CAPITOLATO SPECIALE FORNITURA PASTI MENSA CENTRALIZZATA

TITOLO I	DISPOSIZIONI GENERALI	
	Art. 1	Oggetto dell'appalto
	Art. 2	Durata dell'appalto
	Art. 3	Carattere del Servizio
TITOLO II	MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO	
	Art. 4	Importo dell'appalto
	Art. 5	Modalità e presentazione dell'offerta
	Art. 6	Documentazione per la partecipazione alla gara
	Art. 7	Procedura di aggiudicazione dell'appalto - Data
	Art. 8	Modalità di aggiudicazione
	Art. 9	Divieto di subappalto
	Art. 10	Cauzione
	Art. 11	Rinuncia all'aggiudicazione
	Art. 12	Sostituzione dell'impresa aggiudicataria
TITOLO III	ONERI A CARICO DELLA DITTA	
	Art. 13	Responsabilità, assicurazioni e garanzie
	Art. 14	Spese, imposte, tasse
TITOLO IV	PERSONALE	
	Art. 15	Personale ditta aggiudicataria
TITOLO V	MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	
	Art. 16	Concessione in uso locali e attrezzature
	Art. 17	Oneri a carico del Comune
	Art. 18	Stoviglie, detersivi ecc.
	Art. 19	Pulizia degli ambienti, dei locali cottura, degli impianti, delle stoviglie e delle attrezzature
	Art. 20	Sistema HACCP
	Art. 21	Linee guida per l'Educazione Alimentare e Ristorazione Collettiva
	Art. 22	Garanzie di qualità
	Art. 23	Menu
	Art. 24	Indicazioni specifiche del servizio
	Art. 25	Descrizione del Servizio di Fornitura Pasti
	Art. 26	Ordinativi dei pasti da parte del comune
	Art. 27	Mezzi di trasporto
	Art. 28	Caratteristiche della merce e manipolazione
	Art. 29	Prodotti biologici e Prodotti del Commercio Equo Solidale
	Art. 30	Conservazione Campioni
	Art. 31	Emissione e pagamento fatture
	Art. 32	Igiene della produzione
	Art. 33	Conservazione delle derrate

	Art. 34	Riciclo
	Art. 35	Linea refrigerata
	Art. 36	Preparazione piatti freddi
	Art. 37	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
	Art. 38	Struttura dei menù
	Art. 39	Variazione menù
	Art. 40	Tabelle dietetiche
	Art. 41	Quantità degli ingredienti
	Art. 42	Contenitori
	Art. 43	Orari di trasporto e consegna pasti
	Art. 44	Somministrazione portate
	Art. 45	Tabella pesi a cotto
	Art. 46	Regolamenti
	Art. 47	Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione
	Art. 48	Limiti di igiene ambientale
	Art. 49	Rifiuti
	Art. 50	Servizi igienici
	Art. 51	Disposizioni in materia di sicurezza
	Art. 52	Referenti alla sicurezza
	Art. 53	Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti
	Art. 54	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
	Art. 55	Piano di evacuazione
	Art. 56	Diritto di controllo del comune
	Art. 57	Organismi preposti al controllo
	Art. 58	Tipologia dei controlli
	Art. 59	Blocco dei prodotti alimentari
	Art. 60	Controllo della qualità
	Art. 61	Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità
	Art. 62	Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti
	Art. 63	Prezzo del servizio
	Art. 64	Pagamenti
TITOLO VI	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROVERSIE	
	Art.65	Clausola risolutiva espressa
	Art. 66	Risoluzione per inadempimento
	Art. 67	Contenzioso
	Art. 68	Richiamo alla legge ed altre norme
	Art. 69	Struttura organizzativa del Comune di Serra Riccò
	Art. 70	Disposizioni generali e finali
ALLEGATI	'A'	Elenco Plessi e Ubicazione Refettori distaccati ed altre notizie utenza
ALLEGATI	'B'	Grammature – Ricettario e Tabella dietetica
ALLEGATI	'C'	MENU

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER IL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2010/2011-2011/2012-2012/2013
CIG 0529521E89

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

ART.1
Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Serra Riccò (di seguito chiamato Comune) ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito indicata con Ditta Aggiudicataria), che utilizzerà i locali di proprietà comunale del Centro di Cottura posto nella struttura della scuola dell'infanzia "G.Rodari" di via F.lli Canepa civ.112 in loc. Mainetto, per svolgere esclusivamente le funzioni di cui al presente capitolato, con le modalità ivi indicate, al fine di fornire il servizio di refezione nelle strutture scolastiche meglio specificate nell'allegato "A".
L'appalto ha per oggetto il Servizio di Cat.17,n. di riferimento C.P.C. 64 di cui all'allegato 2b del D.Lgs. n°163/2006.
Il servizio dovrà essere prestato a favore degli utenti della refezione della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di 1°grado e dei centr i estivi.
Il servizio prevede:

- la fornitura e la consegna dei generi alimentari freschi e di prima qualità;
- la preparazione dei pasti il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature di cucina, la pulizia di tutti i locali annessi alla cucina del Centro Cottura, la sua disinfezione, derattizzazione compresa la fornitura di tutto il materiale igienico-sanitario occorrente ;
- la fornitura della merenda per la scuola dell'infanzia;
- la fornitura di dieta personalizzata in ogni ordine di scuola ne venga fatta richiesta;
- la fornitura del personale addetto a tutte le operazioni connesse alla refezione scolastica presso tutti i refettori scolastici distaccati e durante lo svolgimento dei centri estivi nelle sedi preposte a tale scopo: allestimento refettori, porzionamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate dagli utenti della scuola dell'infanzia "G.Rodari, scuole primarie di loc. Castagna "A.Franck", di loc. Pedemonte "E.Montale", di loc. S.Cipriano "Caffaro" e secondaria di 1° grado "G.Ungaretti", laddove occorre, mediante l'utilizzo dei carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-norm di proprietà della ditta aggiudicataria, da installare su richiesta del Comune;
- il trasporto dei pasti mediante il sistema "legame differito – caldo" in multirazione, la distribuzione e il porzionamento nei refettori distaccati dal centro di cottura ossia i plessi indicati al paragrafo precedente;
- Il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie a perdere riciclabili (posate, bicchieri,tovaglie) nelle scuole dell'Istituto Comprensivo facenti parte del territorio del Comune;
- la fornitura del personale per l'ordine dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento pasti ed esecuzione di tutte le pulizie occorrenti nei locali del Centro Cottura utilizzati per il servizio (cucina, refettorio scuola dell'infanzia, magazzino viveri, spogliatoi e servizi del personale) nonchè la figura del coordinatore del servizio di cui al successivo art. 15 comma 3 del presente capitolato;

- lo svolgimento accurato di n°3 pulizie straordinari e dei citati locali e di tutte le attrezzature in essi collocate (cappa aspirante, forno, frigoriferi, attrezzature varie di cucina, banchi di servizio) preferibilmente nei mesi di settembre di dicembre e di aprile che saranno oggetto di comunicazione specifica da parte del Servizio Politiche Giovanili ed Istituzioni Scolastiche;
- la predisposizione di tutti i locali adibiti a refettorio, per tale scopo utilizzati anche quelli dislocati nelle scuole così come indicato nella Allegato A, da effettuarsi prima dell'inizio del servizio di refezione di ogni anno scolastico del presente capitolato;
- la fornitura di tutte le attrezzature non presenti nei locali del centro cottura al momento dell'affidamento dell'appalto, necessarie all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
- lo svolgimento del servizio così come descritto nei commi precedenti, anche presso le scuole dove si terranno i centri estivi di cui al successivo art.25.

Inoltre, è parte dell'oggetto dell'affidamento l'esecuzione di alcune operazioni connesse, quali la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari/attrezzature lasciate in dotazione a titolo di comodato gratuito ed il reintegro (ove necessario nel corso della durata dell'affidamento) dei macchinari e delle attrezzature e dell'attuale dotazione di pentole, utensili per la cucina e delle stoviglie.
L'organizzazione dei servizi di cui sopra viene specificata ai successivi articoli del Titolo V – Modalità di espletamento del servizio.
I pasti dovranno essere preparati secondo i menu che risultano negli allegati "C" (MENU'), e nelle quantità stabilite come evidenziate negli allegati "B" (GRAMMATURE). Le prestazioni di cui sopra dovranno essere assolte secondo le norme del presente capitolato.
Il numero complessivo annuo presunto dei pasti a favore dell'utenza indicata è di 50.000 circa;
Il numero dei pasti sopra indicati è del tutto indicativo e non vincolante per l'Amministrazione Comunale**.**

ART. 2
Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita per il periodo relativo agli anni scolastici 2010/2011- 2011/2012 e 2012/2013, sino al 31 luglio 2013.
Il Comune, prima della scadenza del contratto, previo accertamento di sussistenza di ragioni di convenienza e/o di pubblico interesse, si riserva la possibilità di procedere alla ripetizione del contratto con la Ditta Aggiudicataria del presente appalto, qualora la legislazione in materia lo consentisse.
Inoltre, qualora alla scadenza del contratto non dovessero essere completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle medesime condizioni del contratto iniziale e previa proroga temporanea determinata dal Comune, limitatamente al periodo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

ART. 3
Carattere del Servizio

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di **interesse pubblico**, per cui, per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la Ditta Aggiudicataria a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge 146/90.

Qualora, per gravi motivi, non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dal Comune, la Ditta aggiudicataria, in accordo con l'Ente, dovrà preparare e confezionare i pasti in altra idonea struttura di proprietà della Ditta stessa.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi alla Ditta per l'esecuzione del servizio, con spese a carico di quest'ultima, e salve le conseguenze che verranno giudizialmente attribuite alla Ditta inadempiente.

TITOLO II
MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

ART. 4
Importo dell'appalto

In relazione alla durata dell'appalto stabilita dall'art.2 del presente capitolato ed a quanto disposto dall'art. 29 del D.Lgs n°163/2006, l'importo dell'a ppalto a base di gara è quantificato forfettariamente in Euro 600.000,00 (diconsi seicentomila euro) oltre IVA di legge, pari a Euro 200.00,00 - (diconsi duecentomila euro) ad anno, oltre IVA di legge.
Il predetto prezzo è da intendersi omnicomprensivo di tutti gli oneri gestionali ed adempimentali posti a carico della ditta aggiudicataria dal presente capitolato.
Si fa presente che i pagamenti verranno effettuati con le modalità stabilite dall'art. 64 del presente capitolato.
Il corrispettivo di aggiudicazione sarà rivalutato annualmente, previa istruttoria del responsabile, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. n°163/2006.

ART. 5
Modalità e presentazione dell'offerta

Presentazione dell'offerta: - L'offerta dovrà pervenire esclusivamente al Comune di Serra Riccò – Servizio Politiche Giovanili e II.SS. – via A. Medicina 88 – 16010 Serra Riccò (GE), entro le ore **12,00** del giorno **GIOVEDI 16/09/2010**, pena l'esclusione dalla gara.
Per la ricezione delle offerte farà fede esclusivamente il timbro apposto per ricezione dal Protocollo del Comune di Serra Riccò (Orario dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00). Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del Concorrente. Non sarà ammesso alla gara il plico pervenuto oltre i termini stabiliti.

Composizione del plico: - Il plico esterno dovrà riportare, oltre al nominativo e indirizzo del mittente e l'indirizzo del Comune di Serra Riccò, così come indicato al punto precedente, anche la seguente dicitura: "PROCEDURA APERTA CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA PIU' VANTAGGIOSA IN ESECUZIONE DELL'ART.81 COMMA 1 DEL D. Lgs n°163/2006 CHE AVRA' LUOGO PRESSO LA SEDE COMUNALE , PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CAT. 17 N° DI RIFERIMENTO C.P.C.64, DI SOMMINISTRAZ IONE PASTI PER L'UTENZA SCOLASTICA, CON PREPARAZIONE, TRASPORTO, SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E DI SCODELLAMENTO NEI REFETTORI DISTACCATI DEI PASTI CON ESECUZIONE DI OPERAZIONI CONNESSE ALLA REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA , PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO E NEI CENTRI ESTIVI". – CIG 0529521E89

Il plico dovrà contenere 3 (tre) distinte e separate buste, ognuna debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura dal Legale Rappresentante.

Il plico esterno dovrà essere sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante.

La non osservanza anche di una sola delle suddette disposizioni, comporterà l'esclusione dalla gara.

Contenuto del plico:
Il plico dovrà contenere 3 (tre) buste, tutte rispettivamente chiuse, sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi dal legale rappresentante, così denominate:

Busta 'A' : Documentazione
Busta 'B' : Progetto tecnico

Busta ‘C’ : Offerta economica

Busta ‘A’ Documentazione: la busta dovrà riportare all’esterno, oltre al nominativo del mittente, la dicitura “Documentazione”, pena l’esclusione dalla gara, e dovrà contenere, oltre all’istanza di ammissione in carta legale, valore corrente, tutta la documentazione meglio specificata al successivo art. 6.

Busta ‘B’ Progetto Tecnico: la busta dovrà riportare all’esterno, oltre al nominativo del mittente, la dicitura “Progetto Tecnico”, pena l’esclusione dalla gara, e dovrà contenere:

Il progetto, suddiviso in due sezioni specifiche:
b1.) organizzazione del servizio;
b2.) qualità del servizio;
dovrà contenere tutte le indicazioni necessarie per la valutazione del **punteggio** da attribuirsi alle aziende concorrenti in relazione a ciascuno dei singoli elementi, descritti dettagliatamente all’art. 8 del presente Capitolato Speciale di Appalto.

Busta ‘C’ Offerta economica: la busta dovrà riportare all’esterno, oltre al nominativo del mittente, la dicitura “Offerta Economica”, pena l’esclusione dalla gara, e dovrà contenere:

L’offerta economica redatta in carta legale, sottoscritta dal Legale Rappresentante o Procuratore dell’Azienda partecipante, che indichi:

- il ribasso percentuale, espresso in cifre e in lettere, sul prezzo a base d’asta, al netto dell’IVA, e il relativo prezzo risultante;

- la validità dell’offerta stessa per un periodo non inferiore a 180 giorni;

L’offerta deve esser altresì corredata dalla specifica indicazione dei costi relativi alla sicurezza ai sensi dell’articolo 87, comma 4, ultimo periodo, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

ART. 6
Documentazione per la partecipazione alla gara

Per partecipare alla gara le ditte dovranno presentare nella forma indicata, pena l’esclusione, la seguente documentazione;

a. dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolare o del legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000, concernente il **fatturato globale** medio annuo dell’impresa nel triennio precedente (anni **2007, 2008, 2009**), non inferiore a Euro 500.000,00 IVA esclusa. In caso di ATI o Consorzio, la Ditta mandataria o la consorziata indicata come esecutrice del servizio, deve possedere, pena l’esclusione,almeno il 60% dei requisiti, mentre il restante 40% dovrà essere posseduto complessivamente dalle rimanenti Aziende del raggruppamento/esecutrici del servizio; la dichiarazione deve essere corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore.
b. dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolare o del legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000, nella quale si attesta che la stessa possiede **un’esperienza almeno triennale** nella gestione del servizio di mensa per le scuole pubbliche o private, per un importo medio annuo non inferiore a Euro 250.000,00 IVA esclusa. Nella dichiarazione dovrà essere indicato l’elenco dei principali servizi prestati con esito positivo nel triennio **2007/2008/2009** con l’indicazione del numero dei pasti, degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi. In caso di ATI o Consorzio, la Ditta mandataria o la consorziata indicata come esecutrice del servizio, deve possedere, pena l’esclusione,almeno il 60% dei requisiti, mentre il restante 40% dovrà essere posseduto complessivamente dalle

rimanenti Aziende del raggruppamento/esecutrici del servizio. la dichiarazione deve essere corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore;

c. Idonee dichiarazioni di almeno due **istituti bancari** operanti negli stati membri della CEE attestanti l'idoneità finanziaria ed economica della ditta per l'assunzione dell'appalto;

d. certificazione che dimostri che l'azienda abbia acquisito le certificazioni di qualità UNI EN **ISO 9001-** 22000 e UNI EN **ISO 14001**-2004 Sistema gestione ambientale in copia conforme all'originale;

e. in caso di società, idonea documentazione dalla quale si evincano i **soggetti autorizzati** a trattare con l'Amministrazione Comunale, nonché la composizione degli organi della società stessa.

f. Per le ipotesi di **raggruppamento di imprese** da costituire di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, una dichiarazione di intenti, in carta legale, sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le aziende interessate al raggruppamento, dalla quale risulti:

- la volontà di formare un raggruppamento temporaneo di imprese in caso di aggiudicazione;
- l'indicazione di ciascuna azienda mandante e dell'azienda che fungerà da mandataria;
- la percentuale del servizio erogato da ciascuna impresa e le rispettive quote di partecipazione, ovvero la quota di incidenza in termini economici delle prestazioni svolte da ciascuna impresa in rapporto all'intero servizio oggetto della gara. Inoltre le singole imprese facenti parte del gruppo dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dal bando e dal C.S.A..

g. Per le **ipotesi di ATI** già costituite si dovrà presentare:

- in copia autenticata in carta libera, l'atto costitutivo e il mandato collettivo irrevocabile, con rappresentanza conferita alla mandataria e con atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- la percentuale del servizio erogato da ciascuna impresa e le rispettive quote di partecipazione, ovvero la quota di incidenza in termini economici delle prestazioni svolte da ciascuna impresa in rapporto all'intero servizio oggetto della gara. Inoltre le singole imprese facenti parte del gruppo dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dal bando e dal C.S.A.

h. **cauzione provvisoria** dell'importo di Euro **12.000,00** pari al 2% dell'importo posto a base di gara previste con le caratteristiche previste dall'art. 75 commi 4-5-8 del D.Lgs 163/2006. Resta salva l'applicazione della riduzione al 50 % prevista dall'art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006.

i. **ricevuta** in originale o fotocopia della stessa corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità, del versamento del contributo di €. 40,00 a favore dell' Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

nonché dovranno produrre:

- Capitolato Speciale e relativi allegati firmati in ogni pagina, con la dichiarazione di averne presa visione e di accettare tutte le clausole e le condizioni generali e speciali in essi contenute;
- Attestazione rilasciata dall'Ufficio Istituzioni Scolastiche dell'avvenuto sopralluogo, con la quale il Legale Rappresentante dell'impresa attesti: di aver preso visione dei locali del centro di cottura sito in Via F.lli Canepa,112 loc. Mainetto di Serra Riccò. – compresi magazzini, servizi e refettorio centralizzato; di aver preso visione del territorio e di tutti i plessi scolastici dove dovrà avvenire il servizio; di aver preso visione dello stato di conservazione delle attrezzature che verranno date in carico dall'Amministrazione Comunale e di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo offerto e di ritenere lo stesso remunerativo;

- **Dichiarazione sostitutiva di atto notorio** del legale rappresentante o suo procuratore, corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 attestante:

  - Iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria del servizio oggetto di gara o, per le imprese di altro stato della comunità europea, analoga documentazione rilasciata nello Stato di appartenenza;

  - Che non sono esclusi dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di lavori, forniture e servizi, e possono essere affidatari di subappalti, e possono stipulare i relativi contratti i soggetti:

  a) Che non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei loro riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

  b) Che nei loro confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; tale dichiarazione deve riguardare il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

  c) Che nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale, per reati in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; che non sono stati condannati, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; tale dichiarazione deve essere presentata per il titolare o il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; per il socio o il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; per i soci accomandatari o per il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; per gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o per il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio nonché per i soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara; in tal caso l'impresa deve dimostrare di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del Codice Penale e dell'art. 445, comma 2, del Codice di Procedura penale;

  d) Che non hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge 19/03/1990, n°55;

  e) che non hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

  f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, non hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

  g) che non hanno commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

  h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

  i) che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

l) di essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili di cui all'art. 17 della Legge 12/03/1999, n°68; oppure di non essere tenuti in quanto aventi meno di quindici dipendenti ;

m) che nei loro confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del Decreto Legislativo dell'8/6/2001 n°231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre per la Pubblica Amministrazione.

Tutti i requisiti e le dichiarazioni contemplate nel presente articolo, ad eccezione dei punti a) e b), dovranno essere prodotte con riferimento a ciascuna associata o consorziata

E' vietata la doppia partecipazione e pertanto non saranno ammesse Imprese partecipanti alla gara sia singolarmente, sia in forma di associazione temporanea o consorzio.

Non saranno presi in considerazione i plichi che, per qualsiasi motivo perverranno tardivamente all'ufficio Protocollo dell'Ente.
Il fatto che l'offerta economica non sia contenuta nell'apposita busta interna, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, determina l'esclusione alla gara.
Non si darà corso, inoltre, al plico che non risulti sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura e sul quale non sia stata apposta la dicitura sopra indicata, contenente la specificazione della gara, oppure sul quale non sia stato apposto l'esatto indirizzo.
Si fa luogo all'esclusione dalla gara anche nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti.
Non è consentito fare riferimento a documenti prodotti per gare esperite in tempi precedenti a quello fissato per la gara di cui trattasi.
Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.
L'Amministrazione Comunale si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione di ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese, l'Ente appaltante provvederà alla risoluzione del contratto e all'incameramento della cauzione versata.
I sottoscrittori nelle ipotesi di falsità in atti e/o dichiarazioni mendaci sono sottoposti alle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000.

ART. 7
Procedura di aggiudicazione- Data

L'aggiudicazione dell' appalto avverrà con Procedura aperta con il criterio dell' offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell' art. 81, c.1 ecc e cc da stabilirsi con le modalità di cui al successivo art. 8.
L'appalto sarà aggiudicato anche in presenza di **una sola offerta**, purché valida.
Si procederà alla valutazione della congruità delle offerte secondo quanto previsto dall'art. 86, commi 2 e 5 del D.Lgs. 163/2006; la Commissione, a suo insindacabile giudizio, potrà motivatamente sottoporre a verifica ulteriori offerte che ritenga sospette. Potrà darsi luogo ad ulteriore verifica della congruità delle offerte secondo quanto previsto dagli articoli 87-88 del D.Lgs 163/2006.
La gara avrà inizio il giorno **venerdì 17 settembre 2010** alle ore **10,00** presso la sala consiliare del Comune di Serra Riccò.

ART. 8
Modalità di aggiudicazione

Le offerte saranno sottoposte all'esame di apposita Commissione che procederà, con le modalità di seguito specificate, alla valutazione in base ai seguenti elementi ed in relazione al punteggio loro attribuito:

A) OFFERTA ECONOMICA: fino ad un massimo di punti 40/100

Verranno assegnati 40 punti al prezzo netto più basso; agli altri concorrenti viene attribuito un punteggio proporzionale utilizzando la seguente formula:

Punti assegnati = prezzo più basso x 40 punti **/** prezzo concorrente

B) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: fino ad un massimo di punti 30/100

Il suddetto punteggio sarà assegnato nel modo seguente:

B.1 - Piano di organizzazione generale del servizio - massimo 8 punti

Si dovrà fornire una relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale del servizio oggetto del presente appalto, dal quale si possano evincere:

- l'organigramma del personale, con il quale si intende gestire il servizio, e l'organizzazione del lavoro di cui al presente appalto;
- indicazione del numero delle unità di personale che si intendono impegnare presso la cucina centralizzata e la qualifica delle stesse.
- indicazione del numero delle unità di personale che si intendono impegnare per lo svolgimento di tutte le operazioni connesse alla refezione scolastica presso tutti i refettori scolastici distaccati e durante lo svolgimento dei centri estivi nelle sedi preposte a tale scopo: servizi di distribuzione dei pasti, allestimento refettori, porzionamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate dagli utenti della scuola dell'infanzia "G.Rodari, scuole primarie di loc. Castagna "A.Franck", di loc. Pedemonte "E.Montale", di loc. S.Cipriano "Caffaro" e secondaria di 1° grado "G.Ungaretti" e la qualifica delle stesse.
- modalità d'inserimento del coordinatore di cui all'art.1 del presente capitolato d'appalto.

B. 2 – Presenza della figura del responsabile - massimo 5 punti

Si dovranno fornire dettagliate informazioni circa la presenza del Responsabile della Ditta Aggiudicataria e le modalità d'inserimento di tale figura di coordinamento di cui all'art.1 del presente capitolato d'appalto.

B. 3 – Diete Speciali - massimo 2 punti

Si dovra' redigere un piano per la presa in carico dei soggetti che presentino la necessità di diete speciali nel rispetto delle esigenze di salute a seguito di patologie di diversa natura o per motivi etico-religiosi.

B. 4 - Mezzi utilizzati giornalmente per la consegna dei pasti – massimo 5 punti

Si dovrà indicare il numero di mezzi di trasporto che l' impresa aggiudicataria, impiegherà per il servizio oggetto del presente appalto.

3 automezzi	punti 5
2 automezzi	punti 3
1 automezzo	punti 1

B. 5 - Centro cottura di emergenza – massimo 6 punti

Viene preso in esame la disponibilità di un centro cottura di emergenza.

Il punteggio viene ripartito in funzione della minore distanza da misurarsi convenzionalmente dall'ubicazione del centro cottura, proposto dalla ditta concorrente, fino alla sede del centro cottura comunale sita in Via F.lli Canepa, 112 a Serra Riccò, intesa come chilometri di percorribilità delle strade, come segue:

entro 10 km punti 6
entro 20 km punti 2
oltre i 40 km punti 0

Detta disponibilità dovrà necessariamente, pena la non attribuzione del punteggio, essere comprovata dai seguenti documenti:

- Autorizzazione sanitaria emessa dalla competente USL;
- Autocertificazione attestante il titolo della disponibilità nonché la durata della medesima che non potrà essere, pena la non attribuzione del punteggio, inferiore alla durata prevista per il presente affidamento e l'adeguata produttività del centro di cottura.

Nel caso in cui il Centro di Cottura richiesto sia concesso in uso da altro Ente pubblico o privato dovrà prodursi altresì l'autorizzazione per l'intera durata ad opera dell'ente medesimo.

B. 6 – Progetto di attivazione sociale – massimo 4 punti

Il suddetto punteggio sarà assegnato in base alla presentazione di un progetto di inserimento lavorativo protetto rivolto a fasce deboli che rispetti l'organizzazione del servizio e le esigenze dell'utenza scolastica.
Il progetto dovrà contenere:
- le precise modalità attuative (tempi – luoghi - mansioni)
- le mansioni e i compiti da assegnare a detto personale;
- il ruolo assunto nel progetto, da Enti e organismi esterni preposti all'inserimento lavorativo di fasce deboli;
- la valenza territoriale del progetto;

C) QUALITA' DEL SERVIZIO: fino ad un massimo di punti 30/100

Il suddetto punteggio sarà assegnato nel modo seguente:

C. 1 – Inserimento prodotti biologici: massimo punti 5

il capitolato speciale di appalto prevede già la fornitura di derrate alimentari biologiche relative a riso, pasta secca e frutta; il punteggio verrà attribuito come segue per l'introduzione di ulteriori forniture:

5 punti : per offerta contemplante altri cinque prodotti di origine biologica;
3 punti : per offerta contemplante altri tre prodotti di origine biologica
1 punto : per offerta contemplante altri due prodotti di origine biologica.

C. 2 - Piano informativo – educativo per gli utenti massimo punti 8

Il piano deve prevedere la possibilità di dare agli utenti ogni informazione sul ricettario, sul menu, sulle derrate alimentari utilizzate e la disponibilità di un dietista per eventuali consulenze e spiegazioni.
Al fine di stabilire oggettivi criteri di raffronto e quindi una corretta individuazione del miglior "piano informativo - educativo", ogni singola proposta in programma, dovrà indicare in modo esplicito e sintetico:

- tempi, modi di attuazione del piano informativo - educativo;
- frequenza degli interventi;
- la presenza stabile del dietista o dietologo o figure significative nell'ambito dell'educazione alimentare nell'organico dell'impresa / o l'intervento occasionale di professionisti esterni (dietista o dietologo, psicologo ecc.);
- la programmazione / o la non programmazione di informazioni generalizzate e costanti a tutta l'utenza;
- la programmazione / o la non programmazione di un servizio informativo su esplicita richiesta;
- la corretta e puntuale pubblicazione dei menu e dei ricettari, presso ogni refettorio scolastico servito e il costante aggiornamento e controllo che il materiale pubblicato permanga a disposizione dell'utenza.
- Il monitoraggio del gradimento dell'offerta presso l'utenza diretta e tramite la consultazione,

collaborazione con gli organi di verifica già operanti nell'ambito della refezione scolastica.

C. 3 – Introduzione prodotti commercio equo-solidale massimo punti 7

il capitolato speciale di appalto prevede già la fornitura di derrate alimentari biologiche relative a riso, pasta secca e frutta; il punteggio verrà attribuito come segue per l'introduzione di prodotti provenienti dal commercio equo solidale nel totale rispetto dei criteri e delle modalità attuative previsti dall'art. 5,lett.G) della L.R. n°32/2007- Contributi agli Enti Pubblici -

7 punti : per offerta contemplante banana;
5 punti : per offerta contemplante barretta cioccolato e quinoa;
2 punti : per offerta contemplante barretta cioccolato latte o fondente.

C. 4 – Introduzione migliorie massimo punti 8

Il piano delle migliorie deve prevedere la possibilità di integrare l'attuale dotazione di attrezzature e/o strumentazioni del Centro Cottura o di ambienti scolastici destinati allo svolgimento di attività e laboratori anche legati all'educazione alimentare .
Al fine di stabilire oggettivi criteri di raffronto e quindi una corretta individuazione del miglior "piano delle migliorie", ogni singola proposta in programma, dovrà indicare in modo esplicito e sintetico:

- tempi, modi di attuazione del piano;
- indicazione precisa delle attrezzature da integrare;
- finalità dichiarate conseguenti all'introduzione delle migliorie in un'ottica di miglioramento costante del servizio per tutta l'utenza;

C. 5 – Altre Certificazioni di Qualità massimo punti 2

il possesso delle certificazioni di qualità UNI EN **ISO 9001- Vision 22000** rilasciata da organismo Sincert per l'Italia ovvero da organismo equipollente accreditato presso la CEE inerente la gestione dei servizi educativi e ausiliari per la prima infanzia e UNI EN **ISO 14001**-2004 Sistema gestione ambientale è tra i requisiti partecipazione alla gara di appalto.

- Per il possesso della Certificazione SA 8000:2008 punti 2

Nella data, nell'ora e nella sede indicate per la gara, la Commissione aprirà i plichi pervenuti e effettuerà la verifica della documentazione per la partecipazione alla gara.
Successivamente si procederà, per i concorrenti ammessi, alla valutazione e all'assegnazione dei punteggi relativamente alle altre due buste contenenti i "Progetti Tecnici": – organizzazione del servizio – qualità del servizio" e le Offerte Economiche e si predisporrà la graduatoria aggiudicando il servizio oggetto dell'appalto al concorrente che avrà totalizzato il punteggio complessivo più elevato.
La gara sarà aggiudicata alla ditta che avrà conseguito il maggior punteggio, ottenuto dalla somma dei punteggi parziali.
Il presidente, nella stessa adunanza, procederà ad estrazione a sorte dell'aggiudicatario qualora in graduatoria due o più ditte siano a pari merito.

Le ditte partecipanti sono vincolate alla propria offerta per un periodo di 180 giorni (centottanta), a far data dall'aggiudicazione.

Chiunque, attesa la natura pubblica del procedimento, potrà presenziare alla seduta nella fase dell'apertura della busta A "Documentazione" e della verifica della documentazione per la partecipazione alla gara e della apertura della busta B "Progetto tecnico"; la commissione procederà alla valutazione del contenuto della busta B "Progetto Tecnico" in seduta segreta.
Conclusa questa fase, la commissione prosegue in seduta pubblica, e dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, procede all' apertura della busta C "Offerta economica" e all' attribuzione dei relativi punteggi.

L'Ente Appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione del servizio di cui alla

gara in oggetto, nel caso nessuna offerta risulti conveniente o idonea.

ART. 9
Divieto di subappalto

E' vietato cedere o subappaltare la fornitura assunta con il presente appalto sotto pena di immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione, a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale, salvo maggiori danni accertati -.

ART. 10
Cauzione

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria ai sensi della Legge 348/82, pari al 2% dell'importo posto a base di gara **(€-12.000,00.-)** con le caratteristiche previste dall'art. 75 commi 4-5-8 del D.Lgs 163/2006. Resta salva l'applicazione della riduzione al 50 % prevista dall'art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006.
Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per i concorrenti immediatamente successivi al primo nell'ordine di aggiudicazione per i quali verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.
La ditta aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, che sarà di durata biennale la cauzione definitiva, questa garanzia deve avere le caratteristiche previste dall'art. 113 comma 2 del D.Lgs 163/2006, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, avente validità per l'intera durata contrattuale (fino al 30/08/2008), a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonchè del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del servizio aggiudicato alla ditta aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze della ditta aggiudicataria.
Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 11
Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.
Anche la mancata firma del contratto, da parte della ditta aggiudicataria, nei modi e nei tempi stabiliti dall'Amministrazione Comunale, farà decadere l'aggiudicazione senza alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria versata.

ART. 12
Sostituzione dell'impresa aggiudicataria

Qualora, per il Comune, si rendesse necessaria la sostituzione della ditta aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto, il Servizio preposto del Comune, procederà all'aggiudicazione alla ditta successiva in base all'ordine di graduatoria.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 13
Responsabilità, assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.
La ditta aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti o tossinfezioni e danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingestione, da parte dei fruitori, di cibi contaminati, alterati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.
E' inoltre a carico della ditta aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.
A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. per tutti i danni, presso una primaria Compagnia di Assicurazione, con un massimale non inferiore a €3.000.000,00.
Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, anche a causa di macchinari o attrezzature utilizzate, in comodato, dalla ditta aggiudicataria, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
Copia della polizza deve essere consegnata al momento della stipulazione del contratto, o comunque, al momento dell'avvio del servizio.
Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

ART. 14
Spese, imposte, tasse

Tutte le spese, imposte, tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

TITOLO IV
PERSONALE

ART. 15
Personale ditta aggiudicataria

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione la distribuzione dei pasti ecc, verrà svolto dal personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.
Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un **responsabile** della Ditta aggiudicataria con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.
E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e del coordinamento di tutto il personale che opera nel centro cottura e che a vario titolo coinvolto nell'erogazione del servizio di refezione scolastica, nonchè la cura dei rapporti fra tutti gli addetti e con l'Amministrazione Comunale a cui dovrà essere ufficialmente comunicato il suo nominativo, prima dell'avvio del servizio.
All'Amministrazione Comunale dovrà essere fornito all'inizio del servizio **l'elenco degli addetti** alla preparazione e distribuzione pasti per ogni plesso scolastico, e a tutti gli altri servizi, nessuno

escluso, e successivamente tutte le eventuali variazioni con la specifica delle qualifiche professionali rivestite.
Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto l'Amministrazione Comunale ha la facoltà segnalare alla Ditta aggiudicataria casi di operatori non idonei o inadatti, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti, fino a richiedere, in ultima analisi l'eventuale sostituzione degli stessi.

a) Organico

Il personale impiegato dalla ditta aggiudicataria deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato e deve essere provvisto di apposite qualifiche professionali e, comunque, nel rispetto del C.C.N.L..
Deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.
Alle mansioni svolte dal personale in servizio deve corrispondere idonea qualifica dell'operatore.

b) Reintegro personale mancante

Il personale dipendente della ditta, assente deve essere immediatamente sostituito in maniera tale che l'organico sia sempre al completo, dandone comunicazione all'Amministrazione Comunale.

c) Vestiario

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.
Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.
La ditta aggiudicataria deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni evenienza.

d) Idoneità sanitaria - Controllo della salute degli addetti

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

e) Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono: copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.
Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

f) Rispetto della normativa

La Ditta Aggiudicataria deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o

che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, la Ditta Aggiudicataria deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.
La Ditta Aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
La Ditta Aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Serra Riccò deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta Aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

g) Applicazioni contrattuali

L'impresa aggiudicataria deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.In particolare devono essere applicati sia gli articoli dal 298 al 306 del vigente C.C.N.L. sia le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

h) Formazione del personale

La ditta deve provvedere alla formazione del personale addetto al servizio refezione scolastica e che a diverso titolo si trovi a collaborare alle operazioni di cui al presente capitolato, attraverso corsi di aggiornamento. Tale formazione deve essere concordata nei tempi e nei modi con il Responsabile del Servizio Politiche Giovanili e Istituzioni Scolastiche.

TITOLO V
MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

ART. 16
Concessione in uso dei locali e delle attrezzature

I locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti sono siti in via F.lli Canepa 112 – adiacenti all'edificio della scuola dell'infanzia statale in loc. Mainetto.

I refettori scolastici distaccati, per i quali, oltre alla fornitura di pasti, dovranno essere eseguite operazioni connesse alla refezione scolastica: allestimento tavoli, porzionamento (ripartizione delle vivande o cibo) , servizio ai tavoli, al riordino ed alla pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate, compresa la fornitura di materiali e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, sono ubicati tutti all'interno dei vari plessi scolastici serviti e meglio specificati nell'allegato "A".

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà provvedere con proprio personale, alla preparazione, alla cottura e al confezionamento dei pasti, esclusivamente nei locali messi a disposizione dal Comune, del presente Capitolato.
La Ditta aggiudicataria potrà utilizzare i macchinari e le attrezzature di proprietà comunale, in dotazione alla mensa centralizzata (presso cucine – magazzini – refettorio e servizi) ed ai refettori scolastici distaccati.
L'**inventario** dettagliato di tutte le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale in dotazione alla cucina ed ai vari locali della mensa centralizzata ed ai refettori, sia quello centralizzato, sia quelli distaccati presso i plessi scolastici , verrà effettuato da entrambe le parti prima dell'inizio del servizio; una volta redatto l'inventario, ogni utensile, ogni oggetto o macchinario che, per l'usura dovesse essere sostituito o soppresso, avrà un verbale di distruzione o di dismissione d'uso, redatto da entrambe le parti interessate, e verrà ufficialmente cancellato dall'inventario.

La Ditta aggiudicataria verificherà costantemente la **funzionalità dei macchinari**, delle attrezzature e degli impianti, la loro rispondenza a norma di legge, si farà carico della manutenzione che ne garantisca l'efficienza, e sarà direttamente responsabile per danni, infortuni, o quant'altro potesse capitare a causa delle attrezzature, dei macchinari e degli impianti, siano essi concessi in uso o di sua proprietà, nei confronti di operatori, utenti del servizio, immobile e terzi e dovrà comunque tenere libero il Comune da ogni e qualsiasi azione o rivalsa.

Resta inteso che per l'uso delle attrezzature e dei locali nulla è dovuto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta deve assicurare la massima **cura nell'uso** e conservazione delle attrezzature, dei macchinari e dei locali di proprietà comunale, accollandosi ogni onere relativo alla manutenzione ordinaria, e alle eventuali riparazioni ivi comprese l'eventuale sostituzione di pezzi di ricambio.

E' indispensabile che le ditte che intendono partecipare alla gara abbiano effettuato un **sopralluogo** presso la mensa comunale centralizzata e che dichiarino di essere a conoscenza dei locali e delle condizioni delle attrezzature che verranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria e della loro rispondenza alla vigente normativa in materia, saranno infatti **a carico di quest'ultima:**

a) l'eventuale acquisto per la sostituzione di macchinari, attrezzatura stabile o arredi (quali: forni – piani di cottura – piastre – friggitrici – pentola a gas – aspiratore – cappa – acquai – celle frigorifero – congelatori – lavastoviglie – lavatrice – tavoli da cucina e da refettorio – sedie – armadi – pensili e scaffalature – ecc.), che risultassero deteriorati dall'uso, obsoleti o non conformi alla vigente normativa sia presso i locali mensa, sia presso i refettori annessi o distaccati. Resta inteso che i macchinari, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro acquistato dall' Impresa Aggiudicataria, in corso d'opera, rimangono di proprietà di quest'ultima, ad eccezione del caso in cui si verifichino le circostanze di cui al successivo comma.
   - Qualora l'eventuale sostituzione di un macchinario e/o attrezzatura esistente si rendesse necessaria per guasti irreparabili, dovrà essere accertato che il danneggiamento non è stato causato da errata utilizzazione o che la causa non è dolosa, nel qual caso il macchinario acquistato dalla ditta aggiudicataria, per la sostituzione, rimarrà in dotazione alla mensa centralizzata e/o al refettorio distaccato, anche dopo la fine dell'appalto.

b) il potenziamento o l'eventuale acquisto per l'ordinaria sostituzione degli utensili, dell'attrezzeria minuta, dei gruppi elettrici, delle pentole, dei teglioni delle casseruole, delle tazze, delle posate, delle stoviglie, della biancheria, degli accessori vari per locali mensa, refettori e W.C., dei contenitori termici e di quant'altro utile alla funzionalità della cucina, dei magazzini, dell'adiacente refettorio centralizzato e dei locali di servizio e dei refettori scolastici distaccati.

Di norma i pasti prodotti presso i locali comunali, di cui all'art. 1, dovranno essere forniti esclusivamente agli utenti indicati allo stesso articolo.
Eventuali utilizzazioni del centro di cottura per altre utenze non convenzionate (con il Comune di Serra Riccò) potranno essere effettuate solo previa espressa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, proprietaria del centro cottura, all'esito positivo circa la congruità e la convenienza del corrispettivo economico (o economicamente apprezzabile) offerto dalla ditta per ogni singolo pasto da prodursi, relativo alla disponibilità concessa.
Il pagamento del suddetto corrispettivo sarà liquidato al Comune con modalità e caratteristiche da definire per accordo integrativo al contratto originario.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti anche nel caso in cui, per gravi motivi, non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dal Comune, servendosi di un centro di cottura alternativo, sia esso di proprietà, o in gestione della ditta stessa o ottenuto con convenzione. Tale centro di cottura dovrà necessariamente avere l'autorizzazione sanitaria emessa dalla competente USL. Rimane a carico della Ditta Aggiudicataria nel periodo dell'emergenza il trasporto dei pasti dal centro di cottura alternativo alle sedi previste nel presente capitolato.

I locali, di cui al presente articolo, ove la ditta dovrà provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti, nonché i vari refettori scolastici distaccati, sono stati dichiarati idonei dalle competenti autorità e pertanto l'autorizzazione sanitaria, attestante quanto sopra, è già in possesso dell'Ente appaltante.

ART. 17
Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune le spese per:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali concessi per l'espletamento del servizio.
- gli oneri per la fornitura di energia elettrica, acqua, gas, le spese di riscaldamento e di funzionamento degli impianti.

ART.18
Stoviglie, detersivi ecc.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della ditta aggiudicataria le stoviglie in dotazione ai locali mensa e ai vari refettori (piatti, posate, bicchieri, caraffe, carrelli e quanto altro necessario alla distribuzione dei pasti), e delle quali sarà effettuato **apposito verbale**. La ditta provvede, laddove necessario, alla sostituzione ed integrazione delle stoviglie, attrezzature e di tutti gli altri materiali e/o piccola attrezzatura.

Resta a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di **tovaglie o tovagliette** monouso, di tovaglioli di carta.

Laddove il refettorio del plesso scolastico sia dotato di **lavastoviglie,** l'impresa aggiudicataria ne cura la manutenzione ordinaria e riparazione. Inoltre fornisce **detersivo**, brillantante, ecc. per il lavaggio delle stoviglie; la qualità dei detersivi e l'assistenza deve essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti, delle attrezzature e delle strutture.

ART. 19
Pulizia degli ambienti, dei locali cottura, degli impianti, delle stoviglie e delle attrezzature

Gli ambienti e le attrezzature messe a disposizione dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme stabilite dall'autorità sanitaria. In particolare la gestione si impegna ad una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla quotidiana pulizia da ogni residuo delle stoviglie, delle attrezzature e delle superfici impiegate, anche interventi di pulizia e disinfestazione a scadenze programmate, come da piano che dovrà essere presentato dalla ditta stessa.

La Ditta si impegna ad effettuare pulizie esterne al locale di produzione (l'area antistante dovrà essere mantenuta sempre ben pulita).

La ditta si impegna ad adottare ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori

La ditta si impegna inoltre al momento dell'atto e della dismissione dell'appalto ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l' amministrazione comunale.

Compete altresì alla ditta aggiudicataria la pulizia ordinaria e straordinaria (a settembre dicembre e aprile) del centro cottura, della sala refettorio attigua ivi compresi i magazzini e i servizi igienici, nonché di tutti i locali adibiti a refettorio e dislocati nelle scuole così come indicato all'art. 2 e nell' Allegato "A".

ART.20
Sistema HACCP

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mettere a punto ed avviare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004 sia per i locali messi a disposizione dal Comune di Serra Riccò ubicati in Via F.lli Canepa 112, che per i refettori distaccati la cui ubicazione,

all'interno degli edifici scolastici viene specificata in allegato 'A'. Il piano di autocontrollo deve essere presentato all'Ente appaltante prima dell'inizio del servizio.
Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa vigente in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

ART. 21
Linee guida per l'Educazione Alimentare e Ristorazione Collettiva

La ditta aggiudicataria si impegna, nell'esecuzione del servizio a rispettare scrupolosamente la normativa vigente in materia di "Linee guida per l'Educazione alimentare e Ristorazione collettiva" e in materia di "coltivazione, allevamento e commercializzazione di Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

ART. 22
Garanzie di qualità

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'amministrazione comunale idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche.

ART. 23
Menu'

La ditta deve adottare (salvo le variazioni/modifiche che le saranno richieste) il menù di tipo autunnale/invernale ed il menù primaverile/estivo come illustrato in allegati "B", e secondo le tabelle dietetiche ed i ricettari che verranno consegnati alla ditta aggiudicataria prima dell' inizio della gestione.

I menù dovranno essere articolati in quattro settimane e suddivisi in *menù invernale* e *menù estivo*.
Il *menù estivo* sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1° aprile fino alla fine dell'anno scolastico.
Il *menù invernale* sarà erogato dal 1° novembre al 31 marzo.
I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù offerti.

a) Menu' per diete alternative

L'impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dagli utenti per motivi di allergie alimentari, **per patologie di diversa natura o per motivi etico/religiosi.**
Le richieste di variazione dei menù per patologie, con allegata la certificazione medica riportante la diagnosi e da cui risulti: a) la segnalazione di eliminazione di taluni elementi, b)gli ingredienti dei pasti alternativi, c) il modo di cottura degli stessi, d) altre eventuali informazioni, saranno recapitate dall'Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria.
Le richieste di variazione dei menù per ragioni etico religiose, con allegata la segnalazione di eliminazione di taluni elementi, ovvero della specificazione degli ingredienti per la preparazione dei pasti alternativi e ogni altra eventuale informazione, saranno recapitate dall'Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria.
I pasti "personalizzati", come sopra meglio identificati, dovranno essere consegnati in vaschette monoporzione termosaldate, riportanti il nome del bambino, nonché il prodotto contenuto, gli ingredienti e la grammatura, in modo da consentire l'identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione.

La Ditta aggiudicataria non potrà accettare richieste che provengano direttamente dalle famiglie o dal personale dei plessi scolastici. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere le diete particolari, di cui al presente comma , senza che alla ditta sia dovuto alcun sovrapprezzo.

b) Definizione e pubblicità del menù

Copia del menù deve essere affissa all'ingresso dei locali mensa, in luogo ben visibile, ed all'entrata di ogni struttura scolastica.

E' consentita, in via eccezionale, temporanea e previa tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, una variante al menù previsto nei seguenti casi:

- guasto di uno degli impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto;
- interruzione temporanea della produzione per varie cause, quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, interruzione dell'erogazione dell'acqua potabile, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

I menu adottati per la refezione scolastica ed in vigore alla data di stesura del presente capitolato, non sono da intendersi fissi per tutta la durata dell'appalto, ma potranno essere variati o totalmente sostituiti, in corso d'opera.

ART. 24
Indicazioni specifiche del servizio

I pasti devono essere composti secondo i menù allegati (B) al presente capitolato utilizzando gli ingredienti nei quantitativi indicati dalla tabella dietetica, allegato C, rispettando le grammature previste per i vari cicli scolastici.

Qualora per la preparazione dei pasti indicati nei menù siano necessari ingredienti non previsti dall'art. 28, questi devono comunque essere forniti dalla ditta aggiudicataria senza alcuna maggiorazione rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Nello specifico la ditta aggiudicataria dovrà:

a) provvedere alle **derrate alimentari** occorrenti e porre scrupolosa attenzione affinchè siano di qualità e conformi alle norme stabilite in materia e rispondenti alle norme speciali per gli approvvigionamenti allegate al presente capitolato;

preparare i pasti, presso gli impianti comunali, con proprio personale, lo stesso giorno in cui vengono distribuiti; tra il termine di preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore ai 90 (novanta) minuti, compresa la distribuzione dei pasti agli alunni); **fornire il personale addetto** a tutte le operazioni connesse alla refezione scolastica presso tutti i refettori scolastici distaccati e durante lo svolgimento dei centri estivi nelle sedi preposte a tale scopo: allestimento refettori, porzionamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate dagli utenti della scuola dell'infanzia "G.Rodari, scuole primarie di loc. Castagna "A.Franck", di loc. Pedemonte "E.Montale", di loc. S.Cipriano "Caffaro" e secondaria di 1° grado "G.Ungaretti", laddove occorre, mediante l'utilizzo dei carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-norm di proprietà della ditta aggiudicataria, da installare su richiesta del Comune;

b) fornire la merenda per la scuola dell'infanzia "G.Rodari";

c) fornire la dieta personalizzata in ogni ordine di scuola;

d) Il pane e la frutta devono essere riposti in contenitori igienicamente idonei. Il pane deve essere somministrato già affettato o confezionato in pezzature mono-porzione. La frutta deve essere distribuita nella scuola dell'infanzia e primaria a tempo pieno, a metà mattinata.

e) **trasportare i pasti**, con proprio personale e mezzi idonei, mediante il sistema "legame differito-caldo" in multi - razione presso i vari refettori o sedi distaccate, in appositi contenitori – che assicurino la conservazione degli alimenti secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia (65 gradi centigradi per gli alimenti da consumarsi caldi e 4/10 gradi centigradi per gli alimenti da consumarsi freddi). I mezzi utilizzati per il trasporto devono essere autorizzati e conformi alla vigente normativa in materia. Tutti i recipienti forniti dalla ditta aggiudicataria dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico-sanitario. La ditta rimarrà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del trasporto.

f) Porre scrupolosa attenzione affinché i pasti corrispondano, per la qualità e la quantità a quelli previsti dalle diete (menu) allegate al presente capitolato;

g) Osservare scrupolosamente le modalità di servizio e gli orari di preparazione e distribuzione così come stabiliti e di cui ai vari punti del successivo art. 25;

h) il parco automezzi della ditta dovrà essere idoneo a garantire la consegna dei pasti, presso i refettori distaccati o le altre destinazioni, in tempi utili, anche nell'eventualità di guasti o incidenti;

i) Provvedere ai rifornimenti di tutti i refettori distaccati: olio – aceto – sale – formaggio - pane – acqua, the deteinato, camomilla – zucchero e tovaglioli di carta, con le modalità di seguito specificate.

- olio – aceto – sale – formaggio e pane nelle quantità sufficienti per adempiere a quanto previsto dai menu e nei rispettivi erogatori;
- acqua oligominerale o minerale nella misura di ½ lt. a testa a pasto;
- the deteinato e camomilla – la somministrazione di queste bevande non è nella consuetudine, ma rimane fissata per casi di necessità che potessero verificarsi durante l'anno scolastico; pertanto la fornitura viene fissata in n. 100 filtri di the e n. 100 filtri di camomilla per ogni sezione di scuola dell'infanzia in un anno scolastico e la stessa quantità per ogni refettorio di scuola primaria e di scuola secondaria di 1° grado.
- Zucchero Kg.3 per ogni sezione di scuola dell'infanzia in un anno scolastico e la stessa quantità per ogni refettorio di scuola primaria e di scuola secondaria di 1° grado.
- Tovaglioli di carta doppio velo cm. 33 X 33 – ogni giorno di mensa, due per ogni fruitore.

I rifornimenti di cui al presente articolo dovranno essere effettuati anche per le eventuali sale mensa che dovessero attivarsi nel corso della fornitura;

j) Provvedere alla **pulizia** dei locali utilizzati per il servizio presso il Centro Cottura (cucina, refettorio scuola dell'infanzia, magazzino viveri, spogliatoi e servizi del personale), compresa la sua disinfezione e derattizzazione, ed il materiale igienico-sanitario occorrente;

k) Svolgere accuratamente n°3 pulizie straordinarie dei citati locali e di tutte le attrezzature in essi collocate (cappa aspirante, forno, frigoriferi, attrezzature varie di cucina, banchi di servizio, ecc.) nei mesi di settembre dicembre ed aprile che saranno oggetto di comunicazione specifica da parte del Servizio Politiche Giovanili e II.SS.;

l) Provvedere alla **pulizia** e alla **predisposizione dei locali** in base alle richieste annuali di servizio di refezione scolastica, utilizzati per il servizio di scodellamento e dislocati nei diversi plessi scolastici come da Allegato "A" al presente Capitolato, compresa la loro disinfezione e derattizzazione, ed fornitura del materiale igienico-sanitario occorrente;

m) il ritiro dei contenitori sporchi, e la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie a perdere riciclabili (posate, bicchieri, tovaglie) in tutte le scuole interessate al servizio di refezione scolastica come da All. ”A ”.

n) provvedere anche ad eventuali forniture di pasti e servizio (approvvigionamento derrate,preparazione dei pasti,consegna,pulizia dei locali di preparazione e distribuzione) che si dovessero rendere necessari nei giorni di sabato e/o festivi e per pasti serali, in periodi invernali ed estivi qualora il Comune offrisse ospitalità relativamente a progetti didattici o sporadiche iniziative di rappresentanza in ambito scolastico ed extra-scolastico, per un numero di persone non superiore a 150 complessivamente e limitato a circa 10 occasioni presunte per tutta la durata del rapporto contrattuale ;

o) Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, festa scolastica mensile di compleanno, festa finale dei centri estivi, nonchè un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione. Il Comune può richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.
Cestino freddo:
- un panino con formaggio e uno con prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- una bevanda al té;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua minerale 500 ml.;
- un frutto.

p) l’esecuzione di tutte le operazioni connesse alla refezione scolastica presso tutti i refettori scolastici distaccati: allestimento refettori, porzionamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate

q) provvedere alla fornitura di contenitori monouso o accessori monouso a tutti i refettori distaccati e non, nel caso si verifichino circostanze in cui rimane impossibile utilizzare le stoviglie in dotazione dei refettori (**guasti alle macchine lavastoviglie – mancanza di erogazione idrica);**

r) provvedere a tutti i **materiali igienici e di pulizia** necessari, provvedere alla manutenzione dei macchinari e delle attrezzature, all’acquisto di attrezzature mancanti o da sostituire; provvedere ai mezzi di trasporto per lo smistamento dei pasti presso i refettori e le sedi distaccati, alla loro manutenzione ed efficienza e garantire la piena rispondenza alle norme sanitarie vigenti in materia;

Qualora, per gravi motivi, non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dal Comune, la Ditta aggiudicataria, in accordo con l’Ente, dovrà preparare e confezionare i pasti in altra idonea struttura di proprietà o in uso della Ditta stessa;

Le pulizie esterne al locale di produzione sono a carico dell’Impresa Aggiudicataria che dovrà aver cura di mantenere la suddetta area sempre ben pulita.

ART. 25
Descrizione del Servizio di Fornitura Pasti

Premesso che:

- le programmazioni didattiche cambiano ogni anno e che vengono presentate al Comune solo

all'inizio di ogni anno scolastico;

- tutte le informazioni del presente capitolato sono relative al trascorso anno scolastico o comunque alle passate gestioni;
- il servizio di mensa non è obbligatorio per le scuole, e quindi, gli alunni iscritti alle scuole di ogni ordine e grado, e l'utenza tutta, sono di fatto potenziali fruitori;
- tutti i plessi hanno i loro refettori all'interno dell'edificio scolastico; i fruitori iscritti alla scuola dell'infanzia di Mainetto consumano i pasti nel refettorio adiacente al centro cottura.

resta inteso che tutte le informazioni riportate nel presente articolo e tutti i dati riportati nel presente capitolato, non garantiscono la fornitura che se ne potrebbe dedurre; le informazioni sul numero dei pasti, sui fruitori, sulle date di inizio del servizio di mensa non sono vincolanti per l'Amministrazione e la Ditta aggiudicataria dovrà:

A) mantenere il servizio anche per forniture minori, senza pretese di sovrapprezzi o risarcimenti forfetari.

B) fornire il servizio anche per eventuali potenziamenti che si dovessero eventualmente attivare nel corso di validità del contratto.

L'utenza del servizio è costituita da alunni iscritti alle scuole statali:

- dell'infanzia;
- primaria;
- secondaria di primo grado;
- partecipanti centri estivi;

del Comune di Serra Riccò per una utenza **media giornaliera** presunta di circa 260 tra bambini, insegnanti incaricati della vigilanza,operatori scolastici ed educatori, nonché il personale indicato dal Responsabile del Servizio Politiche Giovanili e II.SS..

Il numero giornaliero dei pasti è un dato medio e del tutto indicativo; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato e comunicato telefonicamente alla ditta aggiudicataria, ogni giorno **entro le ore 9,00**, dal personale in servizio presso i vari plessi scolastici serviti.
Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) il servizio sarà limitato alle scuole dove si svolgono i "centri estivi" che saranno oggetto di comunicazione specifica del Servizio Politiche Giovanili e Istituzioni Scolastiche.

Attualmente e salvo diversa programmazione da parte dell'Istituto Comprensivo di Serra Riccò, il servizio di refezione scolastica è attivo presso i plessi elencati nell'allegato "A".

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (vedi allegato "A") a seconda dei plessi scolastici e secondo il calendario scolastico per le scuole statali o il calendario stabilito dal Servizio Politiche Giovanili e II.SS. per i centri estivi nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento.

Il servizio, in genere, salvo diversa richiesta da parte dell'Istituto Comprensivo interessato, viene chiesto dalla settimana successiva a quella di inizio lezioni o dall'eventuale data successiva indicata dal Comune e comunque non oltre 7 gg. dall'aggiudicazione definitiva dell'appalto, e termina con la fine dell'anno scolastico e dei centri estivi. La ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire nel rispetto del calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo e relativo ad ogni ordine di scuola o dall'eventuale data successiva indicata dal Comune e comunque non oltre 7 giorni dall'aggiudicazione definitiva dell'appalto.

Eventuali variazioni di utenza potranno verificarsi per fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione scolastica, nella frequenza degli alunni o per causa di forza maggiore (scioperi, malattie ecc.) o per ogni altra causa che possa impedire il servizio di refezione. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la ditta aggiudicataria dovranno di norma, reciprocamente darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di **sospendere** in qualsiasi momento e per cause di pubblico interesse , di forza maggiore , emergenze e simili, il servizio, con semplice preavviso non inferiore alle **24** ore, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo.
Eventuali cause di interruzioni del servizio non avranno alcuna influenza sul corrispettivo forfetario pattuito.

Qualora, in corso di esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, si dovesse attivare il servizio di mensa per ulteriori giornate di rientro pomeridiano, i fruitori interessati consumeranno il pasto presso il refettorio di riferimento.

Gli orari dei vari refettori, verranno comunicati ufficialmente prima dell'inizio di ogni anno scolastico. Gli orari di servizio mensa sono comunque individuabili nell'intervallo di tempo che va dalle ore **11,30 alle ore 14,00.**

I pasti, consegnati al personale adibito al servizio, devono essere accompagnati da documento di trasporto attestante l'ora del completamento della cottura sottoscritta dal responsabile della cucina, l'ora della consegna e il numero dei pasti forniti.

Qualora le programmazioni didattiche di alcuni plessi dovessero escludere il servizio di mensa, per i futuri anni scolastici, la ditta aggiudicataria non potrà accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo.

ART. 26
Ordinativi dei pasti da parte del comune

I pasti dovranno essere forniti nel **numero giornalmente comunicato** dal Comune calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste e secondo i menù proposti dal Comune. Le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti; i menù e le relative grammature vengono rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.
I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune. Il Comune comunica alla ditta aggiudicataria il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dalla Direzione Regionale del Ministero della Pubblica Istruzione. Tale comunicazione viene effettuata alla ditta aggiudicataria almeno una settimana prima delle previste festività. L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni singolo centro di ristorazione è effettuata da personale della scuola, autorizzato dal Comune, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato telefonicamente/fax entro le ore 9.00 a.m.
Si richiede alla ditta aggiudicataria il rispetto delle modalità operative poste in essere da parte della Ditta ETICA SRL Via Volta 18 20094 Corsico (MI) che cura per conto del Comune, il sistema di gestione informatico School.Net, di rilevazione delle presenze per la prenotazione dei pasti e per l'addebito degli stessi agli utenti con il sistema pre - pagato fino al 27/08/2013 data di scadenza del contratto con detta Ditta.
Annullamenti del servizio riferiti ad un intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati alla ditta aggiudicataria almeno 24 ore prima delle ore 9.00 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.
Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica che via telefax, ovvero tramite posta elettronica.
La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate come indicato all'art.23 del seguente Capitolato.
Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta aggiudicataria, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

ART. 27
Mezzi di trasporto

I pasti per la scuola dell'infanzia statale "G.Rodari", per le scuole primarie "A.Frank", "E.Montale" e "Caffaro" e per la scuola secondaria di 1°grado "G. Ungaretti" saranno preparati con personale proprio totalmente ed esclusivamente nell'apposito locale di proprietà comunale adibito a Centro Cottura situato nella scuola dell'infanzia statale in via F.lli Canepa 112. I pasti per le scuole primarie e secondaria di 1°grado sopra citate saranno trasportati dalla ditta aggiudicataria con mezzo e personale proprio. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.C.M. n°327/80, art. 43.
E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati. La ditta aggiudicataria elaborerà, in accordo con il Servizio Politiche Giovanili e Istituzioni Scolastiche, un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 28
Caratteristiche della merce e manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Dietetiche (Allegato C).
Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.
La ditta aggiudicataria deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco sopra citato, deve essere comunicato formalmente al Responsabile del Servizio Politiche Giovanili e Istituzioni Scolastiche.
Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

La qualità e le caratteristiche delle materie prime dovranno corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia.
Per le materie prime la ditta è tenuta inoltre all'osservanza dei seguenti obblighi:

- precisa denominazione del prodotto con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alla vigente normativa;
- integrità degli imballaggi che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine ecc. e ben conservati;
- integrità del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse, assenza di difetti merceologici, caratteri organolettici adeguati;
- è fatto divieto assoluto e tassativo di congelare qualsiasi tipo di alimento in mensa e riciclare pasti e avanzi, nonché preparare cibi nei giorni precedenti il consumo;
- i pasti non potranno essere né precotti, né surgelati, ma dovranno essere preparati, cotti e confezionati lo stesso giorno della distribuzione e consumazione;
- per i surgelati fa eccezione al divieto di utilizzazione il pesce.
- non dovranno essere utilizzati: olio di semi, olio di sansa di oliva, olio di oliva non extra-vergine;
- non dovrà essere consumato prosciutto cotto con polifosfati;
- non dovranno essere utilizzati margarina, strutto e preparati per brodo (dadi);
- non dovranno essere utilizzati piselli, verdure varie e legumi in scatola ed ogni altro prodotto conservato artificialmente ad esclusione dei pomodori pelati.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti devono essere conformi alla vigente normativa ed avere le seguenti caratteristiche:

A) Gli ortaggi crudi devono:

- essere di stagione, essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei, essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni e devono essere sottoposti ad accurato lavaggio;

B) Gli ortaggi cotti:
- e' consentito l'utilizzo di verdure congelate, perfettamente conservate.

C) La frutta deve:
- essere di stagione, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpio o invisibili sulla polpa, essere di prima categoria, di calibratura e grammatura idonea alla composizione dei menu', presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, avere raggiunto la maturita' fisiologica che la rende adatta al pronto consumo, essere omogenea e uniforme, essere turgida, non bagnata artificialmente, ne' trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, e non presenti abrasioni meccaniche o processi di soprammaturazione, essere lavata accuratamente sotto acqua corrente.

D) I legumi utilizzati possono essere secchi o freschi.

E) I formaggi:
Il formaggio da condimento grattugiato deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" di prima scelta, prodotto nelle zone tipiche, avere ottimo sapore e profumo.
I formaggi da pasto quali:
- stracchino: deve essere di 1° scelta, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenute nelle confezioni originali fino al momento della porzionatura.
- mozzarella: deve essere di 1° scelta, freschissima, in tagli cosiddetti "bocconcini" e conservata a temperatura di refrigerazione nel proprio siero fino alla porzionatura
- formaggio Emmenthal, Fontina, pecorino, caciotta.
F) Il prosciutto crudo deve:
- essere semidolce e di provenienza nazionale;
Non deve essere usato quello pre-affettato e confezionato sotto vuoto.
G) Il prosciutto cotto deve:
- essere privo di polifosfati aggiunti, non ricomposto, ben pressato, privo di parti cartilaginee, di provenienza nazionale, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere compatto, privo di occhiatura.
Non deve essere usato quello pre-affettato e confezionato sotto vuoto.

H) Il pane deve:
- essere di tipo toscano, prodotto con farina di tipo "O". Deve essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.
Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere riscaldato o rigenerato o surgelato. La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene.

I) L'olio usato per i condimenti deve essere di tipo extravergine di oliva, con acidità non superiore all'1%, di ottima qualità, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

L) La pasta deve:
- essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro.

M) Per le pietanze che prevedono l'utilizzo delle uova devono essere usate esclusivamente uova pastorizzate, di cat. A.

N) Il riso deve:

- rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled.

O) Le carni bovine e suine: di primo taglio, prive di additivi ed estrogeni di parte connettivale, provenienti da animali non grassi, né denutriti, di provenienza nazionale, di età non superiore a 24 mesi, corredate da regolari certificazioni attestanti l'anagrafe degli animali e l'alimentazione somministrata. Detta documentazione deve essere disponibile su richiesta.

P) carni avicunicole: di prima scelta, di provenienza nazionale, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale.

- Petto di tacchino: fesa di tacchina senza pelle, priva di residui cartilaginei o ossei e di macchie emorragiche.
- Polli: di pezzatura media con utilizzo di anca e coscio.
- Petti di pollo: privi di residui cartilaginei o ossei e di macchie emorragiche.

Per tutte le carni si intende ammesso solo l'utilizzo di prodotti refrigerati mentre è escluso l'uso *di* quelli congelati o surgelati.

P) Il pesce utilizzato per la refezione scolastica deve essere:
- filetto di merluzzo e di halibut, palombo, platessa, bastoncini di pesce": di 1° scelta, deve essere accuratamente pulito e privo di spine, cartilagini, pelle e non aver subito fenomeni di scongelamento; si richiedono prodotti surgelati, glassati singolarmente, di pezzatura tale da costituire almeno una porzione.

Q) I tortellini e i ravioli devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalle leggi in materia, essere esenti da qualsiasi conservante o additivo. Devono essere preparati con pasta fresca all'uovo; il ripieno dei ravioli deve essere composto di ricotta e di spinaci, mentre quello dei tortellini deve essere composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana, pane grattato con esclusione di frattaglie, nonché di tutti i prodotti bovini chiamati "quinto quarto".
Gli gnocchi di patate devono essere preparati con patate, farina, sale e risultare soffici e non disfarsi durante la cottura; devono essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

E' fatto divieto assoluto e tassativo di utilizzare:
1) alimenti provenienti da organismi geneticamente modificati (prodotti transgenici);
2) generi precotti;
3) margarina, strutto e dadi.

Gli alimenti che compongono i pasti devono essere completi di condimenti.

Qualora nella preparazione dei pasti indicati nei menu fossero necessari ingredienti non previsti dal presente articolo, questi dovranno comunque essere forniti dalla ditta aggiudicataria senza alcuna maggiorazione rispetto al prezzo di aggiudicazione .

ART. 29
Prodotti biologici e Prodotti del Commercio Equo-Solidale

I **prodotti biologici** che la ditta è obbligata ad utilizzare per la preparazione di pasti destinati ai refettori scolastici sono: riso, pasta secca e frutta.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del regolamento CEE n. 2092/91 e devono provenire da aziende sottoposte ai controlli di uno degli enti autorizzati.

Per l'offerta di prodotti biologici ulteriori, che dovrà essere chiaramente indicata, verranno assegnati alla ditta i relativi punteggi come previsto nell'art. 8.

Nel caso in cui non fossero disponibili i prodotti obbligatoriamente richiesti e offerti, per cause eccezionali e imprevedibili non dipendenti dall'impresa, quest'ultima è obbligata a comunicare preventivamente al competente ufficio comunale, secondo le modalità che saranno concordate fra le parti e comunque via fax, l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.
Per quanto riguarda frutta e verdura i prodotti devono provenire da aziende agricole che adottino sistemi di coltura biologica adeguatamente certificati.

La Ditta deve prevedere l'introduzione di prodotti del **commercio equo-solidale** nel rispetto della Legge Regione Liguria n°32/2007 e specificatamente gli stessi devono:

1. essere individuati facendo riferimento all'art.4 della L.R.32/2007 che prevede la loro provenienza da un'organizzazione del commercio equo-solidale accreditata ai sensi dell'art.3, comma 2, lett. b) ovvero la loro certificazione da parte degli enti di cui all'art.3 comma 2, lett.c) attraverso l'attribuzione di un marchio di garanzia;
2. essere inseriti stabilmente nel menù e non saltuariamente;
3. devono essere non sostituibili;
4. essere pubblicizzati: deve essere data adeguata informazione agli studenti e alle loro famiglie sui prodotti distribuiti, sul commercio equo-solidale e sul fatto che il prezzo del pasto non ha subito alcun incremento a seguito dell'inserimento di tali prodotti.

ART. 30
Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, la ditta aggiudicataria deve prelevare almeno g. 100 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 o re successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

ART. 31
Emissione e pagamento fatture

Le fatture devono essere emesse ogni mese e recapitate all'Ufficio Protocollo del Comune di Serra Riccò.
Le fatture vengono pagate entro 90 giorni dalla data di arrivo al protocollo dell'Ente.
Le rate mensili saranno di eguale importo pari ad 1/33 dell'importo forfettario stabilito sul prezzo complessivo di aggiudicazione.
Le fatture dovranno essere corredate dalle bolle di consegna dei pasti erogati giornalmente.
La contestazione delle fatture, effettuata in forma scritta da parte del Comune, interrompe i termini per il pagamento delle stesse.
La ditta aggiudicataria onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. C.E. 657/08 e succ. mod. e integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero caseari è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare : le fatture/bolle intestate alla Ditta di Ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti lattiero caseari destinati alle mense scolastiche del comune interessato,includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato I I, sez.I del Reg. CE n.853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.
La ditta aggiudicataria onde permettere al Comune l'eventuale recupero dei contributi regionali sui prodotti provenienti dal commercio equo – solidale è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e stabilita dalla Legge Regionale 32/2007, dal bando n°25/2010 per la concessione degli stessi.

ART. 32
Igiene della produzione

La ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.
Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.
Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.
Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
L'Utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.
L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.
L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 33
Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.
I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.
I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; i contenuto residuo va risposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotto surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°e 6°C.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ART. 34
Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 34 del presente Capitolato.

ART. 35
Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa fra 1° e 6°C.
Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrosti,brasati e bolliti.
E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 36
Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° in conformità all'Art. 31 del D.P.R. 26/03/1980, n°327.

ART. 37
Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti t al quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le fritture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

ART. 38
Struttura dei menu'

Pranzo: per i bambini utenti della scuola dell'infanzia, delle scuole primarie e della scuola secondaria di 1°grado, e per gli adulti docenti e n on docenti aventi diritto:
- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato);
- Merenda: per i bambini utenti della scuola dell'infanzia.
- Acqua minerale: per tutti gli ordini di scuola fornitura dell'acqua oligominerale naturale.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, festa scolastica mensile di compleanno, nonchè un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.
Il Comune può richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:
- un panino con formaggio e uno con prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- una bevanda al té;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua minerale 500 ml.;
- un frutto.

ART. 39
Variazione menu'

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordare con il Servizio Politiche Giovanili e II.SS. del Comune.
Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.
La ditta aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, così come indicato all'art.23 lettera b) del presente Capitolato.

ART. 40
Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (USL, Unità di Nutrizione, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite al precedente art. 26.
Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero anche essere formulate, se del caso, con un'alternanza di cinque settimane.
Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.
La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.
Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla ditta aggiudicataria in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

ART.41
Quantita' degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche (Allegato B). nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 42
Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R.327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R e devono essere forniti dalla Ditta.
I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 43
Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura della ditta aggiudicataria .
La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.
Indicativamente gli orari del consumo del pranzo che, possono presupporre l'organizzazione su doppi turni nel caso il numero e la situazione strutturale del refettorio lo richiedessero, sono i seguenti:
- Scuola dell'infanzia: ore 11.30/13.00
- Scuole primarie ed adulti: ore 12.00/14.00
- Scuola secondaria di 1° grado: ore 13.35/14.30

Ad ogni orario di inizio pasto, vale a dire ore 11.30, 12.00, 13.00 ecc. deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.
Per ogni terminale di distribuzione la ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla ditta aggiudicataria l'orario di carico e di partenza del mezzo.
Il personale addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia alla ditta aggiudicataria e inoltrando l'originale al competente Servizio Politiche Giovanili e II.SS., per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 44
Somministrazione portate

La ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.
In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostitute da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ART. 45
Tabella pesi a cotto

La ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuola dell'infanzia, Scuole primarie, Scuola secondaria di 1° grado, utenti adulti).
Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del

servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 46
Regolamenti

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta aggiudicataria intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.
La ditta aggiudicataria deve predisporre un piano di sanificazione presso i Centri di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.
Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la ditta aggiudicataria ha indicato in fase di offerta ed accettati dal Comune.

ART. 47
Modalita' di utilizzo dei prodotti di detersione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ART. 48
Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

ART. 49
Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei Centri di Produzione o dei Centri di Ristorazione, nell'ambito dei cortili di pertinenza. Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

ART. 50
Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, è a carico della stessa.

ART. 51
Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. n°81/2008 e successive modifiche e/o integrazioni.

La ditta aggiudicataria deve, prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di valutazione del rischio di cui al D.Lgs. n°81/20 08, tenendolo a disposizione.

ART. 52
Referenti alla sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.
La ditta aggiudicataria deve comunicare al comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quanto necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 53
Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

La ditta aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.
La ditta aggiudicataria deve osservare e far osservare al suo personale o da eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune dei quali verrà idoneamente informato.

ART. 54
Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La ditta aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 55
Piano di evacuazione

La ditta aggiudicataria deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare prima della stipula del contratto.
A tal fine la ditta aggiudicataria deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ART. 56
Diritto di controllo del comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.
E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri di Produzione Pasti e i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

ART. 57
Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ASL territoriale;
- il Servizio Politiche Giovanili e II.SS.;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- la Commissione Mensa.

ART. 58
Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, nè muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.
Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

ART. 59
Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".
In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla ditta aggiudicataria.

ART. 60
Controllo della qualita'

La ditta aggiudicataria è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

ART. 61
Rilievi e procedimento di applicazione delle penalita'

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta aggiudicataria, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.
In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla ditta aggiudicataria, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.
Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta aggiudicataria non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 62
Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. STANDARD MERCEOLOGICI

- Euro 500: mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
- Euro 500: confezionamento non conforme alla vigente normativa.
- Euro 500: etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. QUANTITA'
   - Euro 500: non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
   - Euro: 5000: totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.
   - Euro 2500: totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.
   - Euro 500: mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
   - Euro 250: mancata consegna di materiale a perdere.
   - Euro 250: mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
3. RISPETTO DEL MENU'
   - Euro 500: mancato rispetto del menù previsto.
4. IGIENICO-SANITARI
   - Euro 500: rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
   - Euro 250: rinvenimento di parassiti.
   - Euro1000: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
   - Euro 500: inadeguatezza igiene delle attrezzature e utensili.
   - Euro 500: inadeguatezza igiene degli automezzi.
   - Euro 10000: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
   - Euro 500: mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori).
   - Euro 500: conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
   - Euro 500: temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
   - Euro 500: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.
   - Euro 500: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
   - Euro 500: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).
5. TEMPISTICA
   - Euro 500: mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
6. PERSONALE
   - Euro 500: mancato rispetto delle norme di cui all'articolo 15 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.
Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.
Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della ditta aggiudicataria; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 63
Prezzo del servizio

Nel prezzo forfetario si intendono interamente compensati dal Comune alla ditta aggiudicataria tutti i servizi comprese le merende, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo verrà rivalutato annualmente, previa istruttoria del responsabile, ai sensi dell' art. 115 del D. Lgs. 163/2006 e sulla base dei dati di cui all' art. 7, c. 4 e c. 5 del decreto stesso.

ART. 64
Pagamenti

Le n.33 rate mensili nel triennio di affidamento, saranno di eguale importo, pari a 1/33 dell'importo forfettario stabilito sul prezzo complessivo di aggiudicazione.
Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.
Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 90 (novanta) giorni dal ricevimento delle stesse presso il Servizio Politiche Giovanili e II.SS. del Comune.
La liquidazione della fattura è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

TITOLO VI
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROVERSIE

ART. 65
Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'Art.1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 62, le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;

b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria;

c) impiego di personale non dipendente dalla ditta aggiudicataria;

d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonchè delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;

e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26/05/1997, n°155;

g) casi di grave tossinfezione alimentare;

h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

i) interruzione non motivata del servizio;

j) sub-appalto totale o parziale del servizio;

k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 66
Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

ART. 67
Contenzioso

Il contenzioso eventualmente derivante dal presente appalto è soggetto alla disciplina prevista dall' art. 239 (Transazione), dall' art. 241 (Arbitrato), dall' art. 244 (Giurisdizione) e dall' art. 245 (Strumenti di tutela) del D. Lgs. 163/2006.

ART. 68
Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 69
Strutture organizzative del comune di Serra Ricco'

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Servizio Politiche Giovanili e II.SS.

ART. 70
Disposizioni generali e finali

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di affidare direttamente alla ditta aggiudicataria altri servizi connessi o complementari, a norma dell'art.7 del D.Lgs 157/95 previa determinazione degli oneri di ciascuna parte e corresponsione di un prezzo aggiuntivo.
Tutte le spese inerenti e conseguenti il presente contratto sono a carico della ditta.
Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato si rinvia alle norme legislative al riguardo, nonchè alle norme del Codice Civile.

ALLEGATI:
Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:
Allegato n° 1 Tabelle Merceologiche (consultabili c/o Ufficio Politiche Giovanili e II.SS. in occasione del sopralluogo)
Allegato "A" Elenco plessi scolastici;
Allegato "B" Grammature e ricettarioTabella Dietetica
Allegato "C" Menù

RO/al

C o m u n e d i S e r r a R i c c ò

P r o v i n c i a d i G e n o v a

S e r v i z i o P o l i t i c h e G i o v a n i l i e d I s t i t u z i o n i S c o l a s t i c h e

Allegato 'A'

SEDI SCUOLE E REFETTORI
SERVITI ALLA DATA ODIERNA

servizio erogato per anno scolastico: **Refettorio Scolastico** ▼	Indirizzo	Frequenza Settimanale		orario consumazione pasto	Alunni Iscritti refezione 2010/2011	Distanza in metri dalla cucina
Scuola dell'Infanzia "G.Rodari"	Via F.lli Canepa 112	5	Da lun a ven	**Dalle 11.30 alle 13.00	*** 88	0 *
Scuola Primaria "A.Frank"	Via F.lli Canepa 90	5	Lun/ven	**Dalle 12.00 alle 14.00	*** 96	400
Scuola Primaria "E.Montale"	P.zza S.Poggi 1	2	Lun+ merc	**Dalle 13.00 alle 14.00	*** 94	800
Scuola Primaria "Caffaro"	Via Caminata, 43	3	Lun+ mart+ merc	**Dalle 12.00 alle 14.00	*** 102	1000
Scuola Secondaria di 1° grado "G.Ungaretti"	Via A.Medicina 20	5	Da lun a ven	Dalle13.35 alle14.30	*** 120	1000

* per la scuola dell'infanzia "G.Rodari" la fornitura è diretta essendo la Centro Cottura ubicato all'interno della stessa struttura;
** presenza di doppi turni per la distribuzione nei plessi.
*** dato desunto dalle iscrizioni degli alunni al servizio di refezione scolastica A.S. 2010/2011

B A N D O D I G A R A
S E R V I Z I O D I R E F E Z I O N E S C O L A S T I C A
A A . S S . 2 0 1 0 / 2 0 1 1 – 2 0 1 1 / 2 0 1 2 - 2 0 1 2 / 2 0 1 3

MEDIANTE "PROCEDURA APERTA CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA PIU' VANTAGGIOSA IN ESECUZIONE DELL'ART.81 COMMA 1 DEL D. Lgs n°163/2006 CHE AVRA' LUOGO PRESSO LA SEDE COMUNALE , PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CAT. 17 N° DI RIFERIMENTO C.P.C.64, DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER L'UTENZA SCOLASTICA, CON PREPARAZIONE, TRASPORTO, SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E DI SCODELLAMENTO NEI REFETTORI DISTACCATI DEI PASTI CON ESECUZIONE DI OPERAZIONI CONNESSE ALLA REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO E NEI CENTRI ESTIVI". –
CIG – 0529521E89

Ente appaltante

Comune di Serra Riccò (Provincia Genova) – 16010 Serra Riccò – Tel. 010 7267353 – Fax 010 750099.

Oggetto

In esecuzione della Determinazione del 05/08/2010 n°331, esecutiva ai sensi di legge, è stata indetta per il giorno 17/09/2010, alle ore 10,00, la procedura aperta con il criterio dell'offerta più vantaggiosa in esecuzione dell'art.81 comma 1 del D.Lgs n°163/2006 che avrà luogo presso la sede comunale, per l'affidamento del servizio di cat. 17 n° di riferimento c.p.c.64 di cui all'Allegato 2 B del D.Lgs n°163/2006, di somministrazione pasti per l'utenza scolastica, con preparazione, trasporto e servizio di distribuzione e di scodellamento nei refettori distaccati dei pasti con esecuzione di operazioni connesse alla refezione scolastica nella scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado e nei centri estivi.

Valore complessivo dell'appalto

L'importo complessivo dell'appalto (triennio 2010-2011 / 2011-2012 / 2012-2013) **ammonta a presunti <u>€ 600.000,00.-</u> + IVA di legge -**Importo di aggiudicazione a base d'asta annuale € 200.000,00.- oltre IVA di legge**. Tale importo è calcolato sull'ammontare presunto del numero dei pasti da servirsi in favore del Servizio Refezione Scolastica del Comune di Serra Riccò, per il periodo relativo agli <u>anni scolastici</u>** <u>2010-2011 / 2011-2012 / 2012-2013 sino al 31 luglio</u>

2013. **Il predetto prezzo è da intendersi omnicomprensivo di tutti gli oneri gestionali ed adempimentali posti a carico della ditta aggiudicataria dal capitolato d'appalto. Il corrispettivo di aggiudicazione sarà rivalutato annualmente, previa istruttoria del responsabile, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. n°163/2006.**
Non sono ammesse offerte in aumento.

Luogo di esecuzione del servizio
Centro cottura di via F.lli Canepa 112 con annessi refettori, magazzini e servizi. Tale struttura viene concessa in uso per tutto il periodo dell'appalto (clausole meglio descritte nel capitolato) e refettori scolastici distaccati come specificato nell'allegato A del capitolato.

Divisioni lotti e varianti
Lotto unico, non sono ammesse varianti e subappalto.

Durata del contratto
La durata dell'appalto è stabilita per il periodo relativo agli anni scolastici 2010/2011-2011/2012 e 2012/2013, sino al 31luglio 2013.
Il Comune, prima della scadenza del contratto, previo accertamento di sussistenza di ragioni di convenienza e/o di pubblico interesse, si riserva la possibilità di procedere alla ripetizione del contratto con la Ditta Aggiudicataria del presente appalto, qualora la legislazione in materia lo consentisse.
Inoltre, qualora alla scadenza del contratto non dovessero essere completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle medesime condizioni del contratto iniziale e previa proroga temporanea determinata dal Comune, limitatamente al periodo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Condizioni minime
Le Ditte che intendono partecipare alla gara, pena esclusione, dovranno allegare all'offerta la documentazione specificata nel seguente **punto n.18**.

Richiesta dei documenti e termini per la richiesta
Il presente bando e gli altri documenti di gara sono disponibili, presso il Comune di Serra Riccò – Servizio Politiche Giovanili e Istituzioni Scolastiche: presso la sede decentrata di via A.Medicina 20 b - tel. 010 751442 - fax 010 750099 e-mail: serviziscolastici@comune.serraricco.ge.it (martedi –giovedi dalle ore 9,00 alle ore 12,00 e mercoledi dalle 14.00 alle 16.00) e pubblicati su www.comune.serraricco.ge.it

Indirizzo al quale devono pervenire le offerte e termine ultimo di ricevimento
Le offerte, pena l'esclusione, dovranno pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Serra Riccò, Servizio Politiche Giovanili e Istituzioni scolastiche: via A. Medicina 88 – 16010 Serra Riccò (GE) entro e non oltre le ore 12 del giorno 16/09/2010, mediante plico sigillato come meglio specificato nel capitolato d'appalto. Il recapito è ad esclusivo rischio del Concorrente.

Lingua
Le offerte dovranno essere presentate in lingua italiana.

Data, ora e luogo apertura delle offerte
Giorno di lunedì, 17/09/2010 ore 10,00 **presso il Comune di Serra Riccò – sala Consiliare.**

Persone autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte
Chiunque, attesa la natura pubblica del procedimento, potrà presenziare alla seduta

nella fase dell'apertura della busta A "Documentazione" e della verifica della documentazione per la partecipazione alla gara e della apertura della busta B "Progetto tecnico"; la commissione procederà alla valutazione del contenuto della busta B "Progetto Tecnico" in seduta segreta.
Conclusa questa fase, la commissione prosegue in seduta pubblica, e dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, procede all' apertura della busta C "Offerta economica" e all' attribuzione dei relativi punteggi.

Modalità essenziali di finanziamento
Mediante fondi di bilancio parte corrente.

Pagamenti
Entro 90 giorni dalla data di ricezione di regolare fattura mensile.

Soggetti partecipanti alla gara
1. Sono ammessi a partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici i seguenti soggetti, salvo i limiti espressamente indicati:

a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;
b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36 del D. Lgs 163/2006;
d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del D. Lgs 163/2006;
e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del D. Lgs 163/2006;
f) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del D. Lgs 163/2006;.

Validità dell'offerta
L'offerta deve intendersi valida ed irrevocabile per 180 giorni decorrenti dal termine ultimo fissato per la sua presentazione

Criterio di aggiudicazione
Criterio di aggiudicazione è "Offerta economicamente più vantaggiosa con valutazione di elementi diversi" desunta dal punteggio ricavato con i seguenti criteri:

A) offerta economica max 40 punti;
B) organizzazione del servizio max 30 punti;
C) qualità del servizio max 30 punti**.**

Documentazione per la partecipazione alla gara
Per partecipare alla gara le ditte dovranno essere in possesso, pena l'esclusione, della seguente documentazione, presentata nella forma indicata:

j. **dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolare o del legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000, concernente il** fatturato globale **medio annuo dell'impresa nel triennio precedente (anni** 2007, 2008, 2009**), non inferiore a Euro 500.000,00 IVA esclusa. In caso di ATI o Consorzio, la Ditta mandataria o la consorziata indicata come esecutrice del servizio, deve possedere, pena l'esclusione,almeno il 60% dei requisiti, mentre il restante 40% dovrà essere posseduto complessivamente dalle rimanenti Aziende del raggruppamento/esecutrici del servizio; la dichiarazione deve essere corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore.**

k. **dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolare o del legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000, nella quale si attesta che la stessa possiede** un'esperienza almeno triennale **nella gestione del servizio di mensa per le scuole pubbliche o private, per un importo medio annuo non inferiore a Euro 250.000,00 IVA esclusa. Nella dichiarazione dovrà essere indicato l'elenco dei principali servizi prestati con esito positivo nel triennio** 2007/2008/2009 **con l'indicazione del numero dei pasti, degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi. In caso di ATI o Consorzio, la Ditta mandataria o la consorziata indicata come esecutrice del servizio, deve possedere, pena l'esclusione,almeno il 60% dei requisiti, mentre il restante 40% dovrà essere posseduto complessivamente dalle rimanenti Aziende del raggruppamento/esecutrici del servizio. la dichiarazione deve essere corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore;**

l. **Idonee dichiarazioni di almeno due** istituti bancari **operanti negli stati membri della CEE attestanti l'idoneità finanziaria ed economica della ditta per l'assunzione dell'appalto;**

m. **certificazione che dimostri che l'azienda abbia acquisito le certificazioni di qualità** UNI EN ISO 9001- 22000 **e** UNI EN ISO 14001 – 2004 **Sistema gestione ambientale, in copia conforme all'originale;**

n. **in caso di società, idonea documentazione dalla quale si evincano i** soggetti autorizzati **a trattare con l'Amministrazione Comunale, nonché la composizione degli organi della società stessa.**

o. **Per le ipotesi di** raggruppamento di imprese **da costituire di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, una dichiarazione di intenti, in carta legale, sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le aziende interessate al raggruppamento, dalla quale risulti:**

- **la volontà di formare un raggruppamento temporaneo di imprese in caso di aggiudicazione;**
- **l'indicazione di ciascuna azienda mandante e dell'azienda che fungerà da mandataria;**
- **la percentuale del servizio erogato da ciascuna impresa e le rispettive quote di partecipazione, ovvero la quota di incidenza in termini economici delle prestazioni svolte da ciascuna impresa in rapporto all'intero servizio oggetto della gara. Inoltre le singole imprese facenti parte del gruppo dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dal bando e dal C.S.A..**

p. **Per le** ipotesi di ATI **già costituite si dovrà presentare:**

- **in copia autenticata in carta libera, l'atto costitutivo e il mandato collettivo irrevocabile, con rappresentanza conferita alla mandataria e con atto pubblico o scrittura privata autenticata.**
- **la percentuale del servizio erogato da ciascuna impresa e le rispettive quote di partecipazione, ovvero la quota di incidenza in termini economici delle prestazioni svolte da ciascuna impresa in rapporto all'intero servizio oggetto della gara. Inoltre le singole imprese facenti parte del gruppo dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dal bando e dal C.S.A.**

q. **cauzione provvisoria** dell'importo di Euro **12.000,00** ari al 2% dell'importo posto a base di gara previste con le caratteristiche previste dall'art. 75 commi 4-5-8 del D.Lgs 163/2006. Resta salva l'applicazione della riduzione al 50 % prevista dall'art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006.

r. **ricevuta** in originale o fotocopia della stessa corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità, del versamento del contributo di €. 40,00 a favore dell' Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

nonché dovranno produrre**:**

- **Capitolato Speciale e relativi allegati firmati in ogni pagina, con la dichiarazione di averne presa visione e di accettare tutte le clausole e le condizioni generali e speciali in essi contenute;**
- **Attestazione rilasciata dall'Ufficio Istituzioni Scolastiche dell'avvenuto sopralluogo, con la quale il Legale Rappresentante dell'impresa attesti: di aver preso visione dei locali del centro di cottura sito in Via F.lli Canepa,112 loc. Mainetto di Serra Riccò. – compresi magazzini, servizi e refettorio centralizzato; di aver preso visione del territorio e di tutti i plessi scolastici dove dovrà avvenire il servizio; di aver preso visione dello stato di conservazione delle attrezzature che verranno date in carico dall'Amministrazione Comunale e di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo offerto e di ritenere lo stesso remunerativo;**
- Dichiarazione sostitutiva di atto notorio **del legale rappresentante o suo procuratore, corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 attestante:**
  - **Iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria del servizio oggetto di gara o, per le imprese di altro stato della comunità europea, analoga documentazione rilasciata nello Stato di appartenenza;**
  - **Che non sono esclusi dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di lavori, forniture e servizi, e possono essere affidatari di subappalti, e possono stipulare i relativi contratti i soggetti:**

j) Che non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei loro riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

k) Che nei loro confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; tale dichiarazione deve riguardare il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

l) Che nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale, per reati in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; che non sono stati condannati, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; tale dichiarazione deve essere presentata per il titolare o il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; per il socio o il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; per i soci accomandatari o per il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; per gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o per il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio nonché per i soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara; in tal caso l'impresa

deve dimostrare di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del Codice Penale e dell'art. 445, comma 2, del Codice di Procedura penale;

m) Che non hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge 19/03/1990, n°55;

n) che non hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

o) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, non hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

p) che non hanno commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

q) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

r) che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

n) di essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili di cui all'art. 17 della Legge 12/03/1999, n°68; oppure di non essere tenuti in quanto aventi meno di quindici dipendenti ;

o) che nei loro confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del Decreto Legislativo dell'8/6/2001 n°231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre per la Pubblica Amministrazione.

Tutti i requisiti e le dichiarazioni contemplate nel presente articolo, ad eccezione dei punti a) e b), dovranno essere prodotte con riferimento a ciascuna associata o consorziata

E' vietata la doppia partecipazione e pertanto non saranno ammesse Imprese partecipanti alla gara sia singolarmente, sia in forma di associazione temporanea o consorzio.

Non saranno presi in considerazione i plichi **che, per qualsiasi motivo perverranno tardivamente all'ufficio Protocollo dell'Ente.**

Il fatto che l'offerta economica non sia contenuta nell'apposita busta interna, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, determina l'esclusione alla gara.

Non si darà corso, inoltre, al plico che non risulti sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura e sul quale non sia stata apposta la dicitura sopra indicata, contenente la specificazione della gara, oppure sul quale non sia stato apposto l'esatto indirizzo.

Si fa luogo all'esclusione dalla gara anche nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti.

Non è consentito fare riferimento a documenti prodotti per gare esperite in tempi precedenti a quello fissato per la gara di cui trattasi.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione di ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese, l'Ente appaltante provvederà alla risoluzione del contratto e all'incameramento della cauzione versata.

I sottoscrittori nelle ipotesi di falsità in atti e/o dichiarazioni mendaci sono sottoposti alle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000

Modalità di presentazione dell'offerta

Presentazione dell'offerta: - L'offerta dovrà pervenire esclusivamente al Comune di Serra Riccò, Servizio Politiche Giovanili e Istituzioni scolastiche: via A.Medicina 88,16010 Serra Riccò (GE) entro le ore 12,00 del giorno 16/09/2010**, pena l'esclusione dalla gara.**

Per la ricezione delle offerte farà fede esclusivamente il timbro apposto per ricezione dal Protocollo del Comune di Serra Riccò, (Orario dal lunedì – al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00)

Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del Concorrente. Non sarà ammesso alla gara il plico pervenuto oltre i termini stabiliti.

Composizione del plico**: - Il plico esterno dovrà riportare, oltre al nominativo e indirizzo del mittente e l'indirizzo del Comune di Serra Riccò, così come indicato al punto precedente, anche la seguente dicitura: "** "PROCEDURA APERTA CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA PIU' VANTAGGIOSA IN ESECUZIONE DELL'ART.81 COMMA 1 DEL D. Lgs n°163/2006 CHE AVRA' LUOGO PRESSO LA SEDE COMUNALE , PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CAT. 17 N° DI RIFERIMENTO C.P.C.64, DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER L'UTENZA SCOLASTICA, CON PREPARAZIONE, TRASPORTO, SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E DI SCODELLAMENTO NEI REFETTORI DISTACCATI DEI PASTI CON ESECUZIONE DI OPERAZIONI CONNESSE ALLA REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA , PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO E NEI CENTRI ESTIVI".

Il plico dovrà contenere 3 (tre) distinte e separate buste, ognuna debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura dal Legale Rappresentante.

Il plico esterno dovrà essere sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante.

La non osservanza anche di una sola delle suddette disposizioni, comporterà l'esclusione dalla gara.

Contenuto del plico**:**

Il plico dovrà contenere 3 (tre) buste, tutte rispettivamente chiuse, sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi dal legale rappresentante, così denominate:

Busta 'A' : Documentazione
Busta 'B' : Progetto tecnico
Busta 'C' : Offerta economica

Busta 'A' Documentazione**: la busta dovrà riportare all'esterno, oltre al nominativo del mittente, la dicitura "Documentazione", pena l'esclusione dalla gara, e dovrà contenere oltre all'istanza di ammissione, in carta legale valore corrente:**

a) **dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolare o del legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000, concernente il fatturato globale medio annuo dell'impresa nel triennio precedente (anni 2007, 2008, 2009), non inferiore a Euro 500.000,00 IVA esclusa. In caso di ATI o Consorzio, la Ditta mandataria o la consorziata indicata come esecutrice del servizio, deve possedere, pena l'esclusione,almeno il 60% dei requisiti, mentre il restante 40% dovrà essere posseduto complessivamente dalle rimanenti Aziende del raggruppamento/esecutrici del servizio; la dichiarazione deve essere corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore.**

b) **dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolare o del legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000, nella quale si attesta che la stessa possiede un'esperienza almeno**

triennale nella gestione del servizio di mensa per le scuole pubbliche o private, per un importo medio annuo non inferiore a Euro 250.000,00 IVA esclusa. Nella dichiarazione dovrà essere indicato l'elenco dei principali servizi prestati con esito positivo nel triennio 2007/2008/2009 con l'indicazione del numero dei pasti, degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi. In caso di ATI o Consorzio, la Ditta mandataria o la consorziata indicata come esecutrice del servizio, deve possedere, pena l'esclusione,almeno il 60% dei requisiti, mentre il restante 40% dovrà essere posseduto complessivamente dalle rimanenti Aziende del raggruppamento/esecutrici del servizio. la dichiarazione deve essere corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore;

c) **Idonee dichiarazioni di almeno due istituti bancari operanti negli stati membri della CEE attestanti l'idoneità finanziaria ed economica della ditta per l'assunzione dell'appalto**;

d) certificazione che dimostri che l'azienda abbia acquisito le certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001- 22000**, e** UNI EN ISO 14001 – 2004 **Sistema gestione ambientale, in copia conforme all'originale;**

e) in caso di società, idonea documentazione dalla quale si evincano i soggetti autorizzati a trattare con l'Amministrazione Comunale, nonché la composizione degli organi della società stessa.

f) Per le ipotesi di raggruppamento di imprese da costituire di cui all'art. 11 del D.Lgs. 157/95 e successive modificazioni, una dichiarazione di intenti, in carta legale, sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le aziende interessate al raggruppamento, dalla quale risulti:

- **la volontà di formare un raggruppamento temporaneo di imprese in caso di aggiudicazione;**
- **l'indicazione di ciascuna azienda mandante e dell'azienda che fungerà da mandataria;**
- **la percentuale del servizio erogato da ciascuna impresa e le rispettive quote di partecipazione, ovvero la quota di incidenza in termini economici delle prestazioni svolte da ciascuna impresa in rapporto all'intero servizio oggetto della gara. Inoltre le singole imprese facenti parte del gruppo dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dal bando e dal C.S.A..**

g) Per le ipotesi di ATI già costituite si dovrà presentare:

- **in copia autenticata in carta libera, l'atto costitutivo e il mandato collettivo irrevocabile, con rappresentanza conferita alla mandataria e con atto pubblico o scrittura privata autenticata.**
- **la percentuale del servizio erogato da ciascuna impresa e le rispettive quote di partecipazione, ovvero la quota di incidenza in termini economici delle prestazioni svolte da ciascuna impresa in rapporto all'intero servizio oggetto della gara. Inoltre le singole imprese facenti parte del gruppo dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dal bando e dal C.S.A.**

h) **cauzione provvisoria** dell'importo di Euro **12.000,00** ari al 2% dell'importo posto a base di gara previste con le caratteristiche previste dall'art. 75 commi 4-5-8 del D.Lgs 163/2006. Resta salva l'applicazione della riduzione al 50 % prevista dall'art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006.

s. **ricevuta** in originale o fotocopia della stessa corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità, del versamento del contributo di €. 40,00 a favore dell' Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

nonché dovranno produrre**:**

- **Capitolato Speciale e relativi allegati firmati in ogni pagina, con la dichiarazione di averne presa visione e di accettare tutte le clausole e le condizioni generali e speciali in essi contenute;**

- **Attestazione rilasciata dall'Ufficio Istituzioni Scolastiche dell'avvenuto sopralluogo, nella quale il Legale Rappresentante dell'impresa attesti: di aver preso visione dei locali del centro di cottura sito in Via F.lli Canepa,114 loc. Mainetto di Serra Riccò. – compresi magazzini, servizi e refettorio centralizzato; di aver preso visione del territorio e di tutti i plessi scolastici dove dovrà avvenire il servizio; di aver preso visione dello stato di conservazione delle attrezzature che verranno date in carico dall'Amministrazione Comunale e di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo offerto e di ritenere lo stesso remunerativo;**
- **Dichiarazione sostitutiva di atto notorio del legale rappresentante o suo procuratore, corredata di fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 attestante:**
  - **Iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria del servizio oggetto di gara o, per le imprese di altro stato della comunità europea, analoga documentazione rilasciata nello Stato di appartenenza;**
  - **Che non sono esclusi dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di lavori, forniture e servizi, né possono essere affidatari di subappalti, e non possono stipulare i relativi contratti i soggetti:**

    a. **che non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;**

    b. **nei cui confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;**

    c. **nei cui confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale, per reati in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del Codice Penale e dell'art. 445, comma 2, del Codice di Procedura penale;**

    d. **che non hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge 19/03/1990, n°55;**

    e. **che non hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;**

f. **che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, non hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;**
g. **che non hanno commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;**
h. **che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;**
i. **che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;**
l) **che sono in regola con le norme con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili di cui all'art. 17 L.68/99 oppure di non essere tenuti in quanto aventi meno di 15 dipendenti;**
m) **nei cui confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del Decreto Legislativo dell'8/6/2001 n°231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre per la Pubblica Amministrazione**

Tutti i requisiti e le dichiarazioni contemplate nel presente articolo, ad eccezione dei punti a) e b), dovranno essere prodotte con riferimento a ciascuna associata o consorziata.

E' vietata la doppia partecipazione e pertanto non saranno ammesse Imprese partecipanti alla gara sia singolarmente, sia in forma di associazione temporanea o consorzio.

Non saranno presi in considerazione i plichi che, per qualsiasi motivo perverranno tardivamente all'ufficio Protocollo dell'Ente.
Il fatto che l'offerta economica non sia contenuta nell'apposita busta interna, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, determina l'esclusione alla gara.
Non si darà corso, inoltre, al plico che non risulti sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura e sul quale non sia stata apposta la dicitura sopra indicata, contenente la specificazione della gara, oppure sul quale non sia stato apposto l'esatto indirizzo.
Si fa luogo all'esclusione dalla gara anche nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti.
Non è consentito fare riferimento a documenti prodotti per gare esperite in tempi precedenti a quello fissato per la gara di cui trattasi.
Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.
Verrà valutata la congruità delle offerte in relazione alle quali, sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara, con le modalità previste dall'art. 86,87,88 del D. Lgs 163/2006.
L'Amministrazione Comunale si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione di ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese, l'Ente appaltante provvederà alla risoluzione del contratto e all'incameramento della cauzione versata.

I sottoscrittori nelle ipotesi di falsità in atti e/o dichiarazioni mendaci sono sottoposti alle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000.

Busta 'B' Progetto Tecnico**: la busta dovrà riportare all'esterno, oltre al nominativo del mittente, la dicitura "Progetto Tecnico", pena l'esclusione dalla gara, e dovrà contenere:**

Il progetto, suddiviso in due sezioni specifiche:

b1) organizzazione del servizio

b2) qualità del servizio

dovrà contenere tutte le indicazioni necessarie per la valutazione del punteggio da attribuirsi alle aziende concorrenti in relazione a ciascuno dei singoli elementi, descritti dettagliatamente all'art. 8 del capitolato Speciale di Appalto.

Busta 'C' Offerta economica**: la busta dovrà riportare all'esterno, oltre al nominativo del mittente, la dicitura "Offerta Economica", pena l'esclusione dalla gara, e dovrà contenere l'offerta economica redatta in carta legale, sottoscritta dal Legale Rappresentante o Procuratore dell'Azienda partecipante, che indichi:**

- il ribasso percentuale, espresso in cifre e in lettere, sul prezzo a base d'asta, al netto dell'IVA, e il relativo prezzo risultante;

- **la validità dell'offerta stessa per un periodo non inferiore 180 giorni;**

L'offerta deve esser altresì corredata dalla specifica indicazione dei costi relativi alla sicurezza ai sensi dell'articolo 87, comma 4, ultimo periodo, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

20. Modalità di apertura delle offerte

Nella data, nell'ora e nella sede indicate per la gara, la Commissione aprirà i plichi pervenuti e effettuerà la verifica della documentazione per la partecipazione alla gara.

Successivamente si procederà, per i concorrenti ammessi, alla valutazione e all'assegnazione dei punteggi relativamente alle altre due buste contenenti i "Progetti Tecnici": organizzazione del servizio – qualità del servizio" e le Offerte Economiche e si predisporrà la graduatoria aggiudicando il servizio oggetto dell'appalto al concorrente che avrà totalizzato il punteggio complessivo più elevato.

La gara sarà aggiudicata alla ditta che avrà conseguito il maggior punteggio, ottenuto dalla somma dei punteggi parziali.

Il presidente, nella stessa adunanza, procederà ad estrazione a sorte dell'aggiudicatario qualora in graduatoria due o più ditte siano a pari merito.

Le ditte partecipanti sono vincolate alla propria offerta per un periodo di 180 giorni (centottanta), a far data dall'aggiudicazione.

21. Altre Informazioni

L'Ente Appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione del servizio di cui alla gara in oggetto nel caso nessuna offerta risulti conveniente o idonea.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui sia pervenuta una sola offerta purché ritenuta valida.

Per quanto non previsto nel bando si rinvia alle disposizioni contenute nel Capitolato Speciale di Appalto e nei documenti complementari; i dati forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del D.Lgs. n. 196/2003 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

22. Responsabile del procedimento

dott.ssa Rosa Oliveri - Tel. 010 751442 - fax: 010 750099 - e-mail: serviziscolastici@comune.serraricco.ge.it

23. Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione:

Servizio Politiche Giovanili e II.SS. del Comune di Serra Riccò – tel. 010 751442 – tel. 010 750099
possibilità di consultare e scaricare la documentazione su www.comune.serraricco.ge.it

24. Organizzazione sopralluoghi
I sopralluoghi presso il centro di cottura e relativi servizi e presso i vari refettori sono ammessi il 25 e il 27 agosto e l'1-3- settembre previo appuntamento con il servizio e con il seguente orario:
- locali centro cottura, magazzini, refettorio centralizzato e servizi (via F.lli Canepa, 112 – Serra Riccò – loc. Mainetto) - dalle ore 10,00 alle ore 12,00)
- per i refettori scolastici distaccati – dalle ore 10,00 alle ore 12,00;
Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante della ditta o da un incaricato munito di delega. L'ufficio rilascerà al momento della visita l'attestazione dell'avvenuto sopralluogo.
Per gli appuntamenti contattare l'ufficio Servizio Politiche Giovanili e II.SS. del Comune di Serra Riccò – tel. 010 751442 – tel. 010 750099 - e-mail: serviziscolastici@comune.serraricco.ge.it

BANDOrefez_2010

Marca da bollo vigente

OGGETTO: PROCEDURA APERTA CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA PIU' VANTAGGIOSA IN ESECUZIONE DELL'ART.81 COMMA 1 DEL D. Lgs n°163/2006 CHE AVRA' LUOGO PRESSO LA SEDE COMUNALE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CAT. 17 N° DI RIFERIMENTO C.P.C.64, DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER L'UTENZA SCOLASTICA, CON PREPARAZIONE, TRASPORTO E SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E DI SCODELLAMENTO DEI PASTI CON ESECUZIONE DI OPERAZIONI CONNESSE ALLA REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO E NEI CENTRI ESTIVI"..

ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA

Il sottoscritto:

_____

Nato a _____ **il**_____

Residente nel Comune di _____ **Provincia** _____

Stato _____ **Via/Piazza** _____

nella sua qualità di

_____

(eventualmente) giusta procura generale/speciale n. _____

del_____ **(che si allega in copia conforme all'originale), autorizzato a rappresentare legalmente la Ditta**

_____

Con sede nel Comune di _____ **Provincia** _____

Stato _____ **Via/Piazza** _____

Con codice fiscale n.

_____

E con partita I.V.A. numero

_____

Telefono _____ **Fax** _____

Con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,

CHIEDE

Di essere ammesso alla procedura aperta in oggetto, a cui intende partecipare (barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta contraente):

/_/ Come impresa singola

/_/ In associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede di ciascuna impresa):

impresa capogruppo:

_____

_____

imprese mandanti

_____

_____

_____

_____

Allega alla presente istanza:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Data **Firma leggibile**