

Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio di fornitura di pasti trasportati presso la Scuola primaria e la Scuola Materna di Redavalle – Anno scolastico 2015/2016.

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura di pasti trasportati ad imprese specializzate nel settore della ristorazione .

Art. 2 – Sede di esecuzione del servizio

Le sedi scolastiche ove dovranno essere consegnati i pasti ricadono nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente:

Scuola dell'Infanzia: via P. Capitani n. 32
Scuola Primaria: via G. Garibaldi n. 16;

Art. 3 – Durata del contratto.

Il contratto ha validità per tutta la durata dell'anno scolastico 2015/2016.

Il servizio prevede avvio con l'inizio dell'anno scolastico, secondo il calendario scolastico ufficiale. La Ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio alla data effettiva comunicata dall'Amministrazione Comunale.

Art. 4 – Descrizione del servizio

1. L'appalto comprende la fornitura di un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, un panino, frutta di stagione o yogurt e acqua minerale naturale (bottiglie da 50cl). I pasti dovranno essere cucinati in giornata, presso unico centro di produzione e preparati seguendo le indicazioni delle Tabelle Dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'A.S.L. di Pavia.

2. L'appalto comprende altresì, lo scodella mento presso al scuola primaria.

3. I pasti dovranno essere trasportati attraverso veicolazione, secondo il principio della linea calda nel terminale di distribuzione e consegnati con sistema multiporzione.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dalla Ditta in appositi contenitori termici per alimenti e con furgoni appropriati

4. la fornitura dovrà comprendere tra l'altro n. 1 tovagliolo di carta, 1 bicchiere e posate di plastica incartate, acqua minerale naturale (bottiglie da 50 cl) per ciascun utente, e anche la fornitura di olio e aceto in bottiglia, sale e stuzzicadenti incartati e quanto altro necessitasse per il completo allestimento dei tavoli.

5. Preparazione e distribuzione di diete speciali e/o religiose su richiesta

Art. 5 – Tipologia dell'utenza.

L'utenza è composta da alunni ed insegnanti della Scuola dell' Infanzia e Primaria, degli ausiliari aventi diritto e di quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione, e qui non individuati.

Art. 6 – Dimensione presumibile dell'utenza

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è stimata in presunti 5.000(cinquemila) pasti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle stesse condizioni del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, i giorni di esecuzione del servizio e gli orari di consegna dei pasti.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere inoltre alla Ditta di gestione la fornitura di pasti freddi o cestini, per particolari occasioni (gite scolastiche) o per cause di forza maggiore.

Il numero giornaliero di pasti sarà comunicato ogni giorno, sulla base delle effettive presenze, da parte del personale all'uopo individuato, entro le ore 10:00.

Si precisa che il numero degli utenti, in precedenza esposti, fa riferimento alla attuale organizzazione e sono da intendersi a titolo meramente indicativo, cioè forniti al solo scopo di rendere la generale dimensione del servizio. Conseguentemente le quantità possono variare in relazione all'effettiva presenza degli utenti. In ogni caso la Ditta di gestione è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste senza pretendere alcun compenso extra nel caso in cui il numero dei pasti risultasse, alla scadenza contrattuale, al di sotto delle quantità sopra descritte. In ogni caso il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.

Si precisa, inoltre, che l'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ufficiale.

Art. 7 – Interruzione del servizio

In caso di scioperi del personale della Ditta di gestione, il servizio dovrà essere garantito ai sensi della Legge N° 146/1990. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale o la Ditta di gestione dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Restano a carico dell'Amministrazione Comunale tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta di gestione e che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 8 – Tabelle Merceologiche/Grammature/Metodi di cottura.

La Ditta di gestione è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Art. 9 – Garanzie di qualità

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o di dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Art. 10 – Menù

I menù sono articolati con le modalità previste dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL di Pavia.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dall'Amministrazione Comunale, in relazione all'età dell'utenza e del menù di massima quadrisettimanale. Durante l'appalto le tabelle relative ai menù potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o analisi di gradimento da parte dell'utenza, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare, ecc. Tali modifiche, concordate con gli operatori del SIAN in sede di Commissione Mensa, saranno comunque contenute e non produrranno eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta conferma il prezzo-pasto offerto in fase di Gara. Il menù è unico per tutta l'utenza scolastica – alunni ed adulti.

Art. 11 – Articolazione del menù

compreso adulti:

- un primo piatto (come da menù)
- un secondo con contorno (come da menù)
- pane
- frutta o yogurt (come da menù)
- acqua (una bottiglia da 50 cl).

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta di gestione la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tale fornitura oltre che per le gite scolastiche potrà essere richiesta in caso di sciopero o altre esigenze.

Art. 12 – Variazione del menù

I menù sono formulati periodicamente. Eventuali variazioni dovranno essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale, in accordo con gli operatori del SIAN.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti. In tal caso la Ditta adotta la variazione concordata con l'Amministrazione Comunale purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione.

Art. 13 – Diete speciali

La Ditta di gestione dietro richiesta del Servizio comunale competente che fornirà tutti le prescrizioni del caso, dovrà approntare le diete speciali per eventuali utenti che necessitassero. In partico-

lare la Ditta di gestione dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi per bambini che presentano allergie o problemi di alimentazione. Tali fattori, comprovati da regolari certificati medici trasmessi al Servizio comunale competente, vengono vagliati e approvati dal Servizio di Medicina Scolastica dell'ASL di Pavia, che potrà anche fornire indicazioni sulla dieta più idonea. I certificati medici per diete particolari devono comunque essere visti dal Servizio SIAN. Sono da prevedersi inoltre, diete individuali richieste per motivi religiosi, o altro.

Art. 14 – Diete in bianco

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico. In caso di malesseri passeggeri (non oltre tre giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori che comporterà la richiesta di una dieta in bianco. Conseguentemente la Ditta di gestione si impegna alla predisposizione di dette diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro i tempi stabiliti all'art. 6) del presente Capitolato. Tale dieta deve essere predisposta e composta nel modo seguente:

- *Primo Piatto*: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva e/o passato di pomodoro fresco. Eventualmente poco parmigiano reggiano.
- *Secondo Piatto*: Carne o pesci magri cotti al vapore e ai ferri o lessati
- *Contorno*: verdura lessata o stufata, condita con olio crudo extra vergine di oliva ed eventualmente limone.

Art. 15– Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, preventivamente concordate con gli operatori del SIAN in sede di Commissione Mensa, la Ditta di gestione dovrà presentare all'Amministrazione Comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

Art. 16 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere somministrate nella quantità prevista dalle Tabelle ASL.

Art. 17 – Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite al momento del consumo con olio extra vergine d'oliva: Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 18 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. In particolare sono vietate le frittture per la ristorazione scolastica, in loro luogo possono essere utilizzate preparazioni con l'uso di forni a termoconvezione.

Art. 19 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo e la conservazione di alimenti non consumati.

Art. 20– Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta di gestione deve prelevare giornalmente 50 grammi dei prodotti somministrati e riporli, in sacchetti sterili, forniti dalla Ditta stessa, e conservarli per le 72 ore successive al prelievo, in frigorifero a temperatura tra 0° e 4°C.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del prelievo.

Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico.

Art. 21– Orario del servizio e modalità di consegna dei pasti

La Ditta di gestione si impegna a fornire il servizio su orari distinti per la scuola elementare e la Scuola materna e nido.

Art. 22 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alle vigenti disposizioni di Legge, in particolare alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento di Igiene della Regione Lombardia

Art. 23 – Direzione del servizio

La direzione del servizio, oggetto del presente Capitolato, deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di adeguata esperienza acquisita nel campo del settore della ristorazione collettiva di dimensioni pari a quello oggetto del servizio richiesto dal Comune di Redavalle. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili del Comune preposti al controllo dell'andamento del servizio e, di conseguenza, essere dotato di idoneo ausilio tecnologico tale da poter essere immediatamente contattato durante l'orario di svolgimento del servizio.

Il nominativo dovrà essere quello comunicato dalla Ditta aggiudicataria.

In caso di assenza o inadempimento del direttore, la Ditta di gestione dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra figura di pari professionalità e qualifica.

La funzione di direzione del servizio può essere assolta da dietologa o dietista.

Art. 24– Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, dovrà essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

Art. 25–Centro cottura esterno

La Ditta di gestione fornirà i pasti preparati in un centro cottura con capacità produttiva adeguata, situato a non più di 15 chilometri dal territorio comunale di Redavalle.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti avverrà con personale a carico della Ditta di gestione e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'Amministrazione Comunale si riserva di far effettuare, da propri incaricati, sopralluoghi presso il centro cottura al fine di verificare i requisiti e la rispondenza a quanto dichiarato.

Art. 26– Attrezzature ed arredi

La Ditta appaltatrice dovrà fornire:

- contenitori termicamente ed igienicamente idonei al trasporto pasti
- automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari
- attrezzature per la distribuzione dei pasti, n° 1 scaldavivande e n° 1 forno a microonde per ogni plesso

Art. 27 – Trasporti

I trasporti verranno effettuati dal personale alle dipendenze della Ditta di gestione e con i mezzi della stessa. Tali mezzi dovranno garantire che la fase di trasporto avvenga in condizioni igieniche e nel rispetto delle caratteristiche qualitative del trasportato.

La Ditta di gestione dovrà garantire nella fase di trasporto il rispetto delle corrette temperature, differenziando alimenti caldi da alimenti freddi.

I contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere realizzati con materiale idoneo al contatto con alimenti e possedere requisiti tecnici che garantiscano il mantenimento della temperatura.

La Ditta di gestione dovrà organizzare il piano dei trasporti, in modo da rispettare i tempi previsti dall'ASL

La Ditta di gestione dovrà garantire la fornitura negli orari e modi richiesti

Art. 28– Oneri

Oltre a quanto prescritto nei precedenti punti del presente Capitolato, la Ditta si impegna a provvedere:

- al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la Ditta di gestione, per l'esercizio di tutti i servizi affidati con il presente Capitolato. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'acquisto, confezionamento e trasporto delle derrate alimentari, secondo il rispetto delle normative vigenti;
- alla fornitura e/o all'integrazione del materiale frangibile (vassoi, pinze, mestoli, palette, oliere, posate e qualunque altro accessorio indispensabile alla gestione) e all'introduzione di attrezzature che diano garanzia di un livello di efficienza e funzionalità del servizio appaltato; tali forniture non comportano modifiche del prezzo a pasto
- ad impiegare personale qualificato per la preparazione dei pasti
- ad applicare il sistema di autocontrollo alimentare previsto dalle Leggi vigenti. La Ditta dovrà garantire il rispetto dell'applicazione dei Regolamenti CEE 852/853 dando evidenza attraverso il manuale HACCP, le procedure in atto e le schede per la registrazione.

Art. 29 – Responsabilità ed assicurazioni

La Ditta di gestione si assume, senza riserve od eccezioni alcuna, ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante ai sensi di Legge, per danni che, in relazione all'espletamento dei servizi affidati o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, a cose o a persone.

A tale scopo la Ditta suddetta si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alla struttura e alle cose di proprietà dell'Amministrazione e/o di terzi, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiore a € 500.000,00=.

Art. 30 – Divieto di subappalto

Non è consentito alla Ditta di gestione il subappalto o la cessione, sia pure parziale, del servizio oggetto del presente Capitolato, fatta eccezione per la fornitura delle eventuali attrezzature e materiale.

Art. 31 – Deposito cauzionale

L'aggiudicatario resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Egli, alla data che sarà fissata dal Comune, dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, versando la cauzione. A tal proposito si fa presente che la cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della Ditta di gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, è fissata in ragione del 10% dell'importo presunto di aggiudicazione e che la stessa dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto, a semplice richiesta del Comune.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta di gestione è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Detta cauzione dovrà essere costituita mediante polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate o fideiussione bancaria o titoli di Stato o contanti mediante versamento presso la tesoreria comunale.

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

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento entro novanta giorni dalla scadenza del contratto.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, compreso il risarcimento dei danni causati.

Art. 32 – Rispetto delle normative

La Ditta di gestione dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE, nonché dei Regolamenti CEE 852/853). La Ditta di gestione deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involonta-

ria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori e delle lavoratrici.

La Ditta di gestione dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga e/o libro matricola della Ditta.

Art. 33 – Applicazioni contrattuali

La Ditta di gestione si obbliga ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'appalto. Tale obbligo vale anche nel caso in cui l'aggiudicatario sia una Cooperativa e impiega personale con qualifica di socio-lavoratore.

Art. 34 – Disposizione in materia di sicurezza

E' fatto obbligo alla Ditta di gestione, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" DL n. 81/2008.

Art. 35 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli nei locali di produzione dei pasti, oltre che della documentazione inerente al fine di verificare la corrispondenza alle norme stabilite dal contratto.

Art. 36 – Personale preposto al controllo

I controlli sono in capo al servizio tecnico e amministrativo del Comune di Redavalle

Sono, inoltre, preposti al controllo:

- Commissione Mensa e Assessore ai Servizi Sociali
- altri tecnici eventualmente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 37 – Diritto di controllo della Commissione Mensa

E' diritto della Commissione Mensa procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta di gestione. La Commissione può, inoltre, assistere ai controlli effettuati dall'Amministrazione Comunale o da specialisti da questa incaricati.

Art. 38 – Rilievi alla Ditta di gestione

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta di gestione, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la Ditta non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto.

Art. 39 – Controllo di qualità da parte della Ditta di gestione

Nel caso in cui la Ditta di gestione ha dichiarato, in fase di offerta, di eseguire per proprio conto il servizio di controllo qualità, dovrà specificare il numero e la frequenza dei controlli nonché il numero e il tipo di analisi che verranno eseguite. I risultati di detti controlli dovranno essere trasmessi agli uffici preposti dell'Amministrazione Comunale alla verifica sul servizio.

Art. 40 – Penali

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 250,00 (duecentocinquanta/00)	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
€ 250,00 (duecentocinquanta/00)	Per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche
€ 500,00 (cinquecento/00)	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo
€ 2.500,00 (duemilacinquecento/00)	Nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate accertate da un laboratorio mediante analisi
€ 500,00 (cinquecento/00)	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia
€ 150,00 (centocinquanta/00)	Impedimento all'accesso nei locali di produzione, dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale
€ 2.500,00 (duemilacinquecento/00)	Per forniture con cariche microbiche fuorilegge
€ 500,00 (cinquecento/00)	Per mancata procedura inerente la conservazione dei campioni

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale il Gestore avrà la facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'Amministrazione Comunale può procedere poi nei confronti della Ditta di gestione alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, la Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dal Comune di Redavalle per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso del contratto da parte del Comune. L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art. 41 – Revisione del prezzo

Non sono previste revisioni del prezzo unitario dei pasti nel corso della durata contrattuale.

Art. 42 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta di gestione per il numero dei pasti espressamente ordinati e distribuiti, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile del Servizio e addetto all'andamento del servizio.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta di gestione, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato secondo i tempi e le modalità in uso presso il Comune di Redavalle.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo alla Ditta per la richiesta di interessi di mora.

Art. 43 – Ipotesi di risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale a seguito di ripetute infrazioni da parte della Ditta di gestione può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla Ditta i motivi mediante lettera raccomandata e senza formalità.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla Ditta (salvo deroghe previste);
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- utilizzo di derrate alimentari non previste dal presente Capitolato;
- riscontro presso l'utenza del servizio di ristorazione di patologie trasmesse da alimenti correlate ai pasti forniti. Per "patologie trasmesse da alimenti" si intendono infezioni tossinfezioni e intossicazioni che derivano dalla presenza di microrganismi o sostanze tossiche negli alimenti;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'Amministrazione Comunale in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici dalla stessa incaricati;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto totale o parziale del servizio;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di azioni di risarcimento per danni subiti.

Nei casi previsti dal presente articolo la Ditta di gestione incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 44– Foro competente

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile il Foro competente a decidere le controversie legali che potrebbero insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del contratto, è quello di Pavia.

Art. 45– Richiamo alle Leggi ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile, alle Leggi e ai Regolamenti vigenti.

Art. 46 – Elezione del domicilio.

Ai fini dell'esecuzione del presente Capitolato, la Ditta elegge il proprio domicilio presso il Comune di Redavalle.