

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
“SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA” SCUOLA
PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 –
2024/2025

ART. 1
OGGETTO

Oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto è l'affidamento del servizio di refezione rivolto agli alunni frequentanti la scuola Primaria e la scuola Secondaria di I grado di Civate al Piano, nei giorni di rientro pomeridiano stabiliti dal calendario scolastico predisposto dal competente Istituto Comprensivo per ciascuna scuola di riferimento.

La Ditta aggiudicataria del presente appalto si occupa della **preparazione dei pasti presso i propri centri di cottura**, del trasporto e della somministrazione degli stessi nel refettorio per entrambi i plessi, allestito presso la sede della Scuola Secondaria di I grado.

Possono usufruire del servizio gli alunni, il personale docente e non docente della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado di Civate al Piano.

ART. 2
CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere costituiti da:

- 1° piatto
- 2° piatto
- Contorno con verdure di stagione
- Pane
- Frutta
- Acqua minerale naturale.

In caso di impedimenti dovuti a cause di forza maggiore quali ad esempio scioperi, agitazioni, guasti tecnici delle apparecchiature, mancata consegna di materie prime, la Ditta aggiudicataria si impegna a fornire pasto sostitutivo, anche freddo, concordato con l'Agenzia di Tutela della Salute (A.T.S.) territorialmente competente.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù proposti, nonché sulla base delle caratteristiche delle tabelle merceologiche previste da A.T.S. In aggiunta, agli utenti del servizio vanno forniti i generi alimentari necessari per condire le verdure (olio - aceto - sale), come da tabelle dietetiche.

I menù previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su quattro settimane, secondo l'indicazione di A.T.S.

I prodotti devono soddisfare i requisiti minimi previsti dalle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, senza alcun diritto di maggiorazione del prezzo.

Per la preparazione delle diete speciali, possono essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche.

La Ditta aggiudicataria, nei casi di diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, deve attenersi al menù personalizzato predisposto da A.T.S.

Nei casi di diete in bianco, dovrà attenersi alle prescrizioni indicate dal pediatra o dal medico di base.

I pasti per tutte le diete speciali vanno confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali), con modalità che consentono al personale addetto alla distribuzione di individuare il relativo destinatario.

L'Aggiudicataria deve garantire, altresì, l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso, in tutte le loro varianti.

I particolari regimi dietetici sopra menzionati si attivano successivamente all'acquisizione, da parte del competente ufficio comunale, della relativa documentazione.

Rispetto all'utilizzo dei prodotti non alimentari e all'acqua, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare:

- Piatti di porcellana e/o riutilizzabili
- Bicchieri e posate riutilizzabili
- Tovaglioli a ridotto impatto ambientale
- Erogatore di acqua minerale naturale microfiltrata, installato presso i locali del refettorio. Le spese per la manutenzione dei filtri sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Per quanto riguarda l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili, si richiede la sanificazione con lavastoviglie installata a proprie spese presso i locali del refettorio.

ART. 3 **CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

La Ditta aggiudicataria si impegna a fare in modo che tutti gli alimenti distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari di buona tecnica, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione e la lavorazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che sono impartite dalla competente autorità.

I prodotti alimentari devono essere, esclusivamente, quelli previsti dalle tabelle merceologiche delle derrate alimentari vigenti ed i fornitori utilizzati devono essere quelli indicati nel progetto presentato in sede di gara. In caso di eventuale sostituzione di un fornitore, la Ditta aggiudicataria si impegna a reintegrarlo con altro, avente analoghe certificazioni di qualità.

E' preferibile l'approvvigionamento, da parte della Ditta aggiudicataria, di alimenti a chilometro zero o filiera corta, prodotti locali a ridotto impatto ambientale, come quelli biologici o da produzione integrata.

Alla Ditta aggiudicataria è fatto divieto di:

- Somministrare pasti precedentemente avanzati
- Utilizzare cibi parzialmente cotti.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare controlli in qualsiasi momento, con lo scopo di verificare la corrispondenza degli alimenti, con quanto previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Per la somministrazione e preparazione di alimenti e bevande, la Ditta aggiudicataria deve essere munita delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

ART. 4 **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio consiste:

- Nell'approvvigionamento dei generi alimentari
- Nella preparazione dei pasti
- Nel confezionamento
- Nel trasporto
- Nella distribuzione dei pasti per utenti (alunni, personale docente e non docente).

Il numero stimato dei pasti da somministrare, nei giorni di rientro previsti dai rispettivi calendari scolastici, è di circa n. 110 giornalieri (da lunedì a venerdì) per la Scuola Primaria e di circa n. 70, per ciascuna delle tre giornate di refezione per la Scuola Secondaria di I grado, corrispondenti a circa n. 26.000 pasti annuali complessivi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di ridurre o aumentare l'entità dell'appalto nella misura del 20%, dandone preventiva comunicazione scritta, senza che la Ditta aggiudicataria possa avanzare obiezione alcuna.

Il numero dei pasti suddetto è solo indicativo ai fini di una valutazione complessiva del corrispettivo del servizio, in quanto l'Amministrazione comunale sarà tenuta a corrispondere il valore per gli effettivi pasti prenotati.

Nessuna indennità o rimborso sono dovuti per qualsiasi titolo, a causa della riduzione del corrispettivo calcolato, secondo le modalità e nei limiti sopra indicati.

La frequenza settimanale o i giorni settimanali di svolgimento del servizio potrebbero variare nel corso della validità del contratto, in relazione alla programmazione educativa e didattica autonomamente effettuata dai competenti organi scolastici.

Saranno comunicati dall'ufficio comunale preposto eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

Il servizio deve essere reso in modo distinto per la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria di I grado nel locale all'uopo allestito presso la sede della Scuola Secondaria di I grado, in base agli orari che verranno, di anno in anno, stabiliti per ciascun ordine di scuola.

A titolo indicativo, sulla base della programmazione educativa vigente nell'anno scolastico ultimo scorso, l'inizio della refezione per la Scuola Primaria è prevista per le ore 12.00 mentre per la Scuola Secondaria di I grado per le ore 13.20.

Oneri a carico del Comune

Al Comune compete:

- provvedere a fornire i locali e gli arredi esistenti nel refettorio (come indicati nell'art. 7 del presente capitolato);
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dalla Ditta aggiudicataria presso il punto di raccolta;
- fornire acqua, gas, energia elettrica e riscaldamento;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria del locale adibito a refettorio;
- provvedere alla sorveglianza degli alunni durante il pasto, avvalendosi del personale di entrambi i plessi scolastici;
- fornire la modulistica ai rappresentanti della Commissione comunale di controllo per il servizio di refezione, per consentire la verifica della gradibilità del menù scolastico in vigore. I risultati statistici delle rilevazioni devono essere comunicati al competente ufficio comunale.

Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

I pasti vengono preparati dall'Aggiudicataria presso il proprio centro di cottura.

E' indicatore di maggiore qualità il possesso, da parte dell'Aggiudicataria, per l'intero periodo della durata dell'appalto, di un centro cottura principale, distante **massimo 20 minuti** dalla sede municipale e di un centro cottura d'emergenza, **distante non oltre 40 minuti** dalla sede municipale e di certificazioni di qualità/attestazioni di buon servizio.

Tutti i pasti devono essere trasportati in appositi contenitori termici, con automezzi idonei in dotazione all'Aggiudicataria, negli appositi locali adibiti a refezione.

L'acquisto delle derrate alimentari e dei beni di consumo, delle stoviglie e degli articoli complementari (tovaglie, tovagliette, sacchi per immondizia, ecc.), la preparazione dei pasti ed il trasporto dal luogo di preparazione ai refettori devono essere eseguiti dalla Ditta aggiudicataria, alla quale farà carico ogni responsabilità in merito.

Alla Ditta compete, inoltre:

- la predisposizione del locale adibito a refettorio;

- la ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario) e la distribuzione dei pasti e delle bevande con l'utilizzo del materiale necessario (palette, mestoli, ecc.);
- il ritiro delle stoviglie e la pulizia giornaliera del locale adibiti alla refezione e di tutti gli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti, nonché l'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia del refettorio e delle stoviglie;
- il reintegro della stoviglieria effettuato con materiale identico a quello esistente;
- la raccolta differenziata dei rifiuti, così come previsto dal Regolamento comunale di Cividate al Piano ed il deposito dei rifiuti nell'apposito punto di raccolta;
- l'esecuzione delle prestazioni richieste a regola d'arte e la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- la tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio, relativa al piano dei trasporti;
- la presentazione del nominativo del Responsabile referente del servizio, il quale sarà il diretto interlocutore del Comune di Cividate al Piano, per tutto quanto concerne la gestione del servizio stesso, così come la tempestiva comunicazione al Comune nel caso in cui il Responsabile venga sostituito;
- la presenza del Responsabile, su invito, alle riunioni periodiche della Commissione comunale di controllo per il servizio di refezione;
- l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza sul lavoro vigente;
- la compartecipazione al canone annuo di assistenza e manutenzione del software per la gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica (dettagliato nel successivo art.5);
- **la disponibilità, qualora il Comune lo richiedesse, di gestione del servizio pasti a domicilio in favore di anziani e disabili.**

ART. 5

CANONE E GESTIONE DEL SISTEMA SCHOOLWEB

L'Amministrazione Comunale richiede il mantenimento dell'attuale sistema della società ItCloud Software Srl, società certificata ISO 27001 e ISO 22301 e presente sul marketplace Agid con i propri sistemi Saas. Il costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo sarà posto per una quota pari al 50% a carico della Ditta aggiudicataria.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire all'Aggiudicataria le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

La Ditta aggiudicataria dovrà rimborsare annualmente alla Committente una quota pari a 1.400€ (ad eccezione del primo anno di servizio, ovvero il 2022, ove la quota da corrispondere sarà pari a 1.316,67€). *(nota per me: devo prevedere una clausola di accettazione nella dichiarazione integrativa al DGUE)*

L'Aggiudicataria dovrà strutturare ed organizzare la gestione del servizio in accordo con il competente ufficio comunale.

La prenotazione dei pasti verrà effettuata direttamente dal sistema di proprietà comunale e sarà onere dei genitori disdire il pasto nelle modalità previste dal sistema.

Sarà invece onere della ditta verificare le assenze prenotate quotidianamente e controllare, nei punti di somministrazione, la reale assenza/presenza dell'utente indicato.

ART. 6

STANDARD DI QUALITA'

La Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'Amministrazione comunale, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- all'atto della consegna dei pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C.; le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C.; gli yogurt ed i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C.; i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12° C.;
- l'aggiunta del formaggio, relativamente al primo piatto, avviene al momento della sporzionatura;
- i contorni si condiscono presso i refettori;
- i pasti vanno essere veicolati in appositi contenitori che devono rispettare le norme di igiene e di conservazione vigenti in materia, in turni distinti per la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di I°.

ART. 7 **LOCALI ED ATTREZZATURE**

Il Comune di Cividate al Piano mette a disposizione della Ditta aggiudicataria il locale adibito a refettorio allestito presso la sede della Scuola Secondaria di I grado.

I locali del refettorio sono dotati di tavoli e sedie, di tavoli da appoggio, di un lavabo e di un armadio. Il resto dell'attrezzatura necessaria all'espletamento del servizio viene messo a disposizione dall'Aggiudicataria.

Quest'ultima, si impegna a restituire i beni avuti in consegna, a farne buon uso ed a riconsegnarli alla fine del servizio, in buono stato e perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento connesso all'utilizzo.

ART. 8 **ORGANI DI CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Responsabile refezione incaricato dal Comune di Cividate al Piano;
- organi di vigilanza e ispezione dell'A.T.S., per quanto di competenza;
- organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- Commissione comunale di controllo per il servizio di refezione.

La Commissione comunale di controllo è composta da:

- Sindaco e/o l'Assessore alla Pubblica Istruzione, o loro delegato;
- Responsabile dell'Area Servizi alla Persona o suo delegato;
- Dirigente Scolastico o suo delegato;
- N. 2 rappresentanti dei genitori della Scuola Primaria;
- N. 2 rappresentanti dei genitori della Scuola Secondaria di I grado;
- N. 1 rappresentante della componente docente della Scuola Primaria;
- N. 1 rappresentante della componente docente della Scuola Secondaria di I grado;
- N. 1 rappresentante della Ditta aggiudicataria del servizio di refezione.

L'A.T.S., in relazione all'ordine del giorno, si riserva di proporre la partecipazione di un rappresentante competente per territorio.

ART. 9 **DURATA DELL'APPALTO**

Il servizio oggetto dell'appalto decorre con l'apertura dell'anno scolastico 2022/2023, sino al termine dell'anno scolastico 2024/2025.

L'Amministrazione comunale, entro i primi tre mesi, avrà la facoltà insindacabile di revocare l'appalto qualora ritenga il servizio reso non corrispondente alle prestazioni richieste e previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Comune non avrà ancora provveduto al rinnovo o a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'Aggiudicataria sarà tenuta a prorogare la durata del servizio per un periodo non superiore a **mesi 5 (cinque)**, alle stesse condizioni contrattuali sottoscritte.

In caso di risoluzione, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a garantire il servizio fino al subentro del nuovo gestore.

ART. 10 **IMPORTO DELL'APPALTO E NUMERO PASTI**

Il numero dei pasti è definito, in via presuntiva, in n. **26.000 annui**, di cui:

Descrizione	n. pasti (presunti) all'anno	Importo base d'asta (I.V.A. esclusa)
Pasti Scuola Primaria	n. 19.000	€uro 4,90
Pasti Scuola Secondaria di I° grado	n. 7.000	€uro 4,90

Il valore complessivo dell'appalto per il triennio è di **€uro 383.000,00 (800€ oneri di sicurezza)** - oltre I.V.A. di Legge.

Il prezzo unitario rimarrà invariato per la tutta durata dell'appalto.

ART. 11 **CORRISPETTIVO**

Il corrispettivo del contratto è costituito dal prezzo unitario a pasto, moltiplicato per i pasti effettivamente somministrati dall'Aggiudicataria.

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente capitolato.

La Ditta dovrà presentare le fatture relative alle forniture, specificando il periodo di riferimento ed il gruppo di utenza (alunni, insegnanti, altri utilizzatori) e le distinte per scuola (Primaria e Secondaria di I grado), corrispondenti al numero dei pasti prenotati.

I pagamenti saranno effettuati, previa verifica delle prestazioni effettivamente compiute, a seguito di presentazione al protocollo dell'Ente di regolare fattura elettronica e previo controllo di liquidazione da parte del competente ufficio comunale.

L'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria, la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza contrattuale.

Pertanto, gli importi di gara sono così determinati:

					opzione	rinnovo	Opzione	106 comma 1	opzione	proroga tecnica	
descrizione sintetica del servizio/fornitura e Comune	DURATA CONCESSIONE/APPALTO IN ANNI	importo a base d'asta per l'intera durata (A)	oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (B)	IMPORTO DI GARA A+B (Iva esclusa)	N. ANNI RINNOVO (se previsto)	IMPORTO opzione di rinnovo con oneri della sicurezza	% opzione 106 comma 1 lett a) (*)	importo (Iva esclusa) opzione 106 comma 1 lett a)	n. mesi proroga tecnica	importo proroga tecnica -- mesi (IVA esclusa)	totale procedura (IVA esclusa)
COMUNE DI CIVIDATE AL PIANO	3	€ 382.200,00	€ 800,00	€ 383.000,00	2	€ 255.333,33	12,00%	€ 45.960,00	5	€ 63.833,33	€ 748.126,67

L'importo relativo all'opzione art. 106, c. 1, lett. a), D.Lgs. 50/2016, potrà essere utilizzato per:

- servizi straordinari legati ad emergenze sanitarie o di altra natura, che richiedano prestazioni suppletive, integrative e comunque necessarie al buon andamento del servizio;
- aumento numero iscritti al servizio mensa;
- attivazione di servizi di preparazione e consegna pasti per anziani e/o utenti segnalati dai servizi sociali;
- servizio di sorveglianza durante i pasti e/o servizi ulteriori di pulizia e/o sanificazione dei refettori e/o delle aule.

ART. 12 **PERSONALE**

La Ditta aggiudicataria assicura il servizio di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione, con proprio personale.

Tutto il personale adibito alle attività di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto presta il proprio lavoro senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune di Civate al Piano e risponde del proprio operato, per la propria retribuzione ed altre richieste contrattuali, esclusivamente alla Ditta aggiudicataria.

L'organico del personale deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e, nello svolgimento dello stesso, deve mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio.

La Ditta aggiudicataria garantisce la formazione di tutto il personale impiegato e garantisce, altresì, la formazione specifica del personale addetto alla distribuzione, relativamente alla corretta porzionatura del pasto, dotando il refettorio degli utensili idonei allo scopo.

Tutto il personale è munito di appositi indumenti da lavoro.

L'Aggiudicataria risponde per i propri dipendenti nel caso di comportamento o linguaggio riprovevoli, nel caso di inosservanza di modi seri o di trascuratezza nell'abbigliamento.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune, in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale.

Il Comune si riserva di richiedere la sostituzione del personale qualora lo stesso, per seri e comprovati motivi, non risulti idoneo all'espletamento del servizio.

Il personale è tenuto, inoltre, a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui può venire a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

L'Aggiudicataria è tenuta ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di categoria e negli accordi integrativi del contratto in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione.

L'Aggiudicataria è tenuta a stipulare contratto di assicurazione per responsabilità civile verso terzi, persone o cose con un massimale unico minimo di Euro 1.500.000,00 e risponde direttamente dei danni alle persone ed alle cose provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione comunale.

Il Comune si riserva la possibilità di aggiungere al personale adibito al servizio di refezione, lavoratori socialmente utili/di pubblica utilità assegnati all'Ente dalle competenti autorità.

ART. 16 **SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso nei termini stabiliti dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. e dovrà essere espressamente indicato nell'offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà e la parte di appalto che si intenda eventualmente subappaltare.

Possono essere oggetto di subappalto: servizio di derattizzazione e disinfestazione dei locali e l'analisi microbiologiche delle derrate o delle superfici.

ART. 17 **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E REVOCA**

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di revoca anticipata del contratto con preavviso di, almeno, mesi 3 (tre), nel caso in cui decida di gestire il servizio con modalità diverse.

Sono, altresì, cause di revoca, ragioni di pubblico interesse sopravvenute nel corso dell'appalto e non riferite né a dolo né a colpa del Comune.

L'Amministrazione comunale può procedere alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- Gravi e frequenti violazioni agli obblighi del presente contratto, non sanate pur a seguito di regolare diffida scritta da parte del Comune.
- Cattiva condotta del personale e reiterato comportamento scorretto.
- Arbitrario abbandono, anche parziale, da parte della Ditta aggiudicataria senza che sussistano cause giudicate effettivamente impedenti.
- Dichiarazione di fallimento della Ditta.
- Cessione del presente contratto o subappalto del servizio.
- Ogni altra inadempienza o fatto che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, come previsto dall'art. 1453 del Codice Civile.

Tanto la revoca, quanto la risoluzione del contratto sono pronunciate dal Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione, con propria determinazione, e divengono operative a seguito di comunicazione all'Aggiudicataria mediante raccomandata A/R oppure mediante Posta Elettronica Certificata (P.E.C.).

Nei casi di risoluzione previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune.

Il servizio di refezione scolastica riveste ad ogni effetto carattere di interesse pubblico, pertanto, non può essere sospeso od abbandonato, neppure parzialmente, nelle varie fasi.

Per questi motivi la Ditta è tenuta, anche in caso di risoluzione, revoca, sospensione o qualsivoglia cessazione del contratto, a garantire il servizio fino al subentro del nuovo gestore.

In caso di controversie che dovessero sorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione del servizio, sarà dalle parti devoluta al Foro di Bergamo, riconosciuto unico competente in via preventiva.

ART. 18 **GARANZIA FIDEIUSSORIA PROVVISORIA E DEFINITIVA**

La Ditta aggiudicataria deve rilasciare garanzia definitiva, sotto forma di fideiussione o polizza assicurativa, pari al 10%, dell'importo dell'appalto, al netto di I.V.A., come previsto dall'art. n. 93 del D.Lgs n. 50/2016.

La cauzione può essere ridotta nella percentuale del 50% dell'importo dell'appalto al netto di I.V.A., nel caso la Ditta aggiudicataria sia in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 come indicato dall' art. 93 co. 7 del D.lgs.50/2016.

La cauzione definitiva sarà svincolata al termine dell'appalto, qualora non risultino pendenze di alcun genere per l'esecuzione del contratto fra l'aggiudicataria ed il Comune di Civate al Piano.

ART. 19 **PENALITA'**

L'Aggiudicataria, nell'esecuzione del contratto previsto dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, la Ditta sarà gravata di una penalità pari all'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto fornire nella giornata di interruzione, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare il servizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione, si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto, ai sensi del precedente art. 17.

Il mancato rispetto di ulteriori condizioni di cui al presente capitolato, diversa da quella precedentemente indicata, oltre alla possibilità di risoluzione del contratto, comporta l'applicazione delle seguenti penali nella misura di:

- Euro 250,00 per ritardi nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto;
- Euro 250,00 per rinvenimento di corpi estranei nelle pietanze o fornitura di cibi non commestibili;
- Euro 500,00 per violazione degli obblighi in materia di rapporto di lavoro e di sicurezza sul luogo di lavoro;
- Euro 1.000 per ogni dieta non correttamente preparato o non personalizzata;
- Euro 1.000 per ogni caso di mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere;
- Euro 1.500 per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali;
- Euro 1.500 per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei terminali di distribuzione.

È fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di recuperare le eventuali maggiori spese necessarie ad approntare un servizio sostitutivo.

Dette penalità saranno applicate in sede di liquidazione del compenso spettante alla Ditta, dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta medesima, che dovranno pervenire entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

ART. 20 **SPESE DI REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO**

Le spese per la stipulazione, la registrazione del presente contratto ed ogni altra spesa inerente e conseguente sono a totale carico della Ditta aggiudicataria che dovrà provvedere al relativo versamento entro il termine che sarà fissato dall'Amministrazione comunale.

La Ditta assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'affidamento del servizio di cui trattasi, con rinuncia alla rivalsa.

Il contratto verrà redatto in forma pubblica amministrativa.