorativo. All'atto della stipula del contratto l'appaltatore dovrà esibire dichiarazione di avvenuto versamento degli oneri a favore degli Enti Previdenziali.

ARTICOLO 18 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'appaltatore nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

La Ditta appaltatrice deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Cassina Rizzardi, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 che, allegato al presente capitolato (**Allegato 2**) , indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dal Comune di Cassina Rizzardi, anche su proposta della ditta appaltatrice da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione del Comune di Cassina Rizzardi. La Ditta appaltatrice è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico e organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di Cassina Rizzardi di aggiornare il DUVRI.

Non estendendosi le prescrizioni previsti nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetto la Ditta appaltatrice nell'eseguire il servizio, lo stesso entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Ogni dipendente della Ditta appaltatrice deve conoscere il piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

ARTICOLO 19 INDUMENTI DA LAVORO

La Ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro (comprensivi di divisa, copricapo, grembiuli, scarpe, ecc.) prescritti dalla normativa vigente. Le divise, almeno due per ogni addetto) dovranno essere sempre mantenute in perfetto stato di pulizia.

ARTICOLO 20 GARANZIE

L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia di € 18.353,91, pari al 2% dell'importo a base d'asta, secondo le modalità previste dall'art. 93 del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50.

L'aggiudicatario dovrà prestare, prima della stipula del contratto, la garanzia definitiva, nella misura e secondo le modalità previste dall'art. 103 del codice dei contratti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 7 del codice, l'importo della garanzia fidejussoria provvisoria e definitiva di cui al presente articolo, è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso dei requisiti ivi indicati. Nell'ipotesi in cui la ditta concorrente intenda avvalersi di tale facoltà, dovrà presentare unitamente alla garanzia provvisoria e definitiva, la certificazione comprovante il possesso dei requisiti stabiliti dalla norma.

In caso di associazione temporanea di concorrenti, le riduzioni di cui al presente articolo sono accordate se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, in quanto il possesso della citata certificazione è requisito soggettivo.

Le garanzie prestate con fidejussione bancaria o polizza assicurativa devono contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma del Codice Civile nonché l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ARTICOLO 21 RILIEVI DEL COMUNE DI CASSINA RIZZARDI

Nel caso in cui il Comune di Cassina Rizzardi constati ritardi o deficienze di servizio imputabili a negligenza o colpa della Ditta appaltatrice le segnalerà alla Ditta stessa a mezzo di Posta Elettronica Certificata. Qualora, entro otto giorni dal ricevimento di tale P.E.C. la Ditta appaltatrice non fornirà alcuna controprova, il Comune di Cassina Rizzardi applicherà le misure sanzionatorie previste nell'articolo seguente.

ARTICOLO 22 PENALITÀ

Per le infrazioni alle norme del presente Capitolato e del contratto e nel caso in cui i cibi non fossero corrispondenti per qualità, tipo e grammatura a quanto previsto nella Tabella Dietetica per le mense scolastiche stilata dal Dipartimento di Prevenzione Medico U.O.C. Servizio d'igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Como verrà applicata una penalità, secondo gravità, partendo da un minimo di € 103,00 (Euro centotre/00) fino a raggiungere un massimo di € 2.066,00 (Euro duemilasessantasei/00).

Nel caso di mancato servizio giornaliero, anche per un solo giorno, non giustificato da cause di forza maggiore, verrà applicata una penale pari al costo complessivo del servizio giornaliero non effettuato, secondo le modalità e le tempistiche di cui al precedente articolo 21.

ARTICOLO 23 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso in cui si verificassero per più di tre volte una o più irregolarità sopra contemplate, il Comune di Cassina Rizzardi si riserva, a suo giudizio insindacabile, la risoluzione del contratto.

La risoluzione del contratto potrà avvenire anche immediatamente e senza preavviso nel caso in cui venga accertata la presenza nei pasti forniti di cariche microbiche particolarmente elevate (accertate da un laboratorio di struttura pubblica o privata) in grado di mettere a repentaglio la salute degli utenti, oppure, in caso di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti, il tutto previo conforme parere dell'Azienda Sanitaria Locale di competenza.

Oltre che per quanto previsto al punto precedente si darà luogo alla risoluzione del contratto anche quando l'appaltatore o il suo personale comunque utilizzato per la preparazione e la consegna dei pasti non abbia i requisiti, anche personali o igienico-sanitari o le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio di tali mansioni.

Indipendentemente dai casi previsti nell'articolo precedente il Comune di Cassina Rizzardi promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- alla terza contravvenzione ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- inosservanza da parte della Ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune di Cassina Rizzardi;
- in caso di fallimento o frode;
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal Capitolato, condizioni igieniche carenti non conformi a quanto previsto dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi previsti la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della garanzia definitiva che resta incamerata dal Comune di Cassina Rizzardi, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ARTICOLO 24

DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DEL FORNITORE

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune di Cassina Rizzardi si rivarrà in via preliminare su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di risarcimento danni e ciò fermo restando il diritto del Comune di Cassina Rizzardi al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ARTICOLO 25

SUBENTRO AUTOMATICO NELL'ESECUZIONE DELLA FORNITURA - SUPPLENTE

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto il Comune di Cassina Rizzardi interpellerà il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il proseguimento del servizio ancorché questi accetti le medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta. In caso di risoluzione del contratto o di fallimento del secondo classificato, sarà interpellato il terzo classificato e, in tal caso, il nuovo contratto sarà stipulato alle condizioni economiche offerte dal secondo classificato.

ARTICOLO 26

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali, di diritti di segreteria, di bollo, registro, accessorie e conseguenti, saranno per intero a carico della Ditta appaltatrice.

ARTICOLO 27

OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI

La Ditta appaltatrice sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti (in quanto applicabili) ed in genere di tutte le prescrizioni che siano e saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato valgono come riferimento:

- D.d.u.o. 1 agosto 2002 n. 14833 : "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione Scolastica;
- Tabelle dietetiche per le mense scolastiche – Dipartimento di Prevenzione Medico U.O.C. Servizio d'igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Como.

ARTICOLO 28

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/8/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche e integrazioni.

ARTICOLO 29
CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione dell'appalto si farà ricorso al giudice competente del foro di Como.