



COMUNE DI BERZO INFERIORE

PROVINCIA DI BRESCIA

C.F. 00903350171

Cap. 25040

Tel. 0364-40100/300718

Fax 0364 – 406321

e.mail:info@comune.berzo-inferiore.bs.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA IN BERZO INFERIORE - PERIODO 01-10-2018 – 30-06-2019

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, trasporto e consegna di pasti, con legume "fresco-caldo", agli alunni, al personale docente e non docente che presta assistenza diretta agli alunni durante il pasto, presso la Scuola dell'Infanzia di Berzo Inferiore.

ART. 2 IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto del servizio oggetto del presente appalto è di Euro **56.830,50+ I.V.A. 4%**, per un totale complessivo di Euro **59.103,72**, suddiviso come segue:

- € **19.815,12 I.V.A. inclusa** dal 01 Ottobre 2018 al 31 Dicembre 2018;
- € **39.288,60 I.V.A. inclusa** dal 01 Gennaio 2019 al 30 Giugno 2019.

Esso è comprensivo di tutte le spese di trasporto con mezzi idonei, di imballaggio, di consegna presso la Scuola dell'Infanzia, nonché di tutti gli oneri, spese e prestazioni inerenti all'effettuazione del predetto servizio.

L'importo massimo (non superabile) a base di gara è pari a € **4,50** (quattro/50) – costo unitario per singolo pasto (IVA esclusa).

L'importo minimo (non superabile) a base di gara è pari a € **3,90** (tre/90) – costo unitario per singolo pasto (IVA esclusa).

ART. 3 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata 01 Ottobre 2018 – 30 Giugno 2019.

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

ART. 4 AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

1) L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura di gara condotta dalla CUC "Area Vasta Brescia", sede distaccata costituita presso la Comunità Montana di Valle Camonica, sulla base della Convenzione approvata con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 42 del 23.11.2017 utilizzando la piattaforma ARCA - SINTEL della Regione Lombardia, ai sensi degli art. 37 e 38 del D.Lgs. n. 50/2016;

- mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzo di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi dell'art. 40 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (nuovo Codice degli appalti pubblici e dei contratti di concessione).

ART. 5 FORNITURA DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere fornito presso la sede della Scuola dell'Infanzia in Berzo Inferiore, in Via XXIV Maggio.

La consegna dei pasti avverrà all'interno del predetto plesso scolastico tassativamente alle ore 11,15.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni da lunedì a venerdì, secondo il calendario stabilito dalle autorità scolastiche, con esclusione di tutti i giorni di sospensione previsti dal calendario scolastico e/o da provvedimenti degli organi competenti.

L'eventuale chiusura della Scuola per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta opportunità di una diversa organizzazione scolastica comporterà la cessazione della gestione, senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta. Resta inteso che la Ditta aggiudicataria non potrà pretendere alcun risarcimento.

Il numero medio presunto dei pasti giornalieri da fornirsi è di 73, comprensivo di n. 7 adulti per n. 173 giorni di presenza scolastica preventivata.

ART. 6 CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il corrispettivo del servizio, rapportato a ciascun pasto fornito, è il prezzo di aggiudicazione risultante dalla gara d'appalto, il quale è imperativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Esso è comprensivo di tutte le spese di trasporto con mezzi idonei, di imballaggio, di consegna presso la Scuola dell'Infanzia, nonché di tutti gli oneri, spese e prestazioni inerenti all'effettuazione del predetto servizio.

Il pagamento del servizio avrà luogo a seguito di invio delle relative fatture elettroniche mensili entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse tramite SDI al Protocollo del Comune, previa verifica del DURC e della regolarità delle stesse.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., la Ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7 della legge sopraindicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati al Comune per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La Ditta aggiudicataria si obbliga, inoltre, ad indicare, su ogni operazione registrata inerente il presente contratto il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dall'Amministrazione Comunale, nonché il codice univoco che per il Comune di Berzo Inferiore è **UF7AK6**.

ART. 7 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nella preparazione, trasporto e consegna di pasti, completi di tovaglioli di carta necessari alla consumazione, nella sede sopra indicata.

Il Comune comunicherà alla Ditta, entro le ore 9,30 di ogni giorno interessato al servizio, il numero effettivo dei pasti da consegnare.

Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto servizi di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate. In caso di mancata consegna del pasto per qualsiasi motivo non dipendente dalla volontà del Comune, la Ditta aggiudicataria si impegna a risarcire la spesa dallo stesso sostenuta per provvedere a fornire in ogni caso il servizio, fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 15.

L'esecuzione in danno non esonera la Ditta da eventuali responsabilità civili.

Per l'espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà osservare le seguenti condizioni, in linea con quanto previsto dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 con preciso riferimento ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente 11 aprile 2008:

a) **LOCALI ED ATTREZZATURE:**

I locali e le attrezzature utilizzati per la preparazione ed il trasporto dei pasti dovranno rispettare le norme igienico - sanitarie previste dal **D.Lgs. n. 193/2007 (HACCP)**.

La Ditta si impegna, altresì, in caso di guasti tecnici agli impianti e/o attrezzature tali da rendere momentaneamente inutilizzabile il centro di cottura, a garantire comunque il servizio, utilizzando, possibilmente, altre cucine. La situazione di emergenza non potrà eccedere i 5 giorni.

b) PREPARAZIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI:

I pasti verranno preparati e cotti dalla Ditta col sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e precucinati.

I pasti, a base di materie prime della migliore qualità fornite da Ditte qualificate, dovranno essere preparati nel massimo rispetto delle norme igienico - sanitarie.

Il pasto giornaliero dovrà in ogni caso essere composto da:

1 Primo Piatto

1 Secondo Piatto

1 Contorno (condito con olio extravergine d'oliva biologico)

1 Frutta fresca di stagione o yogurt

1 Pane (comune o integrale)

L'acqua da somministrare ai pasti sarà distribuita attraverso n. 2 "colonnine" di acqua microfiltrata, fresca, non conservata, che la Ditta aggiudicataria si impegna a posizionare entro il 1^a ottobre 2018, su indicazione dell'Ufficio Tecnico Comunale, presso la Scuola dell'Infanzia in due postazioni all'interno dell'edificio e per tutta la durata dell'appalto, con spese a totale carico, nessuna esclusa, della Ditta anzidetta che dovranno essere comprese nel prezzo unitario del pasto offerto a base di gara. La Ditta concorrente dovrà, da subito, dichiarare in sede di gara la ragione sociale della Ditta da cui intende fornirsi degli erogatori di acqua microfiltrata e presentare la documentazione afferente la certificazione della Ditta medesima.

Il pasto dovrà essere composto secondo gli indicatori (dieta, grammature, qualità) riportati nell'allegato "3" LARN di cui Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica - D.D.U.O. 1 agosto 2002, n. 14833, e dovrà rispettare i menù settimanali adottati dalla Scuola dell'Infanzia **(che qui si allegano)**, redatti in base alle indicazioni della Commissione Mensa e sottoposti alla verifica dell'A.S.L. competente. Agli alunni affetti da particolari patologie, andrà, altresì, somministrato un pasto appropriato sulla base delle indicazioni di apposito certificato medico specialistico, senza che ciò comporti un aggravio sul costo unitario del pasto. Agli alunni di religione musulmana il Comune riconosce il diritto alla somministrazione di alimenti alternativi alla carne di maiale e ai prodotti derivati dal maiale. Pertanto, la Ditta garantirà detta variazione al menù base, senza che ciò comporti un aggravio sul costo unitario del pasto.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 59 della Legge 23/12/99, n. 488, il Comune prevede che i seguenti prodotti previsti dal menù settimanale siano di origine biologica: **olio extravergine di oliva, conserve e passato di pomodoro o pelati, carote.** L'eventuale irreperibilità del prodotto da coltivazione biologica dovrà essere attestata da specifica autocertificazione. Il Comune potrà richiedere ad una tra le Associazioni degli operatori biologici riconosciute l'asseverazione dell'autocertificazione.

E' vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nel caso della somministrazione di pesce, e di alimenti O.G.M.

E' comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati.

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

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette avente 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 di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffa, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- uso di prodotti provenienti da produzioni italiane garantite e certificate.

In particolare, deve usarsi:

- **pane prodotto giornalmente;**
- **pasta di semola di grano duro;**
- **farina di tipo "0" o "00";**

- *carne italiana garantita non surgelata recante il marchio di qualità e di certificazioni previste dalle normative nazionali ed europee. Per le carni bovine: DOC o SR o razza piemontese. L'origine della carne dovrà essere sempre documentata con invio periodico di certificati attestanti l'origine della carne e la relativa qualità, con stato di ingrassamento "2" secondo le griglie CEE;*
- *per il pollame, recante certificazioni previste dalle normative italiane ed europee;*
- *uova di categoria "A" del tipo "extra";*
- *pesce surgelato di marche di larga diffusione;*
- *passato di pomodoro, conserve e pelati di origine biologica certificata;*
- *yogurt senza conservanti, con conservabilità di almeno 15 giorni prima della data di scadenza;*
- *mozzarella fresca senza conservanti con una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza;*
- *crescenza fresca con conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza;*
- *prosciutto cotto senza polifosfati;*
- *prodotti della pesca in buono stato di conservazione, con caratteristiche organolettiche ed aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco;*
- *come formaggio grattugiato, solo il parmigiano reggiano;*
- *olio extra vergine di oliva italiano e di origine biologica certificata;*
- *carote di origine biologica certificata.*

In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino individuale così composto: n. 2 panini imbottiti con formaggio o prosciutto (con petto di tacchino per alunni musulmani), una banana, una brioche, un succo di frutta in brik e mezzo litro di acqua minerale.

La Ditta libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione.

c) TRASPORTO DEL PASTO E SISTEMA DI FORNITURA:

I pasti dovranno essere trasportati con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei a norma di legge.

Il pane dovrà essere consegnato a cura della Ditta aggiudicataria presso la sede della Scuola tassativamente entro le ore 10,30, oppure entro le ore 11,15 se consegnato già tagliato con le modalità che verranno indicate dal personale incaricato dello scodellamento pasti.

I contenitori termici dovranno essere del tipo conforme per caratteristiche costruttive e funzionali, alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute, in modo da assicurare, durante il trasporto e fino alla sede di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori, modalità di confezionamento e trasporto dovranno inoltre assicurare il mantenimento di una costante temperatura degli alimenti soggetti a cottura, e comunque ad un livello non inferiore a **65 gradi centigradi** al momento della consegna dal personale incaricato della distribuzione, e la perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e dell'appetibilità, nel rispetto della normativa di riferimento (D.Lgs. n. 193/2007).

Il pane, la verdura e la frutta potranno essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

A tal fine la Ditta dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie.

Il trasporto dei pasti deve avvenire su automezzi idonei adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Settimanalmente i mezzi dovranno essere sanificati.

Il sistema adottato per la fornitura sarà il legame misto: caldo e refrigerato.

d) FACOLTA' DI ESTENSIONE DELLA CONVENZIONE:

Qualora durante la gestione del servizio, a suo insindacabile giudizio, l'Amministrazione dovesse verificare la necessità di integrare la gestione stessa con ulteriori prestazioni di attività di natura complementari o assimilabili a quelle di cui al presente appalto, potrà affidare le stesse, con atto formale alla Ditta aggiudicataria, purché il relativo costo non sia superiore al 20% del corrispettivo pattuito con il presente Capitolato, nel rispetto della durata prevista all'art. 3 dello stesso.

ART. 8 PERSONALE DELLA DITTA

La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese di categoria e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti.

L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione di penalità e l'incameramento della cauzione a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra; in questo caso lo svincolo della cauzione medesima potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

La Ditta aggiudicataria solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni e certificazioni sanitarie ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008, ed in particolar modo alla stessa è demandata la gestione della sicurezza.

ART. 9 D.LGS. N. 196/2003

Le parti si impegnano reciprocamente a gestire e custodire tutti i dati di cui vengono a conoscenza durante il presente rapporto contrattuale, in ottemperanza al D.Lgs. n. 196/2003, nonché ad adottare le misure minime di sicurezza ai sensi della vigente normativa.

La Ditta si impegna a manlevare e tenere indenne il Comune da eventuali richieste di risarcimento danni avanzate da terzi per la violazione delle norme in materia.

ART. 10 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria assume ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati, eventualmente, al Comune ed a terzi in dipendenza dell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto ed in particolare per l'inosservanza dell'obbligo di adottare tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle persone e alle cose nell'esecuzione del contratto, sancito dall'art. 165 del D.P.R. 207/2010 come richiamato dall'art. 298 del decreto medesimo.

La Ditta aggiudicataria, in relazione a tutte le responsabilità assunte stipulerà con primaria compagnia assicurativa apposita polizza R.C.T./R.C.O. riferita al presente contratto con massimale Unico R.C.T. non inferiore ad Euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per i danni a terzi derivanti dall'attività svolta e massimale Unico R.C.O. non inferiore a Euro 1.500.000,00 (unmilione e cinquecento/00) per danni ai prestatori d'opera.

La polizza R.C.T./R.C.O. dovrà essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte del Comune.

Qualora la Ditta aggiudicataria disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste si intendono espressamente operanti per il servizio svolto per il Comune di Berzo Inferiore, specificatamente per il presente contratto.

I suddetti contratti assicurativi dovranno essere depositati, in copia, presso il Comune almeno cinque giorni prima della data di inizio del servizio.

Indipendentemente dall'esistenza di adeguata copertura assicurativa, la Ditta aggiudicataria dovrà, in ogni caso, provvedere a proprie spese al risarcimento dei danni e alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti atti ad evitare il verificarsi di danni.

ART. 11 MENU' E UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

La Ditta avrà l'obbligo di utilizzare nel menù, i seguenti prodotti biologici certificati: **conserva, passato di pomodoro e pelati, olio extravergine di oliva, carote.**

La Ditta, oltre ai citati prodotti biologici obbligatori, si impegna ad utilizzare gli ulteriori prodotti biologici e/o definiti "tipici" da essa indicati in sede di offerta qualitativa.

I prodotti biologici, per essere definiti tali, dovranno essere certificati da uno degli Enti certificatori Italiani, e possedere il marchio che identifica il prodotto.

I prodotti "tipici", per essere definiti tali, dovranno essere in possesso dei marchi DOP e/o IGP secondo la disciplina del Reg. CEE 2081/92, 2082/92 e 1848/93.

E' vietato l'utilizzo di prodotti O.G.M.

La Ditta ha l'obbligo di rispettare i menù settimanali adottati dalla Scuola dell'Infanzia, redatti in base alle indicazioni della Commissione Mensa e verificati dall'A.S.L. competente. Qualora, nel rispetto di quanto stabilito nel presente Capitolato, si rendesse necessario modificare il menù, prevedendo eventuale aggiunta o sostituzione di prodotti tipici o biologici rispetto a quelli per la cui fornitura la Ditta risulta già essere obbligata, dovrà essere riconosciuta dal Comune la maggiore spesa a carico della stessa.

La mancata fornitura di uno o più prodotti certificati biologici, DOP, IGP e a Km 0, **pur se giustificata**, comporterà l'applicazione di una riduzione del costo pasto per tutti i pasti forniti in quel giorno, pari al 10% del costo pasto applicato.

Se non giustificata comporterà la riduzione del costo pasto per tutti i pasti forniti in quel giorno, pari al 15% del costo pasto applicato.

La Ditta solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione.

ART. 12 INTERRUZIONI

In caso di sciopero del personale della Scuola dell'Infanzia o del personale della Ditta aggiudicataria, o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Scuola o la Ditta, reciprocamente, a seconda della provenienza dell'interruzione del servizio, dovranno avvisarsi con anticipo di almeno 24 ore.

ART. 13 CONTROLLI E CERTIFICAZIONI

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento 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 o sanità.

L'Amministrazione Comunale potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti. La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale degli Uffici Comunali competenti o al personale esterno all'Amministrazione incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Amministrazione Comunale può avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- a) di proprio personale;
- b) di dietista espressamente incaricato per effettuare eventuali prelievi e controlli;
- c) di altri esperti in materia, qualora se ne ravvisi la necessità.

I controlli potranno riguardare:

- 1) mancato rispetto della composizione del menù;
- 2) difetto di grammatura (da verificare su una media di 5 porzioni);
- 3) qualità dei pasti;
- 4) condizioni igieniche dei locali di preparazione e delle attrezzature utilizzate per il trasporto.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, gli incaricati preposti redigeranno dei verbali con l'indicazione delle irregolarità riscontrate, che inoltreranno all'Amministrazione Comunale. Allo svolgimento delle analisi la Ditta aggiudicataria potrà far intervenire un proprio esperto. I risultati delle analisi, se non contestati dalla Ditta aggiudicataria entro 8 giorni dalla comunicazione, si riterranno accettati. I verbali saranno sottoscritti anche dalla Ditta aggiudicataria o da un suo rappresentante, e in caso di suo rifiuto verranno firmati da due testimoni. Una copia del verbale sarà sempre inviata alla Ditta aggiudicataria. L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide. Eventuali rilievi da parte della Ditta aggiudicataria nei confronti del personale della Scuola dell'Infanzia addetto alla ricezione dei pasti o relativamente all'organizzazione del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale, dovranno essere segnalati per iscritto e in modo circostanziato all'Amministrazione medesima, precisando le generalità del personale cui vengono mossi gli addebiti.

ART. 14 PRELIEVI

La Ditta aggiudicataria dovrà conservare in frigorifero, e per almeno 72 ore, in apposito contenitore ermeticamente chiuso, una campionatura di almeno 150 grammi del pasto giornaliero consegnato alla Scuola; tale campionatura sarà utilizzata in caso di intossicazione alimentare per le necessarie analisi di laboratorio. Il contenitore dovrà riportare un'etichetta con ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ART. 15 PENALITÀ

In caso di fornitura di cibi preparati con alimenti non commestibili, contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dall'Ufficio del Servizio di Igiene Pubblico dell'ASL di competenza, il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi medesimi che non saranno contabilizzati e pagati in nessun caso.

L'inadempienza suddetta comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con semplice preavviso scritto e facoltà di assegnare il servizio ad altra Ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti della Ditta inadempiente per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente Capitolato, oppure in caso di fornitura non corrispondente a quanto richiesto, il Comune, previa contestazione scritta, che si ritiene accettata dalla controparte decorsi 8 giorni dal ricevimento, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni:

- non corrispondenza delle grammature previste: Penale di € 500,00;
- non corrispondenza delle temperature previste: Penale di € 500,00;
- fornitura con cariche microbiche elevate: Penale di € 1.000,00;
- altre infrazioni non espressamente contemplate: Penale di € 500,00.

Il recupero delle penalità da parte del Comune verrà effettuato mediante ritenuta diretta sulla fattura del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Nella gradualità delle sanzioni sarà compresa anche ogni altra inadempienza nei confronti del presente Capitolato speciale d'appalto.

Nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto o in caso di estrema oggettiva gravità dell'infrazione stessa, il Comune, oltre ad applicare le penalità dovute di cui sopra, potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. con semplice preavviso scritto, con facoltà di assegnare la fornitura ad altra Ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti della Ditta suddetta per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

ART. 16 RISOLUZIONE

Le seguenti infrazioni danno al Comune il diritto di risoluzione immediata del contratto:

- a) n. 3 violazioni degli obblighi contrattuali non sanate in seguito a diffida formale del Comune;
- b) grave intossicazione alimentare;

- c) arbitrario abbandono del servizio da parte della Ditta aggiudicataria;
- d) quando l'appaltatore si rende colpevole di frode e quando venga dichiarato fallito;
- e) gravi e ripetute violazioni del contratto e delle vigenti disposizioni di legge in materia (D.Lgs. n. 193/2007) o ogni altra inadempienza che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto (art. 1453 del Codice Civile).

La risoluzione opera con un preavviso scritto di 8 giorni a mezzo posta certificata. In tale ipotesi sono a carico della Ditta i costi aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal contratto, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Rispetto a tali oneri sarà operante la compensazione ex art. 1252 Codice Civile con gli eventuali crediti vantati dalla Ditta nei confronti del Comune.

ART. 17 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' rigorosamente vietata la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto, anche parziale, della preparazione dei pasti, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto.

ART. 18 RISPETTO CONVENZIONI CONSIP E MEPA

Qualora nel corso di vigenza del contratto di cui al presente capitolato venisse attivata una convenzione CONSIP o venisse inserito un servizio analogo a quello oggetto del presente appalto nel catalogo MEPA, la Ditta aggiudicataria si impegna ad effettuare detto servizio allo stesso prezzo del Mercato Elettronico, pena la rescissione del contratto medesimo.

ART. 19 DOMICILIO LEGALE

Per quanto concerne il presente appalto la Ditta aggiudicataria è tenuta ad eleggere, ai sensi e per gli effetti dell'art. 43 del Codice Civile, domicilio legale presso il Comune di Berzo Inferiore.

ART. 20 VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicazione, che sarà notificata alla Ditta interessata, costituirà impegno per l'aggiudicatario all'assunzione del servizio anche in pendenza del contratto d'appalto, dal momento in cui essa verrà comunicata.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli, e fermo restando il disposto del D.Lgs. n. 53/2010.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

La Ditta aggiudicataria dovrà prestare una cauzione definitiva tramite polizza fidejussoria bancaria o assicurativa con validità corrispondente al periodo d'appalto calcolata come segue:

- per ribasso sino al 10%: l'importo della garanzia è pari al 10% dell'importo contrattuale;
- per ribasso superiore al 10% e fino al 20%: l'importo percentuale della garanzia è aumentato di un punto percentuale per ogni punto percentuale eccedente il 10% del ribasso;
- per ribasso superiore al 20%: l'importo percentuale della garanzia è aumentato di due punti percentuali per ogni punto percentuale eccedente il 20% del ribasso.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 21
NORMA TRANSITORIA

La sottoscrizione del presente Capitolato ha valore contrattuale.
Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si applicano le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente, oltre alle disposizioni contenute nel Codice Civile e di Procedura Civile.

PER ACCETTAZIONE

.....
(luogo) (data)

.....
Documento firmato digitalmente

STAGIONE E ANNO	PRIMAVERA - ESTATE 2018	CLIENTE	BERZO INFERIORE	REV. MENU N° 01
Settimana	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA

Lunedì	Insalata di pasta calda con verdure fresche Mozzarella + Rosa Camuna Fagiolini*/insalata Frutta di stagione	Chicche di patate al pomodoro* Prosciutto cotto s.p. M Zucchine/insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Primo Sale + Rosa Camuna Erbette*/insalata Frutta di stagione	Pasta all'isolana Scaloppine di vitello al limone Carote cotte*/insalata Frutta di stagione
Martedì	Lasagne al ragù di carne di vitellone* - Carote cotte*/insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Scaloppina di vitello al limone Insalata fresca mista Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di vitello con carote e piselli* - Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci* - Zucchine/insalata mista Frutta di stagione
Mercoledì	Riso e piselli* Frittata al forno Insalata fresca mista Frutta di stagione	Focaccia margherita* - Carote cotte*/insalata Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al forno Fagiolini*/pomodori Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto s.p. M Fagiolini*/pomodori Macedonia
Giovedì	Frullato di verdura* Tacchino al forno Pure' di patate Frutta di stagione	Riso in bianco all'olio Fesa di tacchino al forno Fagiolini*/pomodori Frutta di stagione	Cous cous di verdure Bocconcini di pollo al forno Insalata fresca mista Frutta di stagione	Risotto con zucchine e curcuma Polpette di carne e verdura al forno* Insalata fresca mista Frutta di stagione
Venerdì	Pasta in bianco all'olio Platessa gratinata al forno* Fagiolini*/pomodori Frutta di stagione	Pasta alla crema di carciofi* Persico alla mugnaia* Insalata fresca mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico* Platessa alla pizzaiola* Carote cotte*/insalata Frutta di stagione	Pasta in bianco all'olio Persico al limone* Piselli all'olio*/insalata Frutta di stagione

Legenda

* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine
M Maiale



NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

STAGIONE E ANNO AUTUNNO - INVERNO 2017/2018

CLIENTE

BERZO INFERIORE

REV. MENU' N° 00

Settimane

1ª SETTIMANA

2ª SETTIMANA

3ª SETTIMANA

4ª SETTIMANA

Lunedì	Passato di verdura* con crostini Rosa Camuna Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta pomodoro e olive Piselli* al prosciutto M Cavolfiore gratinato* Frutta di stagione	Focaccia margherita* Prosciutto cotto s.p. M Insalata Frutta di stagione	Sedanini alle zucchini Primo Sale Carote julienne Frutta di stagione
Martedì	Fusilli olio e parmigiano Polpette di manzo in umido Fagiolini* Frutta di stagione	Crema di patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Verdura tricolore* al vapore Frutta di stagione	Crema di carote* con crostini Lonza al forno M Purè Frutta di stagione	Polenta Manzo all'olio Insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Focaccia margherita* Prosciutto cotto s.p. M Insalata Frutta di stagione	Mezze penne al pesto Hamburger di manzo Insalata Frutta di stagione	Fusilli al ragù Crescenza Piselli all'olio* Frutta di stagione	Passato di legumi Pollo alla cacciatora Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Gnocchi al pomodoro Platessa* alla mugnaia Carote julienne Frutta di stagione	Lasagne* alla bolognese - Fagiolini all'olio* Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Platessa* al limone Broccoletti e carote al forno* Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata alle erbe* Fagiolini* Frutta di stagione
Venerdì	Risotto allo zafferano Frittata ai formaggi Purè Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Merluzzo* alla pizzaiola Carote julienne Frutta di stagione	Mezze penne al tonno Polpette di legumi Carote cotte all'olio Frutta di stagione	Risotto al radicchio Merluzzo* al prezzemolo Carote julienne Frutta di stagione

Legenda

* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

M Maiale



NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.