
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO ANNI SCOLASTICI 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022.

CIG 7894478954

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, la consegna, la distribuzione e lo scodellamento di pasti caldi, nonché la fornitura di articoli complementari quali olio, sale, aceto e set per pranzo monouso comprensivo di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovagliette, agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado statali, anni scolastici 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 ubicate nel Comune di Cairo Montenotte.

L'appalto è indetto mediante procedura di cui all'articolo 36 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e non è prevista la facoltà di ricorrere alla ripetizione del servizio.

E' compresa la fornitura dell'acqua da somministrare agli alunni o mediante bottiglia o mediante distributori forniti e posizionati dalla ditta aggiudicataria. Nell'ipotesi della fornitura mediante distributore, la ditta dovrà provvedere alla fornitura di idonee caraffe ed al riempimento delle caraffe ed il loro posizionamento sui tavoli per la mensa.

La fornitura, la consegna, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti dovrà essere effettuata nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dalle autorità Scolastiche competenti.

Si prevede la fornitura di un numero di pasti per alunni ed insegnanti pari al nr di 121.000,00 e questo sulla base delle risultanze dell'anno scolastico 2017/2018 in oggi disponibili.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

L'indicazione dei pasti sopra detti non crea nei confronti dell'aggiudicatario alcun diritto ad avere un minimo garantito annuale per cui, se durante il servizio, il numero dei pasti avesse da diminuire anche in modo considerevole, nessuna pretesa potrà essere vantata dall'aggiudicatario verso il Comune ed il servizio, fatta eccezione naturalmente per il numero dei pasti, non potrà comunque avere cambiamenti rispetto alle modalità di affidamento originarie.

Il Comune si riserva altresì la possibilità di rescissione contrattuale senza incorrere in penali nel momento in cui, per mutamenti negli orari o nell'attività didattica degli Istituti Scolastici, venisse meno il servizio mensa.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

Art. 2 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

Si rimanda a quanto indicato nel Bando di gara.

Art. 3 – MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTA

Si rimanda a quanto indicato nel Bando di gara.

Art. 4 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE - SITUAZIONE GIURIDICA.

Sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016. I concorrenti non devono trovarsi nelle condizioni preclusive e devono essere in possesso dei requisiti di ammissione indicati nel Bando di gara, dimostrati con le modalità, le forme ed i contenuti previsti nel Bando di gara stesso.

Art. 5 – AGGIORNAMENTO PREZZI

Non è prevista la possibilità di aggiornamento dei prezzi.

Art. 6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati nell'**allegato B al capitolato**.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Per le grammature, le stesse seguiranno le indicazioni stabilite dall'ASL, servizio ristorazione scolastica, e comunque dovranno essere in misura sufficiente a garantire un pasto adeguato. Le grammature, in sede di gara, non dovranno comunque essere inferiori alle indicazioni di cui **all'allegato A al capitolato**.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 11.

Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

Art. 7 – PRODOTTI BIOLOGICI – FILIERA CORTA – KM. ZERO.

Viene considerato criterio di valutazione tecnica nel confezionamento dei pasti la presenza di prodotti a Km Zero.

La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono a Km Zero.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici dei prodotti a Km Zero.

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

Art. 8 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull’etichetta l’indicazione “contiene OGM”.

Art. 9 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta delle Dirigenze Scolastiche e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, così composti:

- Un panino con formaggio o prosciutto cotto;
- Un succo di frutta;
- Una bevanda al The;
- Un pacchetto di biscotti monoporzione;
- Un pacchetto di crackers;
- Acqua minerale 500ml;
- Un frutto.

Art. 10 – RICORRENZE

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 11 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

Deve essere prevista un’adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell’Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell’alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell’utente.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell’esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 12 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede di :

- cuocere le verdure al vapore o al forno
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto)
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.)
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta)
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo.

Tutti i contenitori per alimenti così come gli avanzi del cibo, dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere alle norme igienico – sanitarie in vigore, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Art. 13 –MENU' E TABELLE DIETETICHE

E' a carico della Ditta la predisposizione del menù secondo le grammature previste nell'allegato A) al presente Capitolato.

Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone di:

- 1- un primo piatto,
- 2- un secondo piatto,
- 3- un contorno di stagione (crudo e/o cotto),
- 4- pane,
- 5- frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa,
- 6- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.

In alternativa al pasto classico, non più di una volta la settimana, fornitura del così detto "piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale "piatto unico" dovrà essere sempre accompagnato da contorni e frutta o dessert.

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

Copia di tale menù (nonché di eventuali modifiche e/o proposte) dovrà essere fornito al Comune che provvederà a sottoporlo alla valutazione dell'ASL 2 Savonese (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione).

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'ASL 2 Savonese, l'Ente appaltante e la Ditta. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

I menù dovranno essere variati, diversificati giornalmente, strutturati in almeno 4 settimane e seguiti, dalla ditta aggiudicataria, in base alla stagionalità dei prodotti. Dovranno inoltre corrispondere a quelli concordati con l'Ente Appaltante.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Si chiede l'utilizzo di diverse fonti proteiche (carni rosse o bianche, pesce, uova, legumi, formaggi, ecc.) in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta alla settimana.

Verdure e ortaggi vanno utilizzate giornalmente, devono essere di stagione, opportunamente variate, crude o cotte, o verdure surgelate. Per salvare i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo. Dovrà essere adeguatamente alternata con la macedonia e/o budino, e nei periodi primaverili e/o autunnali con gelato alla frutta.

All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, è prevista la possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

Art. 14 – SCELTA DEL CONDIMENTO PER LA PASTA

A discrezione del Comune e secondo i suggerimenti e l'approvazione dell' ASL 2 Savonese gli studenti potranno essere messi in condizione di scegliere il primo piatto variando il condimento tra quello in bianco (all'olio) e quello condito con il sugo previsto dal menù.

Art. 15 – GIORNATE A TEMA

Almeno due volte per ogni anno scolastico la Ditta dovrà proporre un menù composto da piatti che prevedano l'utilizzo di prodotti tipici regionali.

Art. 16 – REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 17 – CARRELLI TERMICI

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. elettrici, termici) o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Deve essere garantito almeno uno scaldavivande per ogni plesso scolastico; in caso di cattivo funzionamento dei carrelli presenti nelle mense scolastiche la ditta deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore dalla segnalazione da parte dell'ufficio comunale.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

Art. 18 – TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il personale della ditta dovrà procedere alla distribuzione e allo scodellamento, ove necessario, dei pasti, sia nell'ipotesi di pasti in multi porzione, sia nell'ipotesi di pasti in minorazione, nei confronti del singolo utente.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Palazzo Sandro Pertini
Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte
C.F. e P.Iva 00334690096
Tel. 019507071 – Fax 01950707400

Responsabile del Servizi Finanziario
Avv Andrea MARENCO
Tel. 019/50707237
Email: protocollo@comunecairo.it

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o e dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

E' sempre dovuto dalla Ditta il ritiro dei contenitori e del cibo avanzato a fine pasto.

Art. 19 –MODALITA' DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

I pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole materne, primarie e secondarie di primo grado, dovranno essere consegnati e distribuiti ai singoli utenti da parte del personale della Ditta appaltatrice presso detti plessi scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

La fornitura di pasti in multiporzione avverrà con distribuzione su piatti a perdere e posateria in plastica a perdere.

La prenotazione dei pasti verrà mediante fax inviati dai plessi scolastici alla Ditta ed al Comune o in alternativa mediante email inviate dai plessi scolastici alla Ditta ed al Comune. L'invio tramite fax/email è funzionale a consentirne la tracciabilità. Il Comune non pagherà pasti eccedenti la misura risultante dalle prenotazioni inviate via fax/email. Le prenotazioni avverranno nel giorno di somministrazione ed entro un orario preventivamente stabilito in accordo tra la Direzione delle Scuole e la Ditta.

Il trasporto e consegna ai singoli utenti dei pasti da parte della ditta avverrà fino ai locali adibiti alla sala di ristorazione nei singoli plessi.

La Ditta è tenuta a fornire il tipo di pasto come da menù stabilito e approvato.

Art. 20 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

a) I pasti in multiporzione o in monorazione con distribuzione su piatti a perdere o vassoi se migliorativi del servizio, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

- b) dovranno essere forniti, per ciascun operatore scolastico addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso;
- c) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere;
- d) i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Previo accordo con il personale comunale incaricato, un vassoio in plastica multi scomparto potrà sostituire i due piatti.

Per tutti i plessi scolastici sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica con coperchio resistente per l'acqua, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, oliere/saliere altri contenitori necessari per il condimento delle verdure, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare).

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Il riempimento delle caraffe d'acqua dai distributori e il loro posizionamento sui tavoli per la mensa avviene a cura della Ditta

Art. 21 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 18, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 33.

Art. 22 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con l'ASL 2 Savonese.

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 23 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art. 24 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere, a pena di esclusione, il proprio centro di cottura in una località distante non più di 50 chilometri dalla sede Municipale del Comune di Cairo Montenotte come stabilito nel bando di gara.

Il centro cottura la ditta deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria relativa anche ai pasti da asporto.

Art. 25 – RESPONSABILITA' CIVILE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale di €. 5.000.000,00 per persona a ristoro di eventuali danni corporali ed €. 1.500.000,00 per danni a cose;
- polizza assicurativa responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore a €. 1.500.000,00 per prestatore di lavoro.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso mandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 26 - ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 60 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 27 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 28.

Art. 28 – VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Cairo Montenotte, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile posticipata rispetto alla fornitura su presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data di ricevimento della stessa, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 29 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio competente dell'ASL 2 Savonese e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente. L'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della commissione mensa di cui al successivo art. 32.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 30 -MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Art. 31 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

- Merceologia degli alimenti;
 - Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
 - Controllo di qualità;
 - Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
 - Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.
- Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

Art. 32 – COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi della collaborazione di un rappresentante dei genitori e di un rappresentante degli Insegnati nominati al suo interno dalla "Commissione Mensa" comunale.

I rappresentanti della "commissione mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, possono effettuare, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 33 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 300,00;
- b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 50,00;
- d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 3,00 per ogni pasto mancante.

La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

- e) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 100,00;

Art. 34 – MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo e nell'art. 37, l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- 2) i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 35 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Art. 36 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

- tutti gli altri casi contemplati dal predetto art. 33 qualora si verificano reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 33, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni quantificato ai sensi dell'art. 34.

Art. 38 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 37, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 39 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e questo anche se avviene nella forma dell'affitto del ramo di azienda.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Cairo Montenotte.

Art. 40 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 41 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi della vigente normativa sulla privacy, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere di gara.

Art. 42 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro competente per territorio. E' escluso l'arbitrato.

Art. 43 – CLAUSOLA SOCIALE

Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400	Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it
---	---

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale di cui all'articolo 50, Dlgs 50/2016, si indicano le figure di personale in oggi impiegate dalla ditta che termina il suo rapporto con il Comune, come dalla stessa Ditta comunicate:

RUOLO	LIVELLO	TIPOLOGIA CONTRATTUALE	ORARIO CONTRATTUALE
Autista (pat. B)	QUINTO	TEMPO INDETERMINATO	20,00
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	TEMPO INDETERMINATO	15,00
Addetto Servizio Mensa	SESTO	TEMPO INDETERMINATO	15,00
Addetto Servizio Mensa	SESTO	TEMPO INDETERMINATO	8,00
Addetto alla distribuzione	SESTO	TEMPO INDETERMINATO	8,00
Cuoco	QUARTO	APPRENDISTATO	24,00
Cuoco	QUARTO	TEMPO INDETERMINATO	32,00
Addetto alla distribuzione	SESTO	TEMPO INDETERMINATO	6,00
Addetto Servizio Mensa	SESTO	SOMMINISTRAZIONE	7,00

ART. 44 - D.U.V.R.I.

La redazione del D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, è dovuta nel presente appalto, in quanto si ravvisano rischi di interferenza ovvero "contatti rischiosi" tra il personale della stazione appaltante e quello dell'appaltatore.

Il Duvri compilato dalla Stazione appaltante è atto della procedura di gara.

APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 26, 29,30, 31, 32, 33, 34, 37, 38, 39, 42 e 43.

<p>Palazzo Sandro Pertini Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte C.F. e P.Iva 00334690096 Tel. 019507071 – Fax 01950707400</p>	<p>Responsabile del Servizi Finanziario Avv Andrea MARENCO Tel. 019/50707237 Email: protocollo@comunecairo.it</p>
---	---

Allegati:

Allegato A – Grammature

Allegato B – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti

Palazzo Sandro Pertini
Corso Italia, 45 - 17014 Cairo Montenotte
C.F. e P.Iva 00334690096
Tel. 019507071 – Fax 01950707400

Responsabile del Servizi Finanziario
Avv Andrea MARENCO
Tel. 019/50707237
Email: protocollo@comunecairo.it