

C.U.C. dei comuni di Fascia, Propata, Rondanina e Zoagli

Indirizzo email Ordinario: cuc.unione.fprz@gmail.com

Indirizzo PEC: cuc.unione.fprz@pec.it

Ufficio Centrale -Telefono e fax: 010/945910

Indirizzo: Propata Centro n°3, 16027 Propata (GE)

Sede Operativa: Telefono e fax: 0185/25051 - 0185/258487

Indirizzo: P.zza XXVII Dicembre 2, 16035 Zoagli (GE)

COMUNE DI ZOAGLI

Città Metropolitana di Genova

Piazza XXVII dicembre 2 - 16035 ZOAGLI

Codice Fiscale: 83003710106

Partita IVA: 00102200992

Centralino tel.: 018525051

pec: comunezoagli@halleycert.it

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER IL COMUNE DI ZOAGLI
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020.**

CIG: 7098963995

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto al pasto per la scuola "Teramo Piaggio" di Zoagli per gli anni scolastici 2017/2018-2018/2019-2019/2020.

Detto servizio ha ad oggetto in dettaglio:

- a) Acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete speciali);
- b) Acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia nonché dei materiali di consumo: tovagliette e tovaglioli monouso, rotoli di carta ad uso pulizia, etc.;
- c) Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate, in centro di cottura posto a disposizione dal soggetto appaltatore;
- d) Confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermitici e con automezzi idonei, mediante sistema del legame "freddo-caldo";
- e) Predisposizione del locale mensa;
- f) Preparazione dei tavoli per i pasti;
- g) Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- h) Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- i) Lavaggio e riordino delle stoviglie e posate a mezzo della macchina lavastoviglie posta a disposizione dal comune, riordino delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- j) Pulizia e disinfezione del locale mensa;
- k) Gestione dei rifiuti.
- l) Svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio mensa scolastica.

ART. 2 - INDICAZIONI SUI MENU - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il soggetto appaltatore dovrà formulare il menù secondo le seguenti indicazioni generali formulate a suo tempo dalla ASL 4 Chiavarese:

Struttura dei Menù:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta o un prodotto da forno o uno yogurt o un dessert
- Acqua minerale naturale in confezione da lt.1.

La fornitura di acqua minerale potrà essere sospesa nel caso il Comune installi nel locale adibito a mensa apposita macchina erogatrice collegata alla rete idrica, senza variazioni del prezzo di appalto.

I menù dovranno essere formulati con cadenza mensile ed una copia dovrà essere esposta in maniera ben visibile a cura del soggetto appaltatore all'ingresso della scuola e nei locali adibiti a mensa.

Dovranno inoltre essere opportunamente diversificati tra menù invernali (mesi da novembre a marzo) ed estivi (mesi da settembre ad ottobre e da aprile a fine anno scolastico).

L'Amministrazione comunale, inoltre, potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

Ulteriori indicazioni:

- a) quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo (pasta, riso, gnocchi di patate, polenta) il contorno non dovrà essere costituito da patate (in quanto ricche di amido e povere di fibra) né da legumi (in quanto ricchi di carboidrati);
- b) deve essere attentamente valutato l'apporto dei cibi ricchi in proteine, soprattutto di origine animale, necessari in opportuna quantità a mantenere un ottimale introito di macro- e micronutrienti, specialmente durante l'accrescimento;
- c) quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo asciutto (pasta) il dessert dovrebbe essere povero in carboidrati e ricco di fibre (frutta fresca);
- d) quando il primo è costituito da una minestra di verdura (che fornisce fibre) il contorno potrà essere di patate in modo da aumentare il tenore di amidi del pasto; in tal caso il dessert deve essere composto da frutta fresca per integrare la quota vitaminica;
- e) il pesce deve essere presente almeno una volta la settimana, cucinato in modo semplice (es. sogliola, nasello, polpo cucinati al forno, a vapore o lessi);
- f) il secondo deve essere diversificato su base almeno settimanale: dovrà essere presente settimanalmente un piatto a base di pesce, uno di carne rossa, uno o più a base di carne bianca, un piatto a base di uova o legumi;

- g) occorre prevedere anche quei piatti che richiedono preparazioni più curate (minestrone, zuppe, polpettoni, torte di verdura ecc...) e ridurre invece quei piatti che più spesso sono preparati in casa per la velocità di preparazione (salumi e formaggi);
- h) le verdure di contorno devono essere il più possibile varie, di stagione, surgelate solo in caso di necessità;
- i) le patate devono essere fresche ed in nessun caso possono essere ammesse patate surgelate o comunque preparate in precedenza; le patate fritte devono essere preparate quindi solo con patate fresche e fritte in olio extra vergine di oliva non più di una volta ogni quindici giorni; anche piatti a base di patate, ad es. polpettone o puree devono essere preparati con patate fresche;
- j) la frutta deve essere fresca e di stagione e varia il più possibile, in relazione alla stagione;
- k) come condimento dovrebbe essere utilizzato solo olio extra vergine di oliva sia a crudo che per ogni tipo di cottura. L'utilizzo dei grassi saturi (burro, margarina) deve essere ridotto al minimo.

Per quanto riguarda le eventuali diete speciali:

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- a) Diete speciali per motivi di salute
b) Diete speciali leggere
c) Diete speciali a carattere etico-religioso

La prenotazione delle Diete speciali deve essere effettuata con le stesse modalità previste per i menù ordinari.

a) Diete speciali per motivi di salute

Il soggetto aggiudicatario deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

Per la prescrizione delle Diete speciali per motivi di salute deve essere redatta apposita certificazione medica attestante l'esecuzione di appositi test diagnostici.

Il soggetto aggiudicatario, sulla base di quanto indicato nelle certificazioni mediche acquisite dal Servizio Scolastico del Comune e trasmessa all'Impresa, provvederà a predisporre e personalizzare i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche.

I menù previsti dalle Diete speciali per motivi di salute dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

I menù per Diete speciali per motivi di salute dovranno essere trasmessi all'Amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

L'Impresa aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle Diete speciali per motivi di salute.

Ogni Dieta speciale per motivi di salute deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le Diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in vaschette monoporzione con coperchio contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione.

b) Diete speciali leggere

Il soggetto aggiudicatario deve approntare diete leggere qualora ne venga fatta richiesta scritta ai Servizi scolastici del Comune entro le ore 9 dello stesso giorno da parte dei genitori e trasmessa alla Impresa aggiudicataria entro le 9.30. Le Diete speciali leggere possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.

Le Diete speciali leggere sono costituite da:

- pasta o riso in bianco
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri
- patate/carote lessate
- mela
- pane

Nel caso in cui la Dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la Dieta stessa sarà trattata come Dieta speciale per motivi di salute.

c) Diete speciali a carattere etico-religioso

Il soggetto aggiudicatario deve garantire diete determinate da motivazioni etiche o religiose, in favore degli utenti che presentino richiesta scritta ai Servizi Scolastici del Comune che si riservano la valutazione in merito e, in caso di approvazione, avranno cura di trasmetterla alla Impresa aggiudicataria. All'interno di tale categoria rientrano anche le diete speciali per vegetariani. In tal caso l'Impresa aggiudicataria deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi appositamente predisposti la cui composizione deve rispettare la struttura del menù ordinario.

I menù dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

I menù per Diete speciali a carattere etico-religioso predisposti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto riguarda gli anni scolastici 2017/2018-2018/2019-2019/2020.

Il soggetto aggiudicatario avrà comunicazione per iscritto dell'inizio dell'affidamento del servizio che, salvo consegna anticipata, decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto.

ART. 4 - CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto su 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc. o in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

È cura della Ditta informarsi, quotidianamente, telefonicamente o a mezzo fax o con altro mezzo idoneo, **non prima delle 9,00 e non oltre le 9,30** presso il referente del servizio di refezione scolastica, designato dal Servizio Scolastico del Comune, circa il numero dei pasti giornalieri da fornire.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero non disdetti entro le ore 9,30 di ogni giorno telefonicamente, a mezzo fax o con altro mezzo idoneo.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura della scuola tenerne informato il Comune così che lo stesso possa preavvertire la Ditta, possibilmente, almeno 24 ore prima.

Il gestore si obbliga agli impegni contrattuali senza interruzioni per qualsiasi circostanza.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla scuola, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 5 - SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Per la preparazione pasti: Centro di cottura posto a disposizione dall'assegnatario del servizio:
Per la somministrazione: Scuola "Teramo Piaggio" con sede in Zoagli, Piazza S. Martino 1.

ART. 6 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo massimo presunto del presente appalto, **non costituente obbligo per il Comune**, è determinato in **€ 315.798,00** oltre IVA al 4% per la durata complessiva dell'appalto.

| | |
|--|-----------|
| Media presenze alunni/giorno anno scolastico 2013/2014: | 66 |
| Media presenze alunni/giorno anno scolastico 2014/2015: | 68 |
| Media presenze alunni/giorno anno scolastico 2015/2016: | 69 |
| Media presenze alunni/giorno dei tre anni scolastici: | 68 |
| Media presenze insegnanti/giorno anno scolastico 2013/2014: | 5 |
| Media presenze insegnanti/giorno anno scolastico 2014/2015: | 5 |
| Media presenze insegnanti/giorno anno scolastico 2015/2016: | 5 |
| Media dei tre anni: | 5 |
| Media presenze/giorno sia alunni che insegnanti dei 3 a.s.: | 73 |

| | |
|---|---------------------|
| Totale annuo (considerato anno scolastico di 206 gg:) pasti n. | 15.038 |
| Totale su 3 anni: pasti n. | 45.114 |
| Importo a base d'asta I.V.A esclusa per singolo pasto | € 7,00 |
| I.V.A. 4% | € 0,28 |
| Importo a base d'asta comprensivo di IVA per singolo pasto | € 7,28 |
| Totale annuo escluso I.V.A in base al numero di pasti stimato | € 105.266,00 |
| Totale per tre anni escluso I.V.A in base al numero di pasti stimato | € 315.798,00 |
| Totale annuo compreso I.V.A in base al numero di pasti stimato | € 109.476,64 |
| Totale per tre anni compreso I.V.A in base al numero di pasti stimato | € 328.429,92 |

Detti importi hanno valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti giornalieri, infatti, potrà variare sia in diminuzione (senza alcuna limitazione, potendo contemplare anche l'ipotesi che non se ne richieda nessuno) che in aumento senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

L'Amministrazione comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura.

Il prezzo unitario, posto a base d'asta per ogni singolo pasto standard o differenziato (per diete speciali), cucinato, trasportato e servito, è determinato in € 7.00.= (euro sette.00.=) oltre I.V.A al 4%.

ART. 7 - LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolato e nella documentazione di gara.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere, tassativamente, esclusi prodotti derivati da O.G.M. o che contengano O.G.M..

L'aggiudicataria dovrà, pertanto, dichiarare, prima dell'inizio del servizio, l'assenza di prodotti derivati da O.G.M. o che contengono O.G.M., di usare prodotti alimentari di primissima qualità e di attenersi al menù ed alla tabella dietetica ed al menù settimanale, indicando la marca dei prodotti, la provenienza degli alimenti stessi ed il tipo di confezione.

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire:

- pane: quotidianamente;
- frutta ed ortaggi: con frequenza minima di due volte a settimana;
- carni fresche: due volte a settimana, se in confezione sottovuoto, ogni 15 giorni;
- uova fresche: frequenza settimanale.

La fornitura di pasti contenenti prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici (ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91) verrà favorevolmente valutata in sede di aggiudicazione conformemente a quanto previsto dall'art. 13 del presente capitolato.

La ditta dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti e renderle disponibili in caso di controlli.

ART. 8 - CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

E' vietato l'uso di cibi precotti e/o preconfezionati.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione o ancora crude con quelle in corso di cottura o già cotte.

In cucina si devono verificare le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto, per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Le derrate devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uopo destinati.

Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento.

Il soggetto aggiudicatario si assumerà l'obbligo di conservare a 4° per almeno 72 ore due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio in caso di episodi di intossicazione alimentare.

I campioni prelevati il venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta medesima.

Il soggetto aggiudicatario dovrà attivare per l'intera durata del servizio e per tutte le fasi dello stesso uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P.

L'aggiudicataria è tenuta a rispettare ed attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 81/08.

Il soggetto aggiudicatario per rispettare, altresì, le finalità di cui al D.Lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente al gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità ecc.) e gradimento dei pasti da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato. Gli esiti di tali rilevazioni saranno utilizzati dall'Amministrazione Comunale alla fine dell'anno scolastico per una valutazione del servizio nel suo complesso nonché per eventuali accorgimenti da apportare alle tabelle dietetiche.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine, il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

Il personale tutto impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti ecc.) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di appositi attestati di formazione e la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia sanitaria.

Il personale deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Durante le fasi di lavorazione deve indossare camici di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa.

Gli addetti alla fase di cottura devono essere muniti, inoltre, di mascherine protettive e di guanti di plastica. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura del soggetto aggiudicatario, nei rispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali. Il personale utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere, inoltre, assicurato dalla ditta da cui dipende per eventuali infortuni che allo stesso potrebbero capitare durante la permanenza nella scuola, ciò sia per la prestazione lavorativa che per la responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio, intendendosi di fatto l'Amministrazione sollevata da responsabilità per qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi.

ART. 9 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, dovranno essere utilizzati contenitori isotermici realizzati in conformità alle vigenti normative. I contenitori da utilizzare devono essere isotermici lavabili in lavastoviglie, adatti per il trasporto di cibo in legume fresco-caldo e surgelato, all'interno dei quali possono essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti

deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80, art.31) Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso il Centro di produzione pasti.

I contenitori isotermitici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali confezionate a monoporzionamento.

Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronomie non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinate.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato. Per quanto riguarda il pane deve essere riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Amministrazione comunale si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezione dei pasti in "monoporzione".

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 e ss. mm.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa deve presentare all'Amministrazione comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

- 1) il numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti comprensivo obbligatoriamente di n. 1 mezzo di riserva da sostituire nel caso di avarie di quelli in servizio ordinariamente.
- 2) la tipologia dei mezzi utilizzati;
- 3) il nome degli autisti o della ditta incaricata del trasporto dei pasti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente

ART. 10 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la somministrazione dovrà avvenire negli orari indicati dal Servizio Scolastico del Comune previa consultazione della Direzione Didattica di Rapallo.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo articolo 21, a carico della ditta inadempiente.

Alla somministrazione dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso elenco dovrà essere redatto in duplice copia firmata per ricevuta di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

ART. 11 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI E NON DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Si fa riferimento a quanto stabilito in materia dall'ASL 4 "Chiavarese", Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

ART. 12 - MODALITA' DI ESECUZIONE GARA

L'appalto verrà aggiudicato, mediante procedura negoziata in favore della ditta, regolarmente invitata, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa a seguito della valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta, sulla base dei criteri di cui al successivo art. 13.

L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta concorrente alla gara che riporterà il punteggio complessivo più alto.

L'aggiudicazione verrà effettuata in presenza anche di una sola offerta valida purché nell'offerta tecnica si sia raggiunto, almeno, un minimo di punti 30 prima della riparametrazione.

L'aggiudicatario resta vincolato fin dall'aggiudicazione nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza delle norme contrattuali, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che le verrà comunicata dall'Ammi-

nistrazione stessa, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale non sarà vincolata se non dopo il perfezionamento dell'atto finale. Successivamente alla determinazione di affidamento definitivo, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

ART. 13 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata in favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi sottoelencati nell'ordine decrescente di importanza loro attribuito cui potrà essere assegnato il punteggio massimo a fianco di ciascuno di essi riportato:

1. **QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO max punti 65/100**, di cui per:
 - a) Centro cottura (consistenza, capacità, distanza, ecc.) max punti 10/65;
 - b) Caratteristiche dei generi alimentari usati per la preparazione dei pasti e sostenibilità ambientale max punti 10/65;
 - c) Numero addetti alla produzione e distribuzione ed esperienza del personale adibito max punti 18/65;
 - d) Proposte migliorative max punti 15/65;
 - e) Piano di educazione alimentare max punti 7/65;
 - f) Numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo HACCP durante l'anno max punti 5/65.
2. **PREZZO (OFFERTA ECONOMICA) max punti 35/100**

La documentazione attinente alla "Qualità ed organizzazione del servizio" andrà formulata sulla base delle prescrizioni di cui al presente Capitolato utilizzando l'allegato n. 2.

Per offerta economicamente più vantaggiosa va intesa quella che conseguirà il maggior punteggio totale derivante dalla somma dei punteggi parziali attribuiti ai diversi elementi di valutazione.

DETTAGLIO DEI PUNTEGGI ATTRIBUIBILI PER SINGOLI SUB-CRITERI:

- a) **Centro cottura (consistenza, capacità, distanza, ecc.) max punti 10/65;**

APPLICAZIONE:

a.1) Capacità produttiva espressa in numero pasti prodotti annualmente:

- fino a 10.000 pasti/anno punti 1
- da 10.001 pasti/anno a 30.000 pasti/anno punti 2
- oltre 30.001 pasti anno punti 3

a.2) Distanza chilometrica del centro cottura rispetto al luogo di fornitura pasti:

- entro 5 km punti 7
- oltre 5 e fino a 20 km punti 2
- oltre 20 km punti 1

- b) **Caratteristiche dei generi alimentari usati per la preparazione dei pasti e sostenibilità ambientale max punti 10/65**

APPLICAZIONE:

b.1) Introduzione prodotti DOP o IGP e frequenza di somministrazione:

- punti 0,25 per ogni prodotto DOP O IGP utilizzato
- punti 0,25 per ogni giorno settimanale di somministrazione
fino ad un massimo di 2,5 punti.

b.2) Introduzione prodotti biologici e frequenza di somministrazione (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni):

- punti 0,25 per ogni prodotto biologico utilizzato
- punti 0,25 per ogni giorno settimanale di somministrazione
fino ad un massimo di 2,5 punti.

b.3) Utilizzo di alimenti a filiera corta:

- punti 0,25 per ogni prodotto a filiera corta utilizzato
- punti 0,25 per ogni giorno settimanale di somministrazione
fino ad un massimo di 2,5 punti.

b.4) Utilizzo di prodotti non alimentari (contenitori, tovaglioli ecc.) a ridotto impatto ambientale:

- Utilizzo esclusivo di prodotti a ridotto impatto ambientale: punti 2,5
- Utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale: punti 1.5

- Mancato utilizzo di detti prodotti: punti 0
fino ad un massimo di 2,5 punti

**c) Numero addetti alla produzione e distribuzione ed esperienza del personale adibito
max punti 18/65;**

APPLICAZIONE:

**c.1) Numero addetti alla produzione e distribuzione pasti, impiegati nel centro di cottura
(MAX PUNTI 11)**

- Punti 0 = in caso di 2 addetti per 80 pasti prodotti al giorno;
- Punti 6 = in caso di 3 addetti per 80 pasti prodotti al giorno;
- Punti 11 = in caso di un numero superiore a 3 addetti per 80 pasti prodotti al giorno.

c.2) Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione e distribuzione dei pasti nel centro di cottura indicato (MAX PUNTI 7)

- B1) Punti 7 = in caso di esperienza almeno quinquennale di tutti gli addetti impiegati;
- Punti 5= in caso di esperienza almeno quinquennale di uno degli addetti impiegati ed almeno triennale dei restanti;
- Punti 3 = in caso di esperienza almeno triennale di tutti gli addetti impiegati;
- Punti 1 = in caso di esperienza almeno annuale di tutti gli addetti impiegati;
- Punti 0= in caso di addetti con esperienza inferiore a quelle predette.

d) proposte migliorative

max punti 15

APPLICAZIONE:

- Punti 0 = assenza di proposte migliorative
- Punti 2 = sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza;
- Punti 3 = ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. personale addetto alla gestione delle diete speciali ecc.);
- Punti 4 = organizzazione e preparazione, a spesa della Ditta, di menù particolari in occasione di eventi indicati dalla Direzione scolastica.
- Altre migliorie Max punti 6 di cui: punti 1 per ogni altra miglioria proposta fino ad un massimo di punti 6.

Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con il Comune, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta dettagliatamente.

Le proposte devono, comunque, essere formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato.

e) piano di educazione alimentare

max punti 7

APPLICAZIONE:

- Punti 0 = assenza di piani di educazione alimentare;
- Punti 3 = consegna agli utenti di strumenti cartacei di informazione sulla corretta alimentazione, ad es. opuscoli;
- Punti 4 = ulteriori iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;

**f) numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo (HACCP)
durante l'anno**

max punti 5

APPLICAZIONE:

- Punti 5 = all'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche durante l'anno.
- Alle altre offerte vengono attribuiti i punti ricavati dall'applicazione della seguente formula: n. analisi cliniche offerte x 5/ n. maggiori analisi cliniche offerte

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.

La Commissione, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e delle Linee Guida dell'Anac sull'offerta economicamente più vantaggiosa, procederà all'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra 0 e 1, da parte di ciascun commissario di gara, secondo i criteri fissati all'art. 13 del presente. I punteggi saranno attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari dandone adeguata motivazione da riportare nel Verbale di gara. Il punteggio per il criterio sarà la media dei punteggi dei punteggi attribuiti da ogni singolo Commissario arrotondato per eccesso o per difetto.

La Commissione procederà a valutare prima la "Qualità ed Organizzazione del Servizio" e dopo procederà a valutare l'"Offerta Economica".

Essendo i punteggi relativi a determinati criteri attribuiti sulla base di sub criteri e sub pesi, qualora nessun concorrente raggiunga il punteggio massimo per quel criterio, al fine di non alterare la proporzione prevista dalla stazione appaltante tra i diversi elementi di ponderazione, verrà effettuata la **riparametrazione** dei punteggi assegnando il peso totale previsto per il criterio al concorrente che ha ottenuto il massimo punteggio per quel criterio inteso quale somma dei punteggi dei singoli elementi (sub-criteri e sub pesi) ed alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, al fine di garantire un rapporto invariabile tra il fattore prezzo e i singoli elementi che compongono la qualità in modo che, in relazione a tutte le componenti, l'offerta migliore ottenga il massimo punteggio.

Al prezzo più basso (IVA esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo pari a 35. Agli altri verranno attribuiti proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

$$\text{Punteggio} = \text{Prezzo più basso} \times 35 / \text{Prezzo Offerto}$$

Il punteggio, sarà arrotondato per difetto o per eccesso alla seconda cifra decimale.

Il punteggio per la qualità verrà calcolato sommando i punti fino ad un massimo di 65 punti.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "documentazione per la valutazione qualitativa" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi di cui ai punti 1 e 2.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà, in ogni momento, a suo insindacabile giudizio, per ragioni di opportunità e/o pubblico interesse, di sospendere o indire nuovamente la gara per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato, o di non procedere alla sua aggiudicazione, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

ART. 14 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara i candidati devono essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e di quelli di cui al disciplinare di gara cui si fa rinvio.

ART. 15 - AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'impresa che abbia conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi per l'offerta tecnica e per l'offerta economica purché si sia raggiunto un minimo di punti 30 prima della riparametrazione per l'offerta tecnica.

Le offerte valutate dalla Commissione saranno oggetto di verbalizzazione. Il verbale si conclude con la proposta di aggiudicazione, rivolta al dirigente/responsabile di servizio, che provvederà ad approvarla previa verifica delle operazioni di gara e dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

L'aggiudicazione successiva all'approvazione della proposta non equivale ad accettazione dell'offerta. Il rapporto obbligatorio tra la stazione appaltante e l'operatore economico aggiudicatario, si instaura esclusivamente con la stipulazione del contratto, anche se le prestazioni oggetto del servizio in affidamento sono iniziate alla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza di stipulazione del contratto.

Se l'aggiudicatario non si presenta alla stipulazione nel termine fissatogli dall'Amministrazione e non concorre giusta causa o giustificati motivi, valutati discrezionalmente dall'Amministrazione stessa per la stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione.

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

ART 16 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa ai sensi dell'art 32 del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di urgenza, l'ordinazione può essere effettuata anche subito dopo l'aggiudicazione e quindi prima della stipula del relativo contratto.

In tal caso la ditta potrà produrre dichiarazione dalla quale si evidenzia che la stessa, nelle more della stipula del contratto, si rende disponibile ad effettuare la fornitura secondo quanto previsto nel presente capitolato, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Le spese relative alla stipula del contratto, comprese tasse, imposte e diritti di segreteria, saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- a) costituire garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto IVA esclusa, con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;
- b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti dall'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relative attestati e piano di autocontrollo HACCP).

ART. 17 - CAUZIONE PROVVISORIA

La cauzione provvisoria, come definita dall'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016, pari ad **€ 3.157,98 (€ tremilacentocinquantesette/98) pari al 50 % dell'importo di € 6.315,96 (€ seimilatrecentoquindici/96) corrispondente al 2% del valore dell'appalto, stimato dall'Ente appaltante in € 315.798,00 esclusa I.V.A. (la somma è ridotta della metà in quanto la certificazione di qualità attinente al servizio oggetto è requisito richiesto per la partecipazione alla presente procedura)** è costituita, a scelta del concorrente:

- a) **in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato** depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b) **in contanti**, con versamento presso la Tesoreria Comunale Banca CARIGE Filiale di Zoagli;
- c) **da fideiussione bancaria o polizza assicurativa**, o fideiussione rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'*articolo 106 del d.lgs. 1 settembre 1993, n.385* che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, 58, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione delle offerte.

In caso di prestazione della **cauzione provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico** dovrà essere presentata anche una **dichiarazione** di un istituto bancario o di una assicurazione contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla **cauzione definitiva** in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

In caso di prestazione della **cauzione provvisoria** mediante **fideiussione bancaria o assicurativa** queste **dovranno**:

- a) essere conformi agli schemi di polizza tipo previsti dal Decreto Ministeriale 12 Marzo 2004, n. 123, pubblicato sul S.O. n. 89/L alla Gazzetta Ufficiale n. 109 dell'11 Maggio 2004, opportunamente integrate con l'inserimento della clausola di rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del codice civile;
- b) essere prodotte in originale con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito.
- c) avere validità per giorni 180 (centoottanta) dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- d) essere, qualora si riferiscano a raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti, tassativamente intestate a tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;
- e) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- f) precedere espressamente la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
- g) prevedere espressamente la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- h) precedere espressamente la dichiarazione contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione bancaria oppure una polizza assicurativa fideiussoria, relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 103 D. Lgs. n. 50/2016, in favore della stazione appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25

novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

ART. 18 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, la cauzione definitiva resta fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto (IVA esclusa) a garanzia del mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali. La cauzione definitiva dovrà essere versata dall'aggiudicatario prima della firma del contratto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa rilasciata ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 deve, espressamente, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve essere, immediatamente, reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Stazione appaltante.

Le polizze o fidejussioni dovranno altresì avere una scadenza posteriore di almeno 3 (tre) mesi a quella prevista per la conclusione del contratto di appalto.

La cauzione definitiva potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuta e definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la Stazione appaltante e l'Aggiudicatario, sempre che alla Stazione appaltante non competeva il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

In ogni caso, resta alla Stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'Aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

ART. 19 - INVARIABILITA' DEI PREZZI E PAGAMENTO

Il prezzo scaturito dall'aggiudicazione s'intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

L'aggiudicatario, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti, effettivamente, forniti durante il mese.

La liquidazione avverrà, previo visto del responsabile del servizio su presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data della fattura stessa, previa verifica del D.U.R.C. salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda, conseguentemente, a contestazioni. In tal caso verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La ditta appaltatrice potrà presentare fattura elettronica mensile dopo il primo giorno successivo al mese di fornitura.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti cucinati e forniti dovrà far riferimento alla scheda per classe che verrà mensilmente trasmessa alla stazione appaltante.

Il pagamento avverrà nei trenta giorni successivi la data di presentazione della fattura elettronica previa verifica della regolarità contributiva da parte della stazione appaltante mediante acquisizione del D.U.R.C.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il corrispettivo mensile, in rapporto al numero di pasti effettivamente ordinati ed erogati, sarà pagato, previa presentazione di regolare fattura e verifica D.U.R.C., secondo le modalità previste dal capitolato ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

ART. 20 - CONTROLLI E VIGILANZA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ispezionare, con proprio personale o apposita commissione che sarà nominata in qualsiasi momento, il centro cottura, la sala mensa e controllare qualsiasi altra attività inerente al servizio.

A tale scopo, durante la lavorazione i suoi incaricati devono avere libero accesso nei laboratori e cucine della ditta e potranno prelevare a loro scelta campionature del cibo in preparazione, o delle derrate alimentari onde poter verificare la qualità del cibo stesso. Indipendentemente da tali controlli giornalieri, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire una razione completa e gratuita in eccedenza al quantitativo richiesto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS). Tale facoltà di sorveglianza non esonera la ditta dalle sue responsabilità per quanto riguarda direttamente o indirettamente gli obblighi contrattuali come l'esecuzione della lavorazione, la qualità del cibo, l'osservanza del tempo di consegna.

ART. 21 - PENALI

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti o che dovessero essere emanati durante la vigenza del contratto, sia nazionali che regionali, che riguardano il servizio stesso ed il presente capitolato. Ferma restando la possibilità di addivenire alla risoluzione contrattuale laddove ne sussistano i presupposti, il mancato rispetto di una delle clausole previste dal presente capitolato, o le infrazioni agli obblighi che derivano da disposizioni legislative e regolamentari, accertate dal Comune, comporterà la contestazione dell'inadempienza alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricezione della contestazione stessa che deve avvenire con raccomandata A/R, indirizzata al legale rappresentante o con altra modalità ritenuta idonea a dare certezza del ricevimento.

Qualora non pervenisse riscontro o le controdeduzioni non fossero ritenute congrue, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, potrà essere applicata una penalità variabile a seconda della gravità dell'infrazione.

In particolare, per le seguenti inadempienze, salvo che non siano dipese da forza maggiore, non imputabili in alcun modo al prestatore del servizio, sono previste le sottoelencate sanzioni:

1 - € 300,00 per ritardo o anticipo di oltre 30 minuti nella distribuzione dei pasti (salve diverse indicazioni della Direzione scolastica);

3 - € 300,00 per menù non rispondenti a quanto concordato;

4 - € 500,00 per fornitura o impiego di generi alimentari non conformi alla qualità ed alle caratteristiche merceologiche stabilite grammature dei cibi, o numero di razioni non rispondenti a quanto concordato;

5 - € 500,00 per utilizzo di contenitori non conformi a quanto concordato;

6 - € 500,00 per ritrovamento di corpi estranei nei cibi;

7 - € 500,00 per violazione ad altre norme d'igiene accertate dai competenti organi di controllo;

8 - € 500,00 per interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta.

9 - da € 200,00 ad € 500,00, in base alla gravità dell'infrazione, per ogni altro inadempimento delle obbligazioni assunte con il presente capitolato e a tutta la normativa vigente in materia.

L'applicazione delle penali prescinde dalla facoltà del Comune, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio.

Costituiranno prova di eventuale disservizio o violazioni degli obblighi, le segnalazioni, formalmente documentate, pervenute dalla Dirigenza scolastica, del personale addetto alla vigilanza e degli utenti interessati allo svolgimento del servizio.

L'importo della penalità sarà trattenuto sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento o successivamente, nel caso in cui l'istruttoria della contestazione superi il termine massimo per il pagamento delle fatture.

Qualora all'atto della applicazione della penale, il credito della Ditta fosse insufficiente a coprire la penale stessa, ci si rivarrà sulla cauzione prestata, salvo la richiesta di reintegro della stessa.

Le penali sopraindicate sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.

Ferma restando la applicazione della penalità di cui al primo comma, le mancanze di cui ai precedenti punti 1-2-3-4-5 saranno tollerate nel limite massimo annuo di cinque episodi.

Le mancanze di cui ai precedenti punti 6-7-8 saranno tollerate nel limite massimo di un episodio all'anno. Superati detti limiti, il Comune avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 c.c. con riserva, altresì, di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione.

In alternativa, potrà valutare la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

Il rapporto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., nei seguenti casi:

- laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- qualora l'aggiudicatario non fosse in grado di produrre la documentazione prevista dagli atti di gara ovvero risultassero false le dichiarazioni rese al momento dell'offerta o, successivamente, in fase di esecuzione del contratto;
- mancanza dei requisiti obbligatori per legge;
- gravi violazioni agli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- subappalto del servizio;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di produzione;
- arbitraria sospensione o abbandono del servizio da parte dell'Aggiudicatario;
- mancata sostituzione del personale privo dei requisiti previsti;
- fallimento o altra procedura concorsuale di liquidazione;

Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi all'Aggiudicatario, mediante raccomandata A/R, che intende avvalersi di questa clausola risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali.

In caso di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante, in attesa che vengano espletate le formalità per procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altro contraente, può affidare il servizio (per il tempo strettamente necessario al perfezionamento delle procedure della nuova gara), ad altra Ditta in possesso dei requisiti previsti nel presente capitolato.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione incamererà definitivamente la cauzione quale penale e la Ditta, e per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per continuare la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

ART. 22 - RISOLUZIONE CONTRATTUALE – NUOVO CONTRAENTE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

ART. 23 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del servizio a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto oltre al risarcimento dei danni causati alla stazione appaltante.

Non è ammesso il subappalto, anche parziale, del servizio affidato.

Per subappalto si intende anche l'uso di centri di cottura, diversi da quelli indicati in sede di gara di cui non si detiene la proprietà e/o la disponibilità nei modi di legge.

ART. 24 - CLAUSOLE RELATIVE ALL'OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione ecc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione con la quale si attestano gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi ecc.

La ditta è obbligata, altresì, ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in generale, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale ed artigianale della struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi qui precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà i pagamenti mensili da effettuarsi, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo a risarcimento danni.

ART. 25 - RESPONSABILITA' VERSO TERZI

E' a carico dell'Aggiudicatario qualsiasi responsabilità civile e penale verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo.

La Stazione appaltante, pertanto, resterà esonerata da qualsivoglia responsabilità e l'Aggiudicatario la terrà indenne da qualsiasi pretesa, azione o molestia anche nel caso di danni causati dagli utenti del servizio o, in genere, da terzi.

L'Aggiudicatario si obbliga, altresì, a sollevare la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza nell'adempimento o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che la Stazione appaltante dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'aggiudicatario ed, in ogni caso, da questo rimborsate anche mediante rivalsa della Stazione appaltante sul deposito cauzionale.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere alla stipula di una polizza a copertura di qualsiasi rischio per danni e responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio di almeno € 500.000,00.

Ogni onere per la stipulazione delle coperture assicurative, compresi scoperti e franchigie, sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

I massimali previsti nelle polizze assicurative non sono da ritenersi in alcun modo limitativi della responsabilità assunta dall'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi, sia nei confronti degli operatori, sia nei confronti della Stazione appaltante.

Per le responsabilità dell'aggiudicatario si richiama l'art. 1681 del c.c.

ART. 26 – CONTENZIOSO

In caso di controversia tra la ditta aggiudicataria ed il Comune circa l'interpretazione e l'esecuzione del servizio e del presente Capitolato, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della controversia.

Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia sarà devoluta alla giurisdizione del giudice ordinario ed il Foro competente sarà quello di GENOVA.

ART. 27 - TUTELA DELLA PRIVACY E PREVENZIONE INFORTUNI

La Ditta è tenuta, a suo carico, all'osservanza:

- delle disposizioni in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi della normativa vigente;
- delle disposizioni previste in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.)

A tal fine, la Ditta si impegna a comunicare, al momento della stipula del contratto, i nominativi dei responsabili del trattamento dei dati personali, ivi compreso il profilo della sicurezza.

ART. 28 - SPESE, IMPOSTE E TASSE.

Le spese di bollo, aggiudicazione, registrazione, diritti di segreteria ed ogni altra spesa accessoria inerente al presente contratto sono a completo carico dell'Aggiudicatario.

L'efficacia dell'aggiudicazione rimane subordinata alla determinazione finale del Responsabile del servizio.

La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010.

ART. 29 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile dei Servizi Scolastici del Comune di Zoagli.

ART. 30 – DIRETTORE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E RESPONSABILE PER LA VERIFICA DELLE PRESTAZIONI

Il Direttore per l'esecuzione del contratto e responsabile per la verifica delle prestazioni è il Responsabile dei Servizi Scolastici del Comune di Zoagli.

ART. 31 – TUTELA DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 30.06.2003 n. 196)

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara ed alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere dell'offerente a partecipare alla gara e l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.

I dati saranno posti a conoscenza dei seguenti soggetti:

- il personale addetto agli uffici che parteciperanno al procedimento;
- gli offerenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. n. 241/1990 e ss.mm.ii.;

Il titolare del trattamento e conservazione dei dati è la Stazione appaltante.

I dati dell'Aggiudicatario, nei limiti necessari all'espletamento del servizio, saranno resi noti anche agli utenti del servizio.

ART. 32 - DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla presente procedura, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella lettera di invito, nel capitolato d'appalto, nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile ed ad ogni altra norma vigente in materia, se ed in quanto applicabile.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

La Ditta si intende vincolata con la sola presentazione dell'offerta.