

COMUNE DI ORTOVERO
Provincia di Savona

**CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI
MENSA SCOLASTICA**

anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 -2020/2021

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Ortovero (di seguito chiamato Comune) con riferimento agli alunni, personale docente e non, se avente diritto al pasto, e a quanti altri specificatamente autorizzati, da effettuarsi mediante il sistema di fornitura e trasporto provviste, preparazione, cottura e somministrazione in loco dei pasti caldi, da prepararsi la mattina stessa del consumo e senza l'utilizzo di precotti, nei locali della mensa scolastica, siti in Viale alla Chiesa messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, nonché apparecchiamento, scodellamento dei pasti in stoviglie fornite dalla ditta, distribuzione degli stessi agli alunni, insegnanti e quanti altri autorizzati, servizio in tavola, sparcchiamento e pulizia dei locali cucina e refezione.

La ditta dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, al riassetto ed alla completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettori, dei locali cucina dei servizi igienici ad essi annessi e relative pertinenze; al lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate, alla raccolta e smaltimento dei rifiuti prodotti effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e nel rispetto delle norme igieniche, nonché al ritiro dei buoni mensa presso le aule scolastiche.

La ditta dovrà inoltre provvedere ad effettuare le operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione ogni qualvolta si dovesse rendere necessario.

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare il predetto servizio con personale proprio, idoneo, regolarmente autorizzato e numericamente adeguato all'espletamento del servizio.

I locali adibiti a centro di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione comunale, concessi in uso nello stato di fatto in cui si trovano, per la durata dell'appalto dovranno essere mantenuti in perfetto stato di pulizia e funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati fatto salva la normale usura, entro quindici giorni.

Per tutto il materiale e le attrezzature in dotazione presso il centro di cottura verrà steso apposito verbale/inventario di consegna.

Alla scadenza dell'appalto sarà redatto apposito verbale di riconsegna con la evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano evidenziando gli eventuali danni che saranno addebitati alla ditta appaltatrice.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà, inoltre, provvedere a sue spese a fornire, per il periodo di durata dell'appalto, il centro di cottura comunale di tutte le attrezzature delle quali è sprovvisto, ed a sostituire quelle ammalorate, che servono comunque ad assicurare il buon funzionamento ed espletamento del servizio; dette attrezzature dovranno essere idonee sia sotto il profilo igienico che produttivo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE 852/04.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dall'Ente non dà alla ditta diritto a richiedere alcun indennizzo.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il contratto d'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021, avrà inizio dalla data di consegna del servizio (che si ipotizza nel gennaio 2019) fino a fine anno scolastico 2020/2021, da espletarsi secondo il calendario scolastico ministeriale e nei giorni d'effettivo funzionamento della scuola. Il comune si riserva la facoltà di rinnovo ai sensi dell'art. 63 del Codice.

Per gravi e giustificati motivi, la ditta appaltatrice o il Comune potranno recedere dal contratto, con preavviso scritto da comunicare all'altra parte almeno quattro mesi prima della data del recesso.

Il recesso da parte del Comune comporterà per il medesimo il pagamento alla ditta appaltatrice delle prestazioni eseguite e di una ulteriore somma pari al 10% del corrispettivo contrattuale che eventualmente la ditta appaltatrice avrebbe potuto ricevere per la restante durata del contratto, a titolo di rimborso forfetario per il lucro cessante.

Il recesso dell'affidatario comporterà anche l'escussione della cauzione da parte del Comune. Ove, in continuità del contratto di appalto, stipulato a seguito della presente gara, il Comune decidesse di affidare a

soggetto terzo l'intera gestione del servizio mensa, tale soggetto subentra automaticamente al Comune nel contratto di appalto medesimo.

Nel caso in cui alla scadenza del termine contrattuale di cui al presente articolo 2), il Comune non avesse perfezionata o conclusa la procedura di gara per il riaffidamento del servizio medesimo, ed anche nell'ipotesi di risoluzione anticipata del contratto, l'aggiudicataria sarà tenuta, su richiesta insindacabile dell'Amministrazione stessa, alla prosecuzione dello svolgimento del servizio, senza soluzione di continuità alle condizioni del contratto in atto, per il periodo di tempo necessario per provvedere al nuovo affidamento. L'appaltatore si impegna irrevocabilmente ad accettare e garantire l'avvio del servizio, anche nelle more della stipula del contratto per l'affidamento del servizio medesimo.

ART.3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA E DEL SERVIZIO

L'utenza è composta da:

- Alunni delle scuole statali dell'infanzia e primaria.
- Studenti della scuola statale secondaria di primo grado.
- Personale docente avente diritto al pasto (a tal proposito si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro vigenti al tempo delle prestazioni) e da personale avente diritto e autorizzato dal Comune.

Il contratto è stipulato a misura ed i quantitativi dei pasti presunti hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Committente.

Il Comune di Borghetto riconoscerà alla Ditta affidataria il corrispettivo per ogni pasto effettivamente preparato/somministrato in base alle presenze giornaliere registrate.

ART.4 OBBLIGHI DEL COMMITTENTE

Il Comune:

- fornisce i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nel centro di cottura nonché nei refettori, per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto;
- fornisce gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività di refezione;
- Mette a disposizione pentolame, attrezzature, stoviglie presenti nel centro di cottura nonché nei refettori
- provvede alla liquidazione, entro il termine di 60 gg. dal ricevimento di regolari fatture, del credito vantato dalla ditta per i servizi prestati;

Competono, al Comune, inoltre, le attività di manutenzione relative a locali ed impianti, con i criteri appresso indicati:

- durante il corso dell'appalto la ditta appaltatrice ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti le strutture, gli impianti che dovessero richiedere un intervento di manutenzione;
- il Comune si farà carico esclusivamente degli interventi relativi alla struttura muraria o alle reti tecnologiche (gas, elettricità, acqua);
- il Comune provvederà alla manutenzione dei locali e alla sostituzione nei locali di neon non funzionanti, di vetri, maniglie, piastrelle rotte ecc., nonché gli interventi che dovessero rendersi necessari in seguito a interventi straordinari non prevedibili.

Di tutto il complesso dei beni dato in concessione la ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione

ART. 5 MODALITA' DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice s'impegna a svolgere il servizio di mensa scolastica nel rispetto delle seguenti modalità:

- preparazione, cottura dei cibi, scodellamento, distribuzione dei pasti e servizio in tavola agli alunni, personale docente e non, se avente diritto, delle scuole di Ortovero Viale alla Chiesa;
- i pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura, il locale dispensa, il locale refettorio e di servizio, mediante utilizzo degli arredi e delle attrezzature presenti;
- tutti gli ambienti sono localizzati all'interno dell'edificio scolastico sito in Ortovero Viale alla Chiesa. Sarà a cura ed a carico della Ditta appaltatrice attrezzare adeguatamente il locale cucina per

la preparazione ed il confezionamento dei pasti nonché renderli idonei al rispetto delle leggi vigenti sia in materia igienico-sanitaria che di sicurezza ai sensi del pacchetto igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere inoltre:

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- alla preparazione dei pasti;
- alla preparazione del locale refezione;
- a fornire stoviglie, tovaglie e tovaglioli monouso;
- al riassetto dei locali dopo la consumazione dei pasti;
- al lavaggio delle stoviglie;
- a mantenere gli ambienti perfettamente puliti e tinteggiati ogni qualvolta si renderà necessario;
- a fornire sacchi e bidoni idonei per la raccolta dei rifiuti.
- allo smaltimento dei rifiuti prodotti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche, garantendo la raccolta e smaltimento differenziato;
- alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali, di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature e beni ricevuti in consegna; all'integrazione di nuove attrezzature se ritenute utili per la realizzazione o il miglioramento del servizio, nonché alla sostituzione di utensili ed apparecchiature da cucina eventualmente deteriorati, se ritenuti indispensabili per il servizio.

Il numero dei pasti giornalieri suddiviso tra personale ed alunni sarà comunicato dalle insegnanti al personale addetto alla cucina in tempo utile. I buoni pasto ed il prospetto riassuntivo giornaliero compilato in modo chiaro e leggibile, sottoscritto da personale scolastico e della ditta, faranno fede per l'emissione della fattura.

ART. 6 NUMERO PASTI E VALORE STIMATO DELL'APPALTO

L'importo a base di appalto riferito ad ogni singolo pasto è pari ad € 4,00 di cui € 3,92 per il costo del pasto, soggetti a ribasso ed € 0,08 per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso, con previsione annuale presunta di n. 19.500 pasti.

Il valore annuale dell'appalto è pari ad € 78.000,00 di cui € 76.500,00 costo del pasto ed € 1.500,00 per oneri di sicurezza, che sommano complessivamente per il triennio € 234.000,00 di cui € 4.500,00 per oneri di sicurezza, oltre all'IVA di legge.

Il valore stimato compreso l'eventuale rinnovo ammonta ad € 468.000,00 comprensivo di oneri per la sicurezza.

A norma dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. dovrà essere allegato al contratto di appalto il DUVRI.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari a € 36.041,45 calcolati sulla base dei costi orari del lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva elaborati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - aprile 2013.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Nel rispetto delle norme vigenti per il Comparto scuola, sarà compito del personale docente accompagnare alla mensa gli alunni, vigilare, assistere e riaccompagnare a fine servizio nelle aule.

L'impresa aggiudicataria è manlevata da qualsiasi responsabilità al riguardo.

La media mensile presunta è di circa 2.160 pasti al mese. Tale numero non è vincolante per il Committente, s'intende indicativo ai fini della formulazione dell'offerta.

Il servizio funzionerà secondo il calendario scolastico ministeriale pubblicato annualmente, con esclusione dei giorni festivi e dei giorni di chiusura delle scuole per le festività natalizie, pasquali e/o ogni altra eventuale evenienza.

L'avvio del servizio all'inizio dell'anno scolastico avverrà previa comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione appaltante.

Il servizio mensa si svolge su 5 (cinque) giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, nel rispetto degli orari comunicati dall'Istituto Comprensivo Statale. La durata del pasto orientativamente viene calcolata in circa 45 minuti / un'ora per i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia. L'accesso al locale mensa viene organizzato in più turni.

ART. 7 OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto già prescritto in altri punti del capitolato, la Ditta s' impegna a provvedere:

- 1) 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 appaltatrice, per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- 2) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- 3) a fornire gli indumenti di lavoro per il personale in servizio;
- 4) a fornire tutto il materiale necessario per assicurare il rispetto delle misure igienico/sanitarie previste sia per le persone, sia per i locali che per le relative attrezzature;
- 5) a predisporre un piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
- 6) ad essere in possesso di un piano di autocontrollo redatto ai sensi della normativa vigente ed alla compilazione delle relative schede giornaliere del piano di autocontrollo nonché alla nomina del personale responsabile delle predette procedure;
- 7) a fornire all'Amministrazione comunale il nominativo del personale in servizio presso la mensa scolastica;
- 8) allo smaltimento differenziato dei rifiuti prodotti;
- 9) alla manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione comunale;
- 10) al possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie, comunali o altre prescritte, sin dal momento della presentazione dell'offerta e/o di tutte le altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante tutto il periodo di validità dello stesso.

La Ditta appaltatrice si obbliga, inoltre, a:

- a) permettere, ogni qualvolta l'Amministrazione comunale lo ritenga opportuno, di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento, che il servizio venga svolto sempre secondo gli standard e le modalità prefissati nel presente capitolato e configurato nel piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta partecipante;
- b) assicurarsi che all'interno del centro cottura siano sempre esposte, in maniera visibile, le tabelle dietetiche ed i menù in vigore;
- c) comunicare tempestivamente all'Amministrazione comunale le eventuali variazioni che si dovessero verificare nella ragione sociale della Ditta.

Sono, inoltre, a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) fornitura di tutti i generi alimentari di prima qualità e con caratteristiche corrispondenti a quanto fissato nelle tabelle dietetiche dell'Azienda Sanitaria Locale, in modo tale da consentire l'osservanza delle stesse tabelle dietetiche e del menù settimanale, avendo particolare attenzione all'utilizzo di prodotti D.O.P. e prodotti tipici locali;
- 2) a fornire a pasto bottiglia da ½ litro a persona o alla distribuzione di acqua naturale dell'acquedotto comunale, previa installazione di filtri ad uso domestico per il trattamento delle acque potabili, da mettere a disposizione degli utenti durante il consumo dei pasti e nella quantità dagli stessi richiesta;
- 3) fornitura in ogni tavolo di formaggio del tipo indicato nelle tabelle dietetiche dall'Azienda Sanitaria Locale, in appositi contenitori idonei per alimenti ai sensi della normativa vigente.

Nell'espletamento del presente incarico la ditta appaltatrice agirà in piena autonomia, con lavoro ed organizzazione aziendale propria, ma secondo le modalità prescritte nel presente capitolato e secondo quanto indicato in fase di gara.

La consegna delle derrate alimentari e l'immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire nell'orario di funzionamento del centro cottura e sempre in presenza di personale della ditta appaltatrice, senza che ciò arrechi ritardi per la preparazione dei pasti o disagi nella relativa distribuzione, secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo e gli accessi indicati e concordati con il Comune e con il dirigente scolastico.

L'approvvigionamento delle derrate dovrà quindi avvenire secondo un piano prestabilito e i fornitori dovranno presentarsi presso il centro cottura con idonei mezzi, adeguatamente puliti ed autorizzati al trasporto di alimenti.

E' fatto obbligo di approvvigionamento presso i fornitori, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle

merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il centro cottura. La ditta appaltatrice deve garantire che i prodotti provengano dalla filiera italiana debitamente documentabile al Comune ed alla Commissione mensa.

Le derrate dovranno essere di ottima qualità e di elevato standard sensoriale ed igienico, nonché possedere le specifiche caratteristiche merceologiche proprie del prodotto. Le caratteristiche delle derrate alimentari devono essere fornite secondo i criteri minimi ambientali di cui al Decreto Ministeriale del 25/07/2011 pubblicato su G.U. n. 220 del 21/09/2011 e dall' art. 34 del D. Lgs. N. 50 del 18 aprile 2016.

Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice certificati di analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile, con particolare riguardo alla data di scadenza.

Le derrate alimentari dovranno rispettare le seguenti norme generali:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione degli alimenti o data di scadenza, data di produzione e confezionamento in quelli ove è previsto, istruzioni per l'uso, luogo di origine e provenienza, nome ragione sociale del fabbricante o confezionatore, sede dello stesso e dello stabilimento di produzione e confezionamento);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento, insudiciamento, acqua;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico e comunque entro il 10 settembre di ogni anno la ditta appaltatrice deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari con evidenza di marchio e produttori, nonché mettere a disposizione le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni.

In caso di sostituzione di fornitori e prodotti in corso d'anno, la ditta appaltatrice dovrà darne motivata comunicazione al Comune.

Il Comune si riserva la facoltà, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità, di richiedere ulteriori alimenti, eventuali confezioni e porzionature, nonché variazioni di menù a fronte di innovazioni culinarie, o di intervenute modifiche non sindacabili da parte della ditta appaltatrice, le cui ricette saranno concordate con la ditta appaltatrice stessa.

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004, Reg. CE n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali - e successive modificazioni);

La ditta appaltatrice, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve altresì produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

L'Impresa deve prevedere l'effettuazione di analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e ad inviare documentazione dei controlli analitici effettuati.

L'appaltatore sarà l'unico e solo responsabile dei rapporti con il proprio personale ed i terzi, nell'ambito della gestione del servizio.

Sarà inoltre responsabile di qualsiasi danno od inconveniente a persone o cose, sollevando quindi il Comune da ogni responsabilità diretta od indiretta dipendente dall'esercizio dei servizi oggetto del presente capitolato, sotto il profilo civile e penale

ART. 8

CRITERI MINIMI AMBIENTALI - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI

Il presente capitolato rispetta la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione mediante la previsione dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva

e la fornitura di derrate alimentari di cui ai punti 5.3.1 e 6.3.1 dell'allegato 1 al Decreto Ministeriale del 25/07/2011 pubblicato su G.U. n. 220 del 21/09/2011.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato.

L'erogazione del servizio di refezione scolastica si uniforma ai principi fondamentali sanciti dalla direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici", pertanto, la ditta aggiudicataria, entro 60 giorni dall'attivazione del servizio, con supervisione del Comune, deve provvedere alla realizzazione, della carta dei servizi, in formato elettronico oltre alle copie in formato cartaceo così come richieste dalla stazione appaltante. Una copia deve essere resa disponibile ed affissa presso ogni sede di distribuzione dei pasti. La Carta deve indicare le regole di organizzazione e di effettuazione del Servizio, nonché prevedere le condizioni e modalità di tutela degli utenti fruitori del servizio. Dovranno inoltre essere previste forme di consultazione periodica, con la commissione mensa a riguardo della verifica del funzionamento del servizio stesso, promossa di concerto con il Comune

ART. 9 - CONTROLLO DI QUALITA'

Al fine di consentire indagini analitiche ed individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la ditta appaltatrice dovrà prelevare almeno 2 (due) aliquote da 70 (settanta) grammi di ciascuna preparazione componente il pasto della giornata e di ogni cottura effettuata. Tale campione, riposto in contenitore sterile fornito dalla ditta appaltatrice, va mantenuto in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a -18° per le 72 ore successive, in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti somministrati a disposizione per eventuale verifica". Ogni campione deve riportare la natura del contenuto e la giornata di preparazione. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

La ditta appaltatrice deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati.

La ditta appaltatrice deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni.

ART. 10 SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'impresa appaltatrice si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge n. 146/90 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio mensa è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi della normativa vigente e, conseguentemente, ne deriva la necessità di garantire la continuità delle prestazioni svolte dalla ditta per tutta la durata del presente appalto. In ottemperanza a quanto sopra indicato è consentito all'appaltatore, ai suoi dipendenti, esercitare il diritto di sciopero con un preavviso scritto da comunicare, sia all'Amministrazione comunale che alla sede della scuola presso cui il personale in sciopero presta servizio, con almeno 3 (tre) giorni di anticipo.

In caso di eventi eccezionali che possono influire sul normale espletamento del servizio distribuzione o preparazione, la Ditta dovrà avvertire l'Amministrazione comunale e le Istituzioni scolastiche, con tempestività, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

In caso di sciopero del personale delle scuole statali o di variazioni temporanee degli orari scolastici, sarà cura dell'Amministrazione comunale sollecitare il Dirigente scolastico a dare tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice delle eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario scolastico che possano incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi altro motivo sarà cura dell'Amministrazione comunale sollecitare i Dirigenti scolastici a darne tempestiva comunicazione alla ditta.

Nei casi di sopravvenuta inagibilità del centro di cottura comunale, per motivi straordinari che ne determinino impossibilità di funzionamento dello stesso, o qualora si dovessero verificare cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la ditta si impegna a garantire comunque un servizio sostitutivo tramite pasti prodotti in altre strutture organizzate o tramite servizio catering e veicolati ai sensi delle norme igienico sanitarie in vigore.

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

ART. 11 RESPONSABILITA'

Sarà obbligo della ditta aggiudicataria adottare nell'esecuzione del presente appalto tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza e di chiunque altro a vario titolo ammesso a frequentare i locali di preparazione e somministrazione degli alimenti e non produrre danni ai beni pubblici e privati, fermo restando che ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, od a causa ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, s'intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 12 ASSICURAZIONI

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

E' a carico della ditta la stipulazione di polizze assicurative di responsabilità civile verso terzi per tutta la durata del contratto e per la copertura di danni a persone aventi titolo alla presenza nei locali mensa, di proprietà dell'Ente concessi in comodato d'uso per l'espletamento del servizio; agli impianti ed arredi, per la copertura dei rischi del servizio ivi compreso furto, incendio, scoppio, intossicazione alimentare con risarcimento a suo carico dei danni arrecati e ciò senza diritto a compensi o rivalsa nei confronti della stazione appaltante. Pertanto la Ditta Appaltatrice deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con primaria compagnia di assicurazione, per l'intera durata del servizio che abbia un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 e polizza R.C.O. che abbia un massimale non inferiore ad 2.500.000,00.

Dette polizze d'assicurazione devono essere presentata all'Ente appaltante al momento della stipula del contratto.

La mancata presentazione o la presentazione delle suddette polizze recanti un massimale inferiore al predetto importo comporta la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 13 IL PERSONALE

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'espletamento del servizio con personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria.

Il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve possedere:

Adeguatezza professionalità. Conoscenza delle norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Dovrà, inoltre, mantenere un comportamento discreto, decoroso e comunque conforme alle regole di buona educazione.

La ditta aggiudicataria si obbliga, inoltre, a mantenere l'irreprensibile pulizia del personale, delle cucine, dei locali di refezione e di tutte le attrezzature fisse e mobili.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà essere in perfetto stato di salute, presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro completa anche dei dispositivi di prevenzione e sicurezza ove previsti dalla normativa vigente, portare in modo visibile una targhetta nominativa di riconoscimento corredata da fotografia.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve avere indossato gli idonei indumenti da lavoro. Per lo svolgimento dei lavori di pulizia dovranno essere previsti idonei indumenti.

La Ditta appaltatrice deve disporre di personale proprio qualificato ed adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/ o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione comunale.

Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il nominativo del Responsabile dovrà essere ufficialmente comunicato all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio. Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, la ditta deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale.

Per quanto di competenza la Ditta aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza al proprio personale sui luoghi di lavoro ai sensi della normativa vigente.

La ditta, inoltre, sarà garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto sollevando il Comune di Ortovero da ogni responsabilità.

La Ditta affidataria si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. La ditta affidataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D. Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale (in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc..) nonché a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D. Lgs. n. 81/2008 stesso.

Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme inerenti la sicurezza in applicazione del Decreto Legislativo n. 81/2008.

ART. 14 VESTIARIO

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti o nebulizzanti.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia, non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti.

Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

ART. 15 ORGANICO

Prima dell'inizio del servizio la Ditta dovrà individuare e comunicare all'Amministrazione comunale il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure professionali tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Dovrà, altresì, trasmettere l'elenco nominativo del personale impiegato, la qualifica, il livello retributivo e gli orari di lavoro. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza trimestrale, a mezzo lettera raccomandata.

In caso di necessità e per situazioni impreviste, l'Amministrazione comunale potrà organizzare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza nessun ulteriore onere aggiuntivo sul prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria del servizio.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio.

In tal caso la Ditta dovrà provvedere con urgenza alla sostituzione.

ART. 16 RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Ditta appaltatrice dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive come previsto nei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e alla località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

Dovrà, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale l'Amministrazione appaltante, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà essere emanata in corso di validità dell'appalto, ai fini della tutela dei lavoratori e lavoratrici.

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga della Ditta appaltatrice.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro di qualsiasi tipo conseguente a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Ditta nei confronti del personale stesso.

ART. 17 IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto al servizio, oggetto del presente appalto, nessuno escluso, deve avere i requisiti di idoneità sanitaria previsti dalle normative vigenti.

ART. 18 - CLAUSOLA SOCIALE

Per l'avvio dell'attività, a salvaguardia sia della continuità del servizio in rapporto ai fruitori del medesimo, che dell'attività lavorativa dei soggetti fin ora impiegati nell'espletamento dello stesso, ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs.50/2016, l'impresa subentrante dovrà assumere tutto il personale, adibito all'appalto, iscritto nel libro unico del lavoro presente da almeno tre mesi nell'unità produttiva interessata, fatti salvi i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro.

Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. La stessa impresa si obbliga ad effettuare i passaggi di consegne necessaria al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio. E' fatto in ogni caso divieto di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto. L'impresa deve 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 nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria delle OO.SS. comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Savona. L'impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente contratto. Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra i competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva

ELENCO PERSONALE IMPIEGATO NEL PRECEDENTE APPALTO:

n.	mansione	livello	tipo contratto	Monte ore settimanale
1	cuoco	4	CCNL per i dipendenti da azione dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale e turismo	37,5
1	Addetto al servizio mensa	6		15
1	Addetto al servizio mensa	6		6

ART. 19 RESPONSABILE DI MENSA

Il Responsabile coordinatore, che a tutti gli effetti di legge è il legale rappresentante della ditta appaltatrice o un suo delegato, (il cui nominativo dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione comunale), sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività di preparazione e distribuzione dei pasti;

- coordinare tutti i servizi oggetto del presente appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le Autorità scolastiche;
- controllare le attività della cucina nonché i rapporti con i fornitori.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che sono parte integrante e sostanziale dei predetti obblighi generali d'appalto:

- 1) elaborazione ed implementazione del piano di autocontrollo per il locale cucina come previsto dal Reg. CE n. 852/2004
- 2) Misura di sanificazione ambientale, nel rispetto delle linee guida applicative del regolamento CE n. 852/2004 (norme HACCP sull'igiene dei prodotti alimentari)
- 3) Qualità delle materie prime del servizio mensa.

ART. 20 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITÀ DI FORNITURA

Le derrate alimentari che necessitano per la preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche individuate nelle tabelle dietetiche e relative premesse predisposte dall'A.S.L. n. 2 Savonese e fornite dall'Amministrazione comunale.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati (OGM).

Le grammature dei prodotti costituenti il pasto indicate nelle tabelle dietetiche predisposte dalla competente A.S.L. sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La fornitura di prodotti provenienti da agricoltura biologica dovrà essere debitamente certificata ed etichettata.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere in qualsiasi momento alla Ditta appaltatrice certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.

Le ditte fornitrici della Ditta appaltatrice dovranno avere adottato il piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e, possibilmente, essere in possesso di altri requisiti di qualità.

ART. 21 METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti avviene nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti in materia e delle disposizioni del Manuale delle buone prassi, di quelle stabilite dal piano di autocontrollo interno redatto dall'appaltatore e, per la ristorazione scolastica, dalle linee di indirizzo nazionali sulla ristorazione scolastica per promuovere un'alimentazione sana nelle scuole (Conferenza Unificata – Provvedimento 29 aprile 2010 - G.U. n. 134 del 11/06/2010) nonché dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria approvate con D.G.R. n. 333 del 20/03/2015.

La preparazione e la cottura degli alimenti per la mensa scolastica dovrà avvenire nel locale cucina messo a disposizione dall'Amministrazione comunale utilizzando le attrezzature esistenti di cui il locale è munito e tutte le altre fornite dalla ditta aggiudicataria del servizio così come specificato negli articoli precedenti e dovrà essere effettuata nel rispetto di tutte le misure previste dalla legislazione vigente in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

Le derrate e le bevande dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle tabelle dietetiche e relative premesse allegate al presente capitolato.

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata secondo le vigenti norme nel rispetto delle norme di buona fabbricazione.

Tutti i generi alimentari devono essere di prima qualità e tutti gli alimenti di origine animale, con particolare riferimento alle carni, uova, latticini, salumi e formaggi, devono provenire esclusivamente da aziende italiane e possedere tutte le informazioni riguardanti la tracciabilità. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di controllare il rispetto da parte della Ditta appaltatrice dell'origine dei prodotti.

La preparazione e la cottura degli alimenti dovrà essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa:

- tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio grana grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata lo stesso giorno del consumo;
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- per i legumi secchi si richiede un ammollo preventivo di 24 ore con due ricambi d'acqua; la frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio; tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre al tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- le pietanze cotte vanno mantenute sino al momento della distribuzione a una temperatura compresa tra 60 e 65 °C;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0° e +4°, salvo che per le derrate che possono essere cotte tal quali;
- le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate;
- il consumo di sale dev'essere ridotto al minimo indispensabile;
- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
- è vietato l'uso di preparati per il brodo (dadi vegetali e di carne);
- nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non potranno essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili. E' ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- per i bambini del nido e per gli utenti dei pasti caldi dell'assistenza domiciliare le pietanze dovranno essere adeguatamente spezzettate o frullate, sulla base dell'età/capacità di masticazione/patologie

ART. 22 COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

Il pasto giornaliero dovrà seguire il menù stabilito secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenute nella "tabella dietetica", indicata dall'A.S.L. n. 2 Savonese.

I pasti saranno composti da: un primo e un secondo piatto, contorno, frutta o dessert, ½ litro di acqua e n. 1 panino. Le grammature dei pasti dovranno essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenuto conto delle disposizioni impartite dalle linee guida del Ministero della Salute in relazione alle fasce di età degli utenti.

Le grammature sono riferite all'alimento crudo. Le tabelle dietetiche allegate, approvate dall'A.S.L., potranno subire variazioni in conseguenza di osservazioni della stessa Azienda sanitaria, di proposte provenienti dagli organismi scolastici, comunali, di proposte migliorative della stessa ditta o altri organismi delegati, previa approvazione da parte dell'Organo preposto.

La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare le modifiche richieste (anche aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti), senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

Le variazioni di menù saranno richieste dall'Ente appaltante alla Ditta con comunicazione scritta.

Dovranno essere previste:

- diete "leggere"/in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, da parte di un utente/genitore di bambino, per il tramite dell'Insegnante;
- diete speciali per utenti con problemi di salute e/o patologie certificate dal medico curante, e/o per utenti che professano religioni diverse o abitudini alimentari specifiche. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per la preparazione delle diete suddette.

Resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere economico ed organizzativo relativo alla fornitura di eventuali prodotti dietetici necessari per la predisposizione di diete particolari.

Il Comune può richiedere alla ditta appaltatrice, al prezzo di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio per uscite didattiche e per casi di emergenza.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. I cestini da viaggio per le uscite didattiche possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno tre giorni prima del momento del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici.

ART. 23 DIETE SPECIALI

Sono previste diete speciali, per le quali la ditta appaltatrice si impegna, senza ulteriore aggravio di spesa e sotto la propria responsabilità a fornire gli alimenti e quanto altro necessario alla preparazione, confezionamento e distribuzione, con proprio personale qualificato, garantendo la manipolazione, cottura e distribuzione, in presenza di utenti affetti da celiachia, favismo o altre patologie, nonché allergie o qualsiasi altra malattia, anche se queste dovessero insorgere ad anno scolastico avviato, che non consentono l'assunzione degli alimenti previsti nelle tabelle dietetiche.

Dette patologie, allergie e malattie dovranno essere debitamente documentate con certificazione medica.

ART. 24 VARIAZIONI AL MENU

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

- 1) guasto degli impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out, interruzione erogazione acqua, improvvisa mancanza di gas, incidenti imprevisti);
- 3) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In tali casi la Ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

Nel caso in cui, per accertata forza maggiore e comunque in casi eccezionali, la ditta non dovesse poter provvedere alla preparazione dei pasti caldi, la stessa potrà sostituire il pasto giornaliero con alimenti alternativi che garantiscono comunque l'apporto calorico e nutrizionale quotidiano necessario.

Il Comune si riserva, in particolari occasioni (manifestazioni particolari, arrivo di scolaresche etc) di richiedere un menù alternativo che dovrà essere fornito dalla ditta appaltatrice allo stesso prezzo e senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 25 PULIZIE, SANIFICAZIONE, DISINFEZIONE E DERATTIZZAZIONE

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso la cucina e la sala mensa devono essere effettuati in modo da garantire l'indispensabile igiene. Qualora il servizio si dovesse svolgere in più turni, tra l'uno e l'altro turno la ditta dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli.

Oltre a quanto descritto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria anche dopo ogni periodo di vacanze (festività natalizie, pasquali, estive) dei locali mensa nonché alle periodiche operazioni di disinfestazione e derattizzazione, ove necessario

La ditta appaltatrice deve provvedere, a proprie spese e cure, al lavaggio di tutte le stoviglie ed utensili, alla pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per il confezionamento dei pasti, degli arredi e dei locali adibiti a cucina e a magazzino secondo il programma e le modalità previsti dal sistema di autocontrollo HACCP. Oltre alla pulizia e sanificazione del Centro Cottura, ambienti connessi ed attrezzature ivi contenute, è a carico dell'affidatario la pulizia e sanificazione del refetorio e ambienti adibiti alla mensa;

Sono a carico della Ditta le spese dei materiali di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia degli arredi, dei locali e delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti e per il lavaggio di strofinacci. Pulizia e sanificazione devono avvenire con idonei prodotti biodegradabili, nel rispetto dell'ambiente e di norme di sicurezza igienico-sanitaria. I prodotti

detergenti e sanificanti utilizzati devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le modalità indicate nelle confezioni.

I predetti prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi e comunque lontani dai generi alimentari, con relative schede tecniche.

Per l'espletamento del servizio e la fornitura dei prodotti occorrenti dovrà essere garantito il rispetto della sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, così come previsti per i servizi di pulizia di cui all'allegato A) del decreto 24 maggio 2012 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene", pubblicato su (GU Serie Generale n.142 del 20-06-2012).

La ditta è tenuta, in adempimento al proprio Sistema HACCP, a programmare e pianificare interventi preventivi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) e relativo monitoraggio presso la cucina ed in tutti i locali di distribuzione e consumo comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici.

Nel caso in cui la pulizia effettuata non sia ritenuta conforme o comunque soddisfacente, il Comune potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Le operazioni di pulizia devono essere riportate sulle apposite schede giornaliere contenute nel manuale di autocontrollo.

ART. 26 DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La ditta aggiudicataria del servizio assume l'impegno di dare libero accesso nei locali della cucina e della mensa in qualsiasi momento al Sindaco, all'Assessore delegato, all'Autorità scolastica, al Responsabile del servizio comunale preposto, a personale dipendente o agli incaricati dell'uno o dell'altra, al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza dei servizi igienici e sanitari dei luoghi di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantire la salute degli alunni frequentanti e degli insegnanti. L'Amministrazione comunale, inoltre, attraverso il medico scolastico, funzionari dell'A.S.L., insegnanti in servizio nelle ore dei pasti, si riserva la più ampia facoltà di controllo alle attrezzature, magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti e del servizio in qualsiasi momento ed a suo insindacabile giudizio, sul procedimento di cottura, sulla distribuzione, sulla quantità, qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti.

L'Amministrazione potrà accedere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Tutto il personale che, per lo svolgimento dei controlli di cui sopra, dovrà accedere nei locali di preparazione e somministrazione, dovrà scrupolosamente attenersi al rispetto delle norme igieniche, non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della ditta e non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

A tal fine, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali ed agli incaricati alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso ai locali.

ART. 27 OSSERVAZIONI E CONTESTAZIONI

L'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto (anche via fax) le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati e debitamente sottoscritti, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione comunale senza addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione comunale.

La ditta, entro il termine di giorni 7 (sette), dovrà prenderne atto; in caso contrario l'Amministrazione comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 29.

ART. 28 ORGANISMI PREDISPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'A.S.L., gli Assessori del Comune di Ortovero o altro delegato comunale, nonché eventuali altre strutture specializzate appositamente incaricate.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

- a) controlli intesi a verificare la rispondenza del servizio alle norme del capitolato ed alle norme legislative vigenti in materia;
- b) verifica del rispetto delle norme amministrative, quali: assicurazioni, oneri contributivi, dichiarazioni e certificazioni richieste dal presente capitolato;
- c) prelievi di campioni alimentari da sottoporsi ad analisi di laboratorio.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per le quantità di campioni prelevati. Le non conformità rilevate potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto. Non potendo prevedere l'interruzione del servizio, data la sua particolare natura, sarà considerato insindacabile il giudizio degli organismi preposti al controllo di cui al presente articolo.

ART. 29 PENALI

Qualora durante lo svolgimento del servizio fosse riscontrato, da parte degli organismi preposti al controllo, il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà all'applicazione di penale da un minimo di 250,00 ad un massimo di 1.500,00 secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

• grammature dei pasti inferiori a quelle previste	250,00
• fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate	500,00
• rinvenimento di preparazione dei pasti non conformemente alle buone tecniche di cottura, mancato rispetto delle norme igienico- sanitarie in ogni fase del processo di stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione.	500,00
• rinvenimento di giacenze di pasti non smaltiti nello stesso giorno di preparazione e/o riciclo di prodotti non consumati.	500,00
• parziale consegna di pane, acqua o frutta	250,00
• totale mancata consegna di pane, acqua o frutta	500,00
• totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete per come previsto all'art.19 (diete speciali)	500,00
• mancato rispetto del menù	500,00
• rinvenimento di prodotti alimentari scaduti e comunicazione all'autorità competente in materia.	1.000,00
• mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nel centro di cottura e distribuzione pasti come previsto dalle norme in materia e dal presente capitolato	1.000,00
• mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale	1.000,00
• mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza ed obblighi contrattuali	1.500,00

Ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione di una penale nella misura da 500,00 ad € 2.500,00 da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del responsabile comunale del servizio a seguito delle comunicazioni/segnalazioni pervenute dagli organi

preposti al controllo e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore che dovranno pervenire entro sette giorni dalla data della notifica del provvedimento.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute degli utenti e /o dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di immediata risoluzione del contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora nell'arco di un anno scolastico vengano riscontrate, per tre volte, le inadempienze di cui sopra. Tale facoltà è pattuita senza alcuna preventiva diffida giudiziale.

ART. 30 PREZZO DEI PASTI E PAGAMENTO

Il prezzo del singolo pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta appaltatrice e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole, che comprende ogni voce relativa a derrate alimentari e personale, nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico dell'Amministrazione comunale. La Ditta dovrà indicare, in fase d'offerta, il prezzo unitario del singolo pasto, di ribasso ribassato rispetto al prezzo base d'asta.

Il prezzo potrà essere rivalutato, su richiesta motivata dalla Ditta, nella misura dell'indice di incremento ISTAT.

L'offerta è da intendersi onnicomprensiva.

Il pagamento dei corrispettivi mensili avverrà in base alle singole fatture che saranno liquidate entro 90 giorni dalla data di emissione della stessa e per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati nelle scuole con ordine scritto che costituisce l'unico giustificativo per il pagamento.

Le fatture verranno liquidate e pagate previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono. Saranno comunque pagati i pasti effettivamente forniti agli utenti. La fatturazione dei pasti sarà effettuata dalla ditta appaltatrice mensilmente e distinta per ciascun grado di istruzione.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, oltre che sulla cauzione definitiva, anche sui pagamenti dei corrispettivi disciplinati dal presente articolo, nel caso di rifusione di eventuali danni contestati all'appaltatore, per il rimborso di spese o il pagamento di penalità.

ART. 31 SPESE INERENTI IL CONTRATTO

Qualsiasi spesa inerente o conseguente alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico della Ditta appaltatrice comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registrazione del contratto d'appalto.

La Ditta appaltatrice assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Comune.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- 1) Cauzione definitiva;
- 2) Polizze assicurative;
- 3) Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
- 4) Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;
- 5) Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la

stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria.

Saranno, in tal caso, a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 32 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

- 1) abbandono del servizio, salvo che ciò non sia stato determinato da cause di forza maggiore;
- 2) contegno abituale scorretto verso il pubblico sia da parte della Ditta aggiudicataria che del personale da esso dipendente;
- 3) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Ditta appaltatrice;
- 4) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impegno di personale non dipendente della Ditta appaltatrice;
- 5) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio;
- 6) utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni merceologiche;
- 7) casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare;
- 8) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 9) gravi danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- 10) insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara o successiva perdita degli stessi;
- 11) comportamento della Ditta aggiudicataria gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione e dell'interesse pubblico.
- 12) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 C.C.

Anche nei casi sopraindicati la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti gli ulteriori danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

ART. 33 DIVIETO DI CESSIONE - SUBAPPALTO

È fatto divieto di cessione del contratto, salvo quanto previsto dalla normativa.

Il subappalto è regolato dall'articolo 105 del Codice degli appalti.

ART. 34 CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione comunale e la Ditta aggiudicataria del servizio in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente appalto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Savona.

ART. 35 RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal Codice civile e dalle altre disposizioni legislative vigenti in materia di appalti, che qui si intendono riportate e approvate per intero.

Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente al servizio in oggetto, l'appalto potrà subire le relative conseguenti variazioni, senza che l'impresa appaltante possa rivalersi sull'Ente.

ART. 36 DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti contrattuali la Ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio legale nella sede municipale del Comune di Ortovero, sito in Via Roma n. 249.

ART 37 CAUZIONE

Alla stipula del contratto d'appalto, la Ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione in ragione del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle eventuali penali comminate.

La cauzione definitiva dovrà essere conforme a quanto previsto dall'articolo 103 del D.lgs. 50/2016.

Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questo incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

ART. 38 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicatario che receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza poter elevare pretese od eccezioni ed inoltre sarà tenuto a risarcire il Comune dell'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:

- a) aggiudicazione alla ditta che segue nella graduatoria;
- b) ripetizione della gara;
- c) ogni altro eventuale danno all'Ente.

ART. 39 STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato nel giorno ed ora che verranno indicate con comunicazione scritta e, comunque, entro 60 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva con avvertenza che, in caso di non presentazione alla sottoscrizione, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione e all'affidamento al concorrente che segue in graduatoria.

L'Amministrazione comunale, in attesa della stipula del contratto, può, se necessario, chiedere l'avvio del servizio di mensa alla ditta aggiudicataria previo preavviso di 7 (sette) giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste nel presente capitolato. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte soddisfi le proprie esigenze.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di revocare la gara, a suo insindacabile giudizio, in qualsiasi momento.

ART. 40 MODALITA' DELL'APPALTO

La scelta dell'affidatario sarà effettuata, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. N. 50/2016 s.m.e.i., da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016.

Non sono consentite offerte al rialzo: l'offerta economica dovrà essere espressa al ribasso sull'importo indicato utilizzando la modulistica allegata al disciplinare di gara.

Con successivo accordo tra le parti, l'Ente si riserva fin d'ora di valutare la proroga del servizio a termine del presente contratto.

L'Ente si riserva la facoltà di applicare gli articoli 63 comma 5 e 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 41 SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Possono presentare offerta:

1. Operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative); b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), c) (consorzi stabiliti), dell'articolo 45, comma 2 del Codice di cui al DLgs. N. 50/2016;
2. Operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alla lettera d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete), g) (gruppo europeo di interesse economico dell'art. 45, comma 2 del Codice di cui al DLgs. N. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 47 e 48 del Codice di cui al DLgs. N. 50/2016);
3. Operatori economici con sede in altri stati membri dell'Unione europea, alle condizioni di cui all'articolo 45, comma 2 del Codice di cui al all'articolo 62 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 (in prosieguo Regolamento), nonché del disciplinare di gara. Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli articoli 48 e 49 del Codice. Ai sensi dell'art. 48 comma 7. del DLgs. N. 50/2016 è fatto divieto ai concorrenti

di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla medesima gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate.

I consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lettera b) e c) del DLgs. N. 50/2016 e s.m.i. sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio, sia il consorziato.

E' altresì vietata la partecipazione in più di un consorzio stabile.

I concorrenti, ai fini dell'ammissione alla gara, devono dichiarare di non trovarsi, rispetto ad altro partecipante alla stessa procedura, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione di fatto comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale o che le medesime offerte non siano state formulate autonomamente (art. 38 DLgs. N. 50/2016).

4. le Cooperative Sociali iscritte nell'Albo Regionale di cui alla legge 381/91 - Sezione B e loro Consorzi, che abbiano tra i settori di intervento la gestione di servizi oggetto del presente appalto – servizi di ristorazione;

Ai sensi dell'art. 80 e 83 del D.Lgs. 50/2016 il partecipante dovrà dichiarare il possesso dei seguenti requisiti alla SUA.SV da attestarsi come segue:

a) REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

mediante dichiarazione sostitutiva di atto notorio da presentare alla SUA.SV attestante l'assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del Dlgs n. 50/2016, nessuna esclusa;

b) REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:

- Iscrizione al Registro Imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura o analogo registro relativo all'appalto in oggetto, ai sensi di quanto previsto all'art. 83 comma 3 del Dlgs. N. 50/2016. In particolare i concorrenti dovranno essere iscritti alla Camera di Commercio o analogo registro, per la gestione di servizi ricomprendenti i servizi oggetto del presente appalto – servizi di ristorazione. Tale requisito sarà verificato d'ufficio dalla SUA.

- per le cooperative e consorzi l'iscrizione all'Albo regionale di cui alla legge 381/91 - Sezione B. Tale requisito sarà verificato d'ufficio dalla SUA.

c) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA e TECNICO- PROFESSIONALE:

- aver svolto, nell'ultimo triennio (2015 – 2016 – 2017), servizi analoghi a quello previsto dal presente bando, per un importo riferito ad ogni singolo anno, almeno pari a € 78.000,00;
- aver prodotto, complessivamente nell'ultimo triennio (2015//2017) un numero di pasti non inferiore a 19.500, per ogni singolo anno.

Tali requisiti sono da comprovarsi con certificazioni da rilasciarsi dall'Ente pubblico o privato, per il quale il servizio è stato reso dalle quali risulti anche il buon esito della gestione.

I partecipanti alla procedura dovranno aver effettuato il **sopralluogo** presso la struttura del Centro cottura e dei refettori, preconcordando lo stesso con il servizio entro la data indicata nell'avviso.

La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti, determina l'esclusione dalla gara.

È consentito l'avvalimento.

ART. 42 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume l'impegno di rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010, n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010 n. 217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.

E' fatto, perciò, obbligo all'Aggiudicatario di utilizzare per tutti i movimenti finanziari riferibili al contratto di servizio, conformemente a quanto previsto dall'art. 3, co. 1, Legge n. 136/2010, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane S.p.a., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ovvero utilizzati anche promiscuamente per più commesse pubbliche. Sui medesimi conti possono essere effettuati movimenti finanziari anche estranei alle commesse pubbliche comunicate.

I pagamenti e le transazioni afferenti il contratto dovranno essere registrati su tali conti correnti dedicati ed essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Parimenti, i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche dovranno essere eseguiti tramite il conto corrente dedicato, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi affidati.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'Esecutore dovrà riportare negli strumenti di pagamento, in relazione a ciascuna transazione riferibile al contratto di servizio, il seguente codice identificativo di gara (CIG).

In caso di raggruppamento temporaneo di operatori economici, ciascun componente del raggruppamento è tenuto ad osservare, in proprio e nei rapporti con eventuali subcontraenti, gli obblighi derivanti dalla L. n. 136/2010. La mandataria dovrà rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità che andranno, altresì, inserite nel contratto di mandato.

Quanto detto per il raggruppamento temporaneo trova applicazione anche per il consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, co. 1, lett. e), del D.Lgs. n. 163/2006.

In ottemperanza agli obblighi di cui all'art. 3, co. 1, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore comunica che tutti i pagamenti relativi al presente appalto dovranno essere effettuati su conto corrente dedicato, sul quale sono delegate ad operare le persone nello stesso indicate (indicare nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale). In caso di variazione del conto corrente precedentemente comunicato, così come previsto dall'art. 3, co. 7, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore dovrà trasmettere apposita comunicazione circa il nuovo conto corrente e le persone delegate ad operare su di esso, entro sette giorni. La variazione delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato dovrà essere tempestivamente notificata al Comune.

I pagamenti verranno effettuati con mandati di pagamento emessi dal Settore Finanziario del Comune di Ortovero tramite la tesoreria del Comune, secondo le norme che regolano la contabilità del Comune, mediante bonifico bancario, postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

La normativa sulla tracciabilità si applica anche ai movimenti finanziari relativi ai crediti ceduti: conseguentemente il cessionario deve comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché, al fine di garantire la piena tracciabilità di tutte le operazioni finanziarie, è tenuto ad indicare il codice identificativo di gara (CIG) e ad effettuare i pagamenti all'Esecutore cedente sui conti correnti dedicati mediante bonifico bancario o postale.

Per quanto non disciplinato espressamente dal presente articolo si rinvia alla Legge n. 136/2010 e alle successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010, n. 217

ART. 43 PRESENTAZIONE E VALIDITÀ DELL'OFFERTA

Il plico dell'offerta dovrà pervenire, a rischio e spese del mittente, pena l'esclusione, entro il termine perentorio e all'indirizzo stabiliti nel disciplinare di gara.

L'offerta presentata avrà validità per i 180 (centottanta) giorni successivi al termine di cui sopra. La presentazione dell'offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta stessa. Il Comune non assumerà alcun obbligo verso gli offerenti se non quando risulteranno perfezionati, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la procedura in questione e ad essa necessari e dipendenti. L'ente appaltante si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

ART.44 PROCEDIMENTO DI GARA E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione provvisoria sarà disposta da apposita commissione giudicatrice a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti elementi di valutazione:

1) Offerta tecnica: punteggio disponibile 70;

2) Offerta economica: punteggio disponibile 30.

Qualora più concorrenti conseguano uno stesso punteggio complessivo finale, si procederà mediante sorteggio.

1) OFFERTA TECNICA

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si procederà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

Ciascuna offerta validamente presentata sarà valutata con un massimo di 100 punti. In particolare:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MASSIMO PUNTI
1	OFFERTA ECONOMICA	30
2	OFFERTA TECNICA così distinta:	70
2A	Organizzazione del Servizio	15
2B	Migliorie al menu	10
2C	Sistema e frequenza consegna derrate alimentari	5
2D	Elementi innovativi e migliorie del centro di cottura	10
2E	Gestione delle emergenze	20
2F	Formazione del personale	5
2G	Iniziative di educazione alimentare proposte per le scuole	5
	PUNTEGGIO MASSIMO	100

1) OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI

Sarà attribuito il massimo punteggio (30 punti) al prezzo unitario del pasto, al netto degli oneri per la sicurezza che sarà risultato più basso rispetto all'importo a base di gara soggetto a ribasso, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{prezzo pasto unitario più basso offerto} \times 30}{\text{prezzo pasto unitario dell'Impresa Candidata oggetto di valutazione}}$$

Il punteggio sarà attribuito fino alla terza cifra decimale.

2) OFFERTA TECNICA MAX 70 PUNTI

2. A. Piano di organizzazione del servizio max punti 15

Ogni ditta dovrà presentare una relazione dettagliata di max 5 facciate (25 righe per facciata) che illustri l'organizzazione del servizio e le modalità di attuazione del sistema HACCP:

Il punteggio verrà attribuito attraverso il calcolo della media aritmetica dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo i seguenti criteri:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
APPENA SUFFICIENTE	1	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi
PARZIALMENTE ADEGUATO	3,75	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	7,5	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi
BUONO	11,25	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi
OTTIMO	15	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

2.B Migliorie al menù: max 10 punti

Migliorie al menù: - Introduzione prodotti biologici - indicare i prodotti - Introduzione alimenti a Km 0 - indicare i prodotti - Introduzione prodotti DOP, IGP, DE.CO – indicare i prodotti	Max 10 1 punto per ogni prodotto biologico, DOP, DE.CO, IGP o a Km 0 introdotto
--	--

2.C Sistema e frequenza consegna derrate alimentari: max 5 punti

sistema e frequenza consegna derrate alimentari: indicare la frequenza giornaliera e/o settimanale delle consegne delle categorie di derrate: cereali, frutta, verdura, carni, latte, derivati, formaggi e alimenti conservati	Max 5 5 punti in caso di consegna giornaliera di tutti i prodotti 3 punti in caso di consegna due/tre volte alla settimana di
---	---

	tutti i prodotti 2 punti in caso di consegna giornaliera di almeno la metà dei prodotti 1 punto in caso di consegna due/tre volte alla settimana di almeno la metà dei prodotti
--	---

2. D Elementi innovativi e miglieorie del centro di cottura **max punti 10**

Ogni ditta dovrà presentare una relazione sull'organizzazione dei locali cucina e una proposta per integrazione di nuove attrezzature/arredi che rimarranno di proprietà comunale di max 2 facciate (25 righe per facciata).

Il punteggio verrà attribuito attraverso il calcolo della media aritmetica dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo i seguenti criteri:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
APPENA SUFFICIENTE	1	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi
PARZIALMENTE ADEGUATO	2,5	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	5	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi
BUONO	7,5	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi
OTTIMO	10	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

2. E Gestione delle emergenze max 20 punti

Il concorrente dovrà illustrare il piano finalizzato al mantenimento del servizio in caso di emergenza (un progetto di max 2 facciate (25 righe per facciata)) (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.). Saranno valutate l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minor impatto nei confronti dell'utenza, le modalità utilizzate ed i tempi di risoluzione.

Dovrà in ogni caso essere garantito lo standard dei pasti previsto dal presente capitolato.

Il punteggio verrà attribuito sulla base delle modalità organizzative alternative del servizio ed in relazione:

- alla disponibilità di un idoneo centro di cottura esterno con capacità residua di produzione adeguata al numero dei pasti della mensa di Ortovero che sia dedicato alla ristorazione collettiva;
- alle misure adottate in caso di mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici;
- alle modalità di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti, i contenitori impiegati, le fasi temporali e le misure che vorrà attuare per la corretta preparazione dei pasti e la loro consegna.
- al tempo previsto di percorrenza per la consegna dei pasti da un centro di cottura esterno alla mensa scolastica;
- ai mezzi di trasporto utilizzati specificandone il numero, la tipologia, il tipo alimentazione (tipo carburante, tipologia euro e/o altro) e ogni altro elemento ritenuto utile per la riduzione dell'impatto ambientale del trasporto.

attraverso il calcolo della media aritmetica dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo i seguenti criteri:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
APPENA SUFFICIENTE	1	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi
PARZIALMENTE ADEGUATO	5	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	10	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi
BUONO	15	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi
OTTIMO	20	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. La sua

		presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.
--	--	--

2.F Formazione del personale **max 5 punti**

Corsi di aggiornamento annuali per il personale	Max 5 punti
tipologia e durata	0,5 punti per corso di formazione annuo superiore alle 3

2.G Iniziative di educazione alimentare proposte per le scuole **max 5 punti**

Iniziative di educazione alimentare proposte per le scuole	Max 5 punti
- Indicare tipologia attività - Ordine scolastico al quale è rivolta l'iniziativa - Tempi e modalità di svolgimento dell'attività	1 punto per ogni iniziativa proposta

L'offerta dovrà essere corredata a norma dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. di idonea garanzia nella forma della cauzione o della fideiussione provvisoria pari al 2 % del prezzo a base di gara.

ART. 46 SEDE E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La sede dell'amministrazione appaltante competente per il presente procedimento è la seguente: Comune Ortovero Via Roma 249 – Ortovero

Ogni ditta interessata al presente appalto potrà rivolgersi per qualsiasi corrispondenza, comunicazione o richiesta al Segretario Comunale.

Ai sensi dell'art. 5, comma 1, della legge 241/1990, la responsabilità del presente procedimento è affidata alla Segretario Comunale, Telefono 0182 547388,

pec: comuneortovero@pec.it

mail: info@comuneortovero.it

ART. 47 OBBLIGHI DERIVANTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 “Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165”, e dal Codice di comportamento adottato dal Comune, si estende, per quanto compatibile, all'Esecutore ed ai suoi collaboratori, conformemente a quanto previsto dall'art. 2, co. 3, del medesimo Decreto.

In ipotesi di violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento di cui al precedente comma, in cui venga in esistenza un malfunzionamento dell'Amministrazione a causa dell'uso a fini di vantaggio privato, estraneo all'esercizio professionale o dell'impresa, delle attività svolte ovvero l'inquinamento dell'azione amministrativa ab externo, il Comune **ha facoltà di procedere alla risoluzione** del contratto e di incamerare la cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ART. 48 PROTOCOLLO DI LEGALITA'

L'appaltatore oltre a quanto previsto dal presente Capitolato, è tenuta all'osservanza di tutte le leggi statali e regionali, decreti, regolamenti ed in genere tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri, in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente appalto.

Per quanto non espressamente previsto e normato dal presente Capitolato, si fa espresso richiamo al Bando di gara e disciplinare di gara e si applicano le disposizioni di legge nazionali e regionali che disciplinano la materia.

L'appaltatore assume altresì impegno all'osservanza dello scrupoloso rispetto delle prescrizioni di cautela dettate dalla normativa antimafia vigente in materia, nonché ad incrementare le misure di contrasto ai tentativi di infiltrazione mafiosa nelle procedure di affidamento ed esecuzione dei lavori, servizi e forniture, come discendono dallo specifico protocollo per lo sviluppo della legalità e la trasparenza degli appalti pubblici in data sottoscritto dal Comune di Ortovero.

L'appaltatore si obbliga al rispetto di tutti gli obblighi relativi al "Protocollo per lo sviluppo e la legalità e la trasparenza degli Appalti Pubblici" predisposto dall'Ufficio Territoriale del Governo di Savona.

ART. 49 NORMATIVA APPLICABILE

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si farà riferimento:

- alle norme vigenti in materia di appalti e contratti pubblici,
- alle norme vigenti in materia di servizi di refezione,
- alle normative relative alla tutela del personale,
- al codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia, in quanto compatibili.

ART. 50 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le Parti, dall'interpretazione, esecuzione, scioglimento del contratto e del sotteso rapporto giuridico con esso dedotto, saranno devolute alla competente Autorità Giudiziaria - Foro esclusivo di Savona, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

ART. 51 ESONERO RESPONSABILITÀ PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La ditta appaltatrice è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 52 RESPONSABILITÀ

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o, comunque, collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dalla ditta appaltatrice a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

ART. 53 ONERI FISCALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

ART. 54 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La ditta appaltatrice entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere al Comune il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del GDPR 2016/679.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento. I dati personali comuni e sensibili, acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente capitolato.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione, all'attività del Comune o ad informazioni riguardanti l'utenza durante l'espletamento del servizio.

Art. 55 ALLEGATI

Menu ASL