

COMUNE DI ORTOVERO
Provincia di Savona

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO

DEL SERVIZIO DI

MENSA SCOLASTICA

anni scolastici 2015/2016 – 2016/2017 -2017/2018

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO
ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 2
MODALITA' DI GARA

Si procederà all'affidamento del servizio mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

Il presente appalto afferisce un servizio di cui all'allegato IIB del D. Lgs. n. 163/2006.

Gli offerenti dovranno essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 38

nonché quelli di ordine speciale di cui agli articoli 39, 41 e 42 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., e precisamente:

- a) iscrizione al Registro C.C.I.A.A. che consenta l'effettuazione del servizio oggetto del presente appalto;
- b) aver prodotto complessivamente nell'ultimo triennio scolastico (2012/2013-2013/2014 – 2014/2015) un numero di pasti non inferiore a 100.000 da comprovarsi con certificazioni rilasciate dall'Ente Pubblico o privato, per il quale il servizio è stato reso. Nel caso di raggruppamento o consorzio il requisito previsto dovrà essere posseduto dalla Società mandataria per almeno il 60% e da almeno il 20% per le mandanti fino a copertura del totale;
- c) presentazione di dichiarazioni rilasciate da almeno due Istituti Bancarii attestanti l'idoneità economica e finanziaria dell'impresa ai fini dell'assunzione dell'appalto;
- d) presentazione di dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 di aver conseguito nell'ultimo triennio un fatturato complessivo per il medesimo servizio oggetto della gara, non inferiore ad euro 250.000,00 IVA esclusa.

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si procederà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 83 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

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

<i>N.</i>	<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	<i>MASSIMO PUNTI</i>
1	OFFERTA ECONOMICA	40
2	OFFERTA TECNICA così distinta:	60
2A	Capacità dell'Azienda	12
2B	Organizzazione del servizio	20
2C	QUALITA' DEL SERVIZIO	28
	PUNTEGGIO MASSIMO	100

1) OFFERTA ECONOMICA MAX 40 PUNTI

Sarà attribuito il massimo punteggio (40 punti) al prezzo unitario del pasto, al netto degli oneri per la sicurezza che sarà risultato più basso rispetto all'importo a base di gara soggetto a ribasso, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{prezzo pasto unitario più basso offerto} \times 40}{\text{prezzo pasto unitario dell'Impresa Candidata oggetto di valutazione}}$$

Il punteggio sarà attribuito fino alla terza cifra decimale.

2) OFFERTA TECNICA MAX 60 PUNTI

2.A CAPACITA' DELL'AZIENDA MAX 12 PUNTI COSI' SUDDIVISI

Ogni ditta dovrà presentare una dichiarazione relativa al numero dei pasti distribuiti nel servizio di refezione scolastica relativo agli anni scolastici 2013/2014/2015 nonché al fatturato emesso nello stesso periodo per lo stesso servizio.

Il punteggio sarà assegnato del modo seguente:

- per un numero di pasti superiore a 100.000 verrà attribuito un punteggio **max di 6 punti** in proporzione al numero dei pasti distribuiti al di sopra della soglia di 100.000;
- per un fatturato superiore ad € 250.000,00 verrà attribuito un punteggio **max di 6 punti** in proporzione al fatturato conseguito superiore alla soglia di € 250.000,00.

2.B ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MAX 20 PUNTI COSI' SUDDIVISI

2. B. 1 Piano di organizzazione del servizio max punti 10

Ogni ditta dovrà presentare una relazione dettagliata che illustri l'organizzazione del servizio e le modalità di attuazione del sistema HACCP, dal quale risultino:

- organigramma del personale
- indicazione del rapporto tra unità di personale addetto ai tavoli e utenti
- modalità di attuazione del sistema HACCP

Il punteggio verrà attribuito attraverso il calcolo della media aritmetica dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari

2. B. 2 Elementi innovativi e migliorie del centro di cottura max punti 5

Ogni ditta dovrà presentare una relazione sull'organizzazione dei locali cucina e una proposta per integrazione di nuove attrezzature/arredi

Il punteggio verrà attribuito attraverso il calcolo della media aritmetica dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari

2. B. 3 Gestione delle emergenze max 5 punti

Ogni ditta dovrà presentare un progetto che preveda le modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con l'indicazione della sede alternativa disponibile. Detta disponibilità dovrà essere comprovata da autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente A.S.L. e da autocertificazione attestante la disponibilità del centro. Nel caso in cui il centro di cottura sia stato concesso in uso da altro Ente, dovrà prodursi autorizzazione per l'intera durata dell'appalto.

Il punteggio verrà attribuito attraverso il calcolo della media aritmetica dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari

2. C QUALITA' DEL SERVIZIO MAX 28 PUNTI COSI' SUDDIVISI

Ogni ditta dovrà presentare un elenco dei prodotti alimentari utilizzati con l'indicazione del numero complessivo dei prodotti.

2.C.1 PRODOTTI BIOLOGICI max punti 5

La ditta dovrà fornire almeno alcuni prodotti alimentari provenienti da produzioni biologiche. I punti saranno assegnati secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{punteggio massimo} \times \text{numero prodotti offerti}}{\text{numero più elevato prodotti offerti}}$$

2.C.2 PRODOTTI D.O.P. max punti 5

La ditta dovrà fornire almeno alcuni prodotti alimentari D.O.P. I punti saranno assegnati secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{punteggio massimo x numero prodotti offerti}}{\text{numero più elevato prodotti offerti}}$$

2.C.3 PRODOTTI De Co locali max punti 5

La ditta dovrà fornire alcuni prodotti alimentari De Co locali I punti saranno assegnati secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{punteggio massimo x numero prodotti offerti}}{\text{numero più elevato prodotti offerti}}$$

2.C.4 PRODOTTI PROVENIENTI DALLA c.d. "FILIERA CORTA" max punti 5

La ditta dovrà fornire alcuni prodotti alimentari provenienti dalla c.d. filiera corta, prodotti legati al territorio con indicazione dei piani di tracciabilità.

I punti saranno assegnati secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{punteggio massimo x numero prodotti offerti}}{\text{numero più elevato prodotti offerti}}$$

2.C.5 CERTIFICAZIONE ISO 14001 punti 3

La ditta dovrà fornire copia della certificazione ISO richiesta, in corso di validità

2.C.6 CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22005:2008 punti 5

La ditta dovrà fornire copia della certificazione ISO richiesta, in corso di validità

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché vantaggiosa per l'Amministrazione comunale.

L'offerta dovrà essere corredata a norma dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. di idonea garanzia nella forma della cauzione o della fideiussione pari al 2 % del prezzo a base di gara.

ART. 3 DURATA DELL'APPALTO

Il contratto d'appalto avrà durata dalla data di consegna del servizio fino al 31/08/2018, da espletarsi secondo il calendario scolastico ministeriale e nei giorni d'effettivo funzionamento della scuola.

Per i tre anni successivi alla scadenza del contratto l'Amministrazione si riserva di procedere ad affidare il servizio mediante procedura negoziata senza bando ai sensi di quanto previsto dall'art. 57, comma 5, let. b) del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

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

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

Il recesso dell'affidatario comporterà anche l'escussione della cauzione da parte del Comune. Ove, in continuità del contratto di appalto, stipulato a seguito della presente gara, il Comune decidesse di affidare a soggetto terzo l'intera gestione del servizio mensa, tale soggetto subentra automaticamente al Comune nel contratto di appalto medesimo.

ART. 4

TIPOLOGIA DELL'UTENZA E DEL SERVIZIO

L'utenza è composta da:

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

Nel rispetto delle norme vigenti per il Comparto scuola, sarà compito del personale docente accompagnare alla mensa gli alunni, vigilare, assistere e riaccompagnare a fine servizio nelle aule. L'impresa aggiudicataria è manlevata da qualsiasi responsabilità al riguardo.

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

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

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

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

ART. 5

MODALITA' DEL SERVIZIO

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

- preparazione, cottura dei cibi, scodellamento, distribuzione dei pasti e servizio in tavola agli alunni, personale docente e non, se avente diritto, delle scuole di Ortovero Viale alla Chiesa;
- i pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura, il locale dispensa, il locale refettorio e di servizio, mediante utilizzo degli arredi e delle attrezzature presenti;
- tutti gli ambienti sono localizzati all'interno dell'edificio scolastico sito in Ortovero Viale alla Chiesa. Sarà a cura ed a carico della Ditta appaltatrice attrezzare adeguatamente il locale cucina per la preparazione ed il confezionamento dei pasti nonché renderli idonei al rispetto delle leggi vigenti sia in materia igienico-sanitaria che di sicurezza ai sensi del pacchetto igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere inoltre:

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

Sono a carico dell'Ente i consumi di energia elettrica, acqua e gas.

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

ART. 6 NUMERO PASTI E VALORE STIMATO DELL'APPALTO

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

Il valore annuale dell'appalto è pari ad € 78.000,00 di cui € 76.440 costo del pasto ed € 1.560,00 per oneri di sicurezza, che sommano complessivamente per il triennio € 234.000,00 di cui € 4.500,00 per oneri di sicurezza, oltre all'IVA di legge.

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

ART. 7 OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

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

- 1) Al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la Ditta appaltatrice, per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- 2) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- 3) a fornire gli indumenti di lavoro per il personale in servizio;
- 4) a fornire tutto il materiale necessario per assicurare il rispetto delle misure igienico/sanitarie previste sia per le persone, sia per i locali che per le relative attrezzature;
- 5) a predisporre un piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;

- 6) ad essere in possesso di un piano di autocontrollo redatto ai sensi della normativa vigente ed alla compilazione delle relative schede giornaliere del piano di autocontrollo nonché alla nomina del personale responsabile delle predette procedure;
- 7) a fornire all'Amministrazione comunale il nominativo del personale in servizio presso la mensa scolastica;
- 8) allo smaltimento differenziato dei rifiuti prodotti;
- 9) alla manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione comunale;
- 10) al possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie, comunali o altre prescritte, sin dal momento della presentazione dell'offerta e/o di tutte le altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante tutto il periodo di validità dello stesso.

La Ditta appaltatrice si obbliga, inoltre, a:

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

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

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

ART. 8 SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

In caso di sciopero del personale delle scuole statali o di variazioni temporanee degli orari

scolastici, sarà cura dell'Amministrazione comunale sollecitare il Dirigente scolastico a dare tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice delle eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario scolastico che possano incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

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

Qualora si dovessero verificare cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la ditta si impegna a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

TITOLO II RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE

ART. 9 RESPONSABILITÀ

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

ART. 10 ASSICURAZIONI

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

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

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

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

TITOLO III PERSONALE

ART. 11 IL PERSONALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VESTIARIO

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

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

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

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

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

ART. 12

ORGANICO

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

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

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

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

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

ART. 13

RISPETTO DELLE NORMATIVE

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

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

Tutto il personale di cui all'Art.11 deve essere iscritto nel libro paga della Ditta appaltatrice.

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

ART. 14

IDONEITA' SANITARIA

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

ART. 15

RESPONSABILE DI MENSA

Il Responsabile coordinatore, che a tutti gli effetti di legge è il legale rappresentante della ditta appaltatrice o un suo delegato, (il cui nominativo dovrà essere preventivamente comunicato

all'Amministrazione comunale), sarà incaricato delle seguenti funzioni:

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

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

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

TITOLO IV NORME MERCEOLOGICHE, IGIENICHE E NUTRIZIONALI

ART. 16 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITÀ DI FORNITURA

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

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

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

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

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

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

ART. 17 METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

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

La ditta dovrà, inoltre, possedere un centro di cottura abilitato alla preparazione e confezione dei pasti caldi, da utilizzarsi eccezionalmente, in caso di inagibilità dell'impianto di cottura comunale, distante non oltre 30 Km dalla sede municipale di questo Comune, regolarmente autorizzato.

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

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata

secondo le vigenti norme nel rispetto delle norme di buona fabbricazione.

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

ART. 18 COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

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

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

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

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

ART. 19 DIETE SPECIALI

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

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

ART. 20 VARIAZIONI AL MENU

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

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

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

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

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

TITOLO V PULIZIA

ART. 21
PULIZIE, SANIFICAZIONE, DISINFEZIONE E DERATTIZZAZIONE

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

Oltre a quanto descritto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria anche dopo ogni periodo di vacanze (festività natalizie, pasquali, estive) dei locali mensa nonché alle periodiche operazioni di disinfestazione e derattizzazione, ove necessario. I prodotti detergenti e sanificanti utilizzati devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate nelle confezioni.

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

Nel caso in cui la pulizia effettuata non sia ritenuta conforme o comunque soddisfacente, il Comune potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Tali operazioni devono essere riportate sulle apposite schede giornaliere contenute nel manuale di autocontrollo.

TITOLO VI
CONTROLLI E RILIEVI

ART. 22
DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

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

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

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

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

accesso ai locali.

ART. 23 OSSERVAZIONI E CONTESTAZIONI

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

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

La ditta, entro il termine di giorni 7 (sette), dovrà prenderne atto; in caso contrario l'Amministrazione comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 25.

ART. 24 ORGANISMI PREDISPOSTI AL CONTROLLO

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

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

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

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

ART. 25 PENALI

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

- grammature dei pasti inferiori a quelle previste 250,00
- fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate..... 500,00
- rinvenimento di preparazione dei pasti non conformemente alle buone tecniche di cottura, mancato rispetto delle norme igienico- sanitarie in ogni fase del processo di stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione..... 500,00
- rinvenimento di giacenze di pasti non smaltiti nello stesso giorno di preparazione e/o riciclo di prodotti non consumati..... 500,00
- parziale consegna di pane, acqua o frutta..... 250,00

- totale mancata consegna di pane, acqua o frutta..... 500,00
- totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete per come previsto all'art.19 (diete speciali).....500,00
- mancato rispetto del menù.....500,00
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.....1.000,00
e comunicazione all'autorità competente in materia.
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nel centro di cottura e distribuzione
pasti come previsto dalle norme in materia e dal presente capitolato..... 1.000,00
- mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale.....1.000,00
- mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza ed obblighi contrattuali.....1.500,00

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

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del responsabile comunale del servizio a seguito delle comunicazioni/segnalazioni pervenute dagli organi preposti al controllo e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore che dovranno pervenire entro sette giorni dalla data della notifica del provvedimento.

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

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

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

TITOLO VII PREZZO DEI PASTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

ART. 26 PREZZO DEI PASTI E PAGAMENTO

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

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

L'offerta è da intendersi onnicomprensiva.

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

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

Gli schemi forniti dalla ditta dovranno contenere:

- 1) la totalizzazione parziale per grado di scuola e per ogni giorno di servizio dei pasti forniti agli alunni ed agli adulti aventi diritto;
- 2) la totalizzazione generale giornaliera e mensile dei pasti forniti agli alunni ed agli adulti aventi diritto per singolo grado di scuola;
- 3) timbro e firma dell'incaricato della ditta.

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

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

ART. 27

SPESE INERENTI IL CONTRATTO

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

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

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

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

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria.

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

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

TITOLO VIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CONTROVERSIE

ART. 28

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.

1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

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

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

ART. 29 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio, pena la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione a titolo di risarcimento del danno e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati dalla stazione appaltante.

In caso d'infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dall'eventuale subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione comunale e verso i terzi s'intenderà la Ditta appaltatrice.

ART. 30 CONTROVERSIE

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

ART. 31 RINVIO

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

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

ART. 32 DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti contrattuali la Ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio legale nella sede

municipale del Comune di Ortovero, sito in Via Roma n. 249.

ART 33
CAUZIONE

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

La cauzione definitiva dovrà essere conforme a quanto previsto dai commi 1 e 2 dell'articolo 113 del D.lgs. 12.04.2006, n. 163.

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

ART. 34
RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

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

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

ART. 35
RINNOVI PROROGHE O ESTENSIONE DELL'APPALTO

Alla scadenza dell'appalto l'Ente si riserva di procedere a riaffidare il servizio medesimo nei tre anni successivi mediante procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 57, comma 5, let. b) del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

ART. 36
STIPULA DEL CONTRATTO

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

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

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

* * * * *