



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
PERIODO 01 SETTEMBRE 2017 - 30 GIUGNO 2020
(CON FACOLTA' DI RINNOVO PER IL TRIENNIO SEGUENTE)**

TITOLO I – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 1 – OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, consegna e somministrazione pasti per le scuole presenti sul territorio comunale e più precisamente per:

- scuola dell'INFANZIA
- scuola PRIMARIA
- scuola SECONDARIA di primo grado

CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
CIG 7152783741

ART. 2 – DURATA

L'affidamento del servizio riguarda il periodo dal 01-09-2017, ovvero a far data dall'aggiudicazione, fino al 30-06-2020. Alla scadenza, l'accordo contrattuale si intende risolto di diritto senza alcuna formalità. La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi delle disposizioni normative inerenti il rinnovo per il medesimo periodo.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Comune non avrà ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'appaltatore sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore 12 mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ART. 3 – IMPORTO DELL'APPALTO E NUMERO PASTI

il numero dei pasti è definito, in via presuntiva, in n. 25.000 annui, numero presuntivo stimato sull'attuale situazione e che sarà soggetto a variazione conseguentemente alle iscrizioni che di anno in anno si acquisiranno, di cui:

Descrizione pasto	n. pasti (presunti) all'anno	Prezzo unitario netto	Importo base d'asta
Pasti scuola dell'Infanzia + insegnanti	16.000	€3,80	€60.800,00
Pasti scuola Primaria + Pasti scuola Secondaria di primo grado + insegnanti	9.000	€ 4,00	€36.000,00
Totale	25.000		€96.800,00



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

Il valore presunto triennale del servizio è quantificato in **€.290.400,00** oltre IVA. Il valore complessivo dell'appalto compreso dell'importo dell'eventuale rinnovo per il triennio è di **€.580.800,00** oltre IVA.

ART. 4 – SOGGETTI AMMESSI

Sono ammessi alla gara imprese, cooperative sociali e non, consorzi, raggruppamenti temporanei di imprese costituiti ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. N. 50/2016, regolarmente iscritti alla Camera di Commercio Industria Artigianato.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, alla domanda di partecipazione dovrà essere allegata dichiarazione di intenti sottoscritta dai soggetti del raggruppamento, indicante la Capogruppo cui spetterà la rappresentanza esclusiva dei mandanti nei confronti dell'Amministrazione e l'impegno a conformarsi a quanto stabilito all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa si precisa che:

- la formalizzazione del raggruppamento può avvenire anche dopo l'eventuale aggiudicazione, ma entro il termine di giorni 10 dalla stessa;
- non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento dichiarato;
- i soggetti del raggruppamento di imprese, in caso di aggiudicazione, dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, designato quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata.

ART. 5 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara le Imprese in possesso dei seguenti requisiti:

- a) iscrizione nel Registro delle Imprese, per idonea attività, istituito presso la competente Camera di Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel registro commerciale dello Stato di appartenenza, per Ditte con sede in altri Stati membri di cui all'art. 83 del D. Lgs. 50/2016;
- b) se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito registro Prefettizio o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;
- c) assenza cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- d) capacità economica e finanziaria come previsto dall'art. 83 del D. Lgs. n.50/2016;
- e) idonee dichiarazioni, in copia conforme all'originale, rilasciate da almeno due diversi istituti di credito a rilevanza nazionale ed attestanti che la società concorrente è solida ed ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità;
- f) dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato complessivamente nell'ultimo triennio (2014-2016);
- g) attestare di aver gestito dal 2014 al 2016 almeno 5 contratti di fornitura pasti di ristorazione scolastica non inferiori ad una quantità media giornaliera di n. 300 pasti medi giornalieri e di gestirne attualmente almeno tre;
- h) capacità tecnica come previsto dall'art. 83 del D.lgs. n. 50/2016 e più precisamente:



COMUNE DI CENE

PROVINCIA DI BERGAMO

- elenco dei servizi prestati analoghi a quelli cui si riferisce l'appalto (ristorazione scolastica) svolti nell'ultimo triennio (2014-2016), di cui almeno uno, complessivamente, d'importo non inferiore ad € 290.400,00= oltre IVA, producendo la debita certificazione rilasciata dai committenti, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati.

In ordine ai detti requisiti partecipativi si precisa quanto segue:

Ai fini dell'ammissione alla gara la Ditta concorrente dovrà esplicitare il possesso dei suddetti requisiti nell'ambito della dichiarazione unica sostitutiva resa ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come Ditta singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione della Ditta medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale la Ditta partecipa.

Pertanto il concorrente è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma (singola o associata) e nel caso di R.T.I. o consorzio, sempre con la medesima composizione.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile. Ai fini della verifica dell'assenza di tale ipotesi in sede di offerta sarà richiesto ad ogni partecipante l'elenco delle imprese rispetto alle quali si trova in situazione di controllo oppure dichiarazione negativa, conseguendo l'esclusione sia delle imprese controllanti sia di quelle controllate, in caso di rilevata partecipazione congiunta.

ART. 6 – ORGANIZZAZIONE SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i refettori delle Scuole interessate è obbligatorio ed è da concordarsi con l'ufficio Segreteria.

TITOLO II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO

ART. 7 – MODALITA' DEL SERVIZIO

7.1 Per tutti i gradi di scuola

7.1.1 Tipologia del servizio

I pasti per le scuole Primaria e Secondaria di primo grado verranno preparati presso il Centro di Cottura del Committente, mentre i pasti per la scuola dell'Infanzia verranno preparati direttamente presso la cucina presente nel plesso scolastico. Per le scuole Primaria e Secondaria di primo grado i pasti saranno trasportati, in appositi contenitori termici a norma, con automezzi idonei in dotazione all'Appaltatore e consegnati presso la sede delle Scuole, divisi per tipologia ed agli orari indicati.

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento, trasporto, impiattamento e distribuzione dei pasti secondo le vigenti normative nazionali e regionali, nonché il ripristino e la pulizia dei refettori. Utenti: alunni, personale docente e non docente.

7.1.2 Materiale di gestione e pulizia

La Ditta appaltatrice, per ogni pasto prenotato, dovrà fornire:

- per ogni utente, un piatto in ceramica per la prima pietanza e un piatto in ceramica per la seconda pietanza e contorno, bicchiere in duralex o vetro, posate inox, tovaglioli in carta (n° 2 per utente), e n° 1 tovaglietta monouso per utente.



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente);
- il materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio e cucina.

7. 1. 3 Distribuzione dei pasti

Il personale della ditta appaltatrice provvederà presso le sale mense all'approntamento del refettorio, alla ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario), alla distribuzione dei pasti con servizio "al tavolo", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati. Per la puntuale descrizione delle modalità del servizio si rimanda ai progetti allegati all'offerta.

7. 1. 4 Giorni ed orari di erogazione del servizio

Il servizio avrà luogo indicativamente nei giorni da lunedì a venerdì per la scuola dell'Infanzia, nei giorni lunedì, mercoledì e venerdì per la scuola Primaria, nei giorni lunedì e venerdì per la scuola Secondaria di primo grado, secondo il calendario scolastico e le disposizioni dell'Istituto comprensivo, comunicato prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

Le consegne saranno effettuate nei seguenti orari (salvo modifiche richieste dall'Istituto Comprensivo. e comunicate preventivamente all'Appaltatore):

- **SCUOLA DELL'INFANZIA - ORA DEL PRANZO: ORE 12.00 da lunedì a venerdì.**
Pulizia e taglio frutta a mezza mattinata (orario da concordare) da lunedì a venerdì.
INIZIO SERVIZIO MERCOLEDI' 06 SETTEMBRE 2017
- **SCUOLA PRIMARIA - ORA DEL PRANZO: ORE 12.30 lunedì –mercoledì –venerdì.**
Fornitura frutta a mezza mattinata per tutti gli alunni, anche non iscritti alla mensa (ca 180) in orario da concordare nei giorni di lunedì –mercoledì –venerdì.
INIZIO SERVIZIO MERCOLEDI' 13 SETTEMBRE 2017
- **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO - ORA DEL PRANZO: ORE 13.00 lunedì – venerdì.**
Fornitura frutta a mezza mattinata per tutti gli alunni, anche non iscritti alla mensa (ca 120) in orario da concordare nei giorni di lunedì – venerdì.
INIZIO SERVIZIO LUNEDI' 18 SETTEMBRE 2017

Il numero indicativo dei pasti annui è invece riportato nell'art. 3 del presente documento. La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dall'Appaltatore con le modalità previste al punto 7.1.5. L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni in diminuzione sul numero dei pasti rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare, con congruo preavviso, anche verbale, da confermarsi per iscritto, a cura degli Uffici competenti, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

Si dà atto che il servizio dovrà iniziare inderogabilmente il 06/09/2017, secondo il calendario scolastico che verrà inoltrato alla ditta appaltatrice.

7. 1. 5 Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata a carico del personale presente nei plessi scolastici che provvederà a comunicare il numero dei pasti prenotati al centro cottura con le modalità che verranno concordate tra l'Appaltatore e la stazione appaltante.

7. 1. 6 Composizione del pasto



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

Fermo restando che i menù proposti dall'ATS di Bergamo rappresentano i menù tipo ai quali l'Appaltatore deve attenersi per la formulazione dell'offerta, detti menù potranno subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dal Comune, il quale si riserva di acquisire parere non vincolante dell'ATS di competenza, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione di seguito descritta.

- 1° Piatto pasta o riso o minestre, secondo tabelle dietetiche
- 2° Piatto carne o pesce o uova, secondo tabelle dietetiche
- Piatto Unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- Contorno: verdura cruda o cotta
- Pane: uno o due panini secondo tabelle dietetiche
- Frutta: un frutto fresco
- Bevanda: 1/2 litro di acqua minerale naturale microfiltrata

In caso di emergenza dovuta a guasti, imprevisti o scioperi le variazioni straordinarie dovranno essere concordate con l'ATS (anche telefonicamente) e comunicate al Comune, anche successivamente.

Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" emanate dal Ministero della Salute in conferenza unificata il 29 Aprile 2010 e dalle "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" del 1° agosto 2002.

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio - aceto - sale fino) come da tabelle dietetiche.

7.1.7 Menù e tabelle dietetiche

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù proposti, (fermo restando quanto riportato relativamente alle variazioni del menù) nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche dell'ATS contenute nel documento "Caratteristiche delle derrate alimentari per le refezioni scolastiche" e con tutte le prescrizioni contenute nel "Manuale d'uso per la corretta gestione delle tabelle dietetiche proposte dall'Asl" emanato dal Dipartimento di prevenzione medico dell'ATS di Bergamo; entrambi i documenti sono consultabili sul sito dell'ATS di Bergamo.

7.1.8 Diete speciali

L'Appaltatore è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso l'Appaltatore è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ATS Bergamo) comunicando al Committente ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. L'Appaltatore è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e delle specifiche previste dal "Protocollo operativo diete speciali per la ristorazione scolastica" dell'ATS di Bergamo, sostituendo gli alimenti, anche con piatti pronti esistenti sul mercato (es. piatti gluten-free per celiaci), ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Tutti gli alimenti utilizzati in sostituzione dovranno essere compresi negli specifici prontuari, ove esistenti.

L'Appaltatore, nei casi di diete relative ad allergie e intolleranze alimentari, dovrà attenersi al menu personalizzato predisposto dall'ATS, nella preparazione delle diete speciali non è consentito sostituire gli alimenti con piatti pronti esistenti sul mercato, ma il pasto deve essere preparato a partire da materie prime e



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

ingredienti idonei. Per la dieta in bianco il riferimento sono le indicazioni ATS inserite nel manuale d'uso per la ristorazione scolastica. Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura dovrà trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

L'Appaltatore dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane in tutte le loro varianti, come da indicazioni dell'ATS Bergamo. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e saranno aderenti al menù giornaliero. I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto alla distribuzione di individuare il relativo destinatario.

7.1.9 Prodotti

L'Appaltatore è tenuto a fornire tutti i prodotti, richiesti dal Committente, anche prodotti biologici, prodotti derivanti da filiera corta o km 0 e IGP/DOP. Le parti concordano sull'esclusione dell'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati.

Servizi e forniture dovranno essere rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. Previsione di un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

ART. 8 – CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. I prodotti alimentari dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, nonché i fornitori utilizzati dovranno essere quelli indicati nel progetto presentato in sede di gara e all'eventuale sostituzione di uno o più fornitori l'Azienda dovrà provvedere a reintegrarlo con altri aventi analoghe certificazioni di qualità. Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi, salvo progetti sociali concordati con il committente;
- b) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- c) effettuare la macinazione delle carni presso i Centri Cottura;
- d) detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menu settimanale.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

ART. 9 – ORGANI DI CONTROLLO

Il Committente, tramite propri emissari di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio. Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Appaltatore, è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato, vedasi art. 23 - penalità.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) responsabile del Servizio incaricato del Comune di CENE;
- b) tecnici autorizzati dal Committente e da questo segnalati all'Appaltatore ;
- c) gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza ;
- d) gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) commissione mensa previa autorizzazione del Comune.

ART. 10 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, la Ditta Appaltatrice sarà dotata di locali e attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione. L'apposito inventario verrà redatto contestualmente all'inizio del servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti. Per locali si intendono cucina, spogliatoi e servizi; per attrezzature si intendono tutte quelle esistenti al momento della stipula del contratto, pertinenti ai locali citati. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dalla Ditta Appaltatrice all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti o che necessitano di manutenzione o sostituzione, durante tutta la durata dell'appalto, dovranno essere integrate e/o sistemate a cura dell'Appaltatore. La ditta dovrà in ogni momento assicurare la puntualità e qualità del servizio al tavolo a mezzo di attrezzature (scaldavivande, carrelli, piatti, posate, bicchieri etc) che, se assenti, dovranno essere forniti senza pretesa di ulteriore compenso oltre al costo pasto riconosciuto.

TITOLO III - DISPOSIZIONI FINALI

ART. 11 – OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune dovrà, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato:

- a) fornire i locali e le attrezzature esistenti nella cucina per l'espletamento del servizio di produzione e distribuzione pasti (impiattamento);
- b) fornire l'acqua, l'energia elettrica (luce, forza motrice) e riscaldamento;
- c) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'Appaltatore presso il centro di raccolta.

ART. 12 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà:

- a) avere un centro di cottura di proprietà o in concessione per tutta la durata dell'appalto la cui distanza dal municipio del Comune di Cene non superi i 15 km e un'ulteriore centro di cottura di emergenza entro i 20 km. La distanza dal centro di cottura è da intendersi dalla Sede municipale e verrà calcolata con l'utilizzo del sito internet www.viamichelin.it con l'opzione dell'itinerario più rapido
- b) provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche;
- c) provvedere all'organizzazione e gestione della cucina, al trasporto ove previsto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo quanto stabilito dai menu settimanali;



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

- d) conservare, per 72 ore, presso il centro cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, sterili e muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- e) provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovagliette, del sale, olio (aceto) per ogni sala mensa;
- f) provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta del comune in caso di sopravvenute necessità;
- g) provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla L.R. 28.06.1988 n. 37 (artt. 15/16), quando esistenti;
- h) provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature fornite in dotazione dal comune e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico;
- i) provvedere, quando richiesto da esigenze di sicurezza del personale e/o degli utenti e/o igieniche, a effettuare il trasferimento dei pasti dal mezzo di trasporto ai locali di consumo tramite appositi carrelli;
- j) provvedere al rispetto del D.L. 80/2008;
- k) predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'ingresso del plesso e di ogni refettorio e alla consegna a tutti gli utenti; la medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal comune;
- l) provvedere a effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, così come previsto dai Regolamenti Comunali, provvedere al deposito dei rifiuti nella apposita area dedicata, e a mantenere la stessa ordinata e pulita. Dovrà provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori destinati alla raccolta della frazione umida. L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere a esporre i cassonetti e i sacchi nei punti di raccolta e nei giorni indicati dall'Azienda che effettua le operazioni di igiene urbana, per consentirne il loro ritiro;
- m) impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- n) impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del comune, con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- o) provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e il lavaggio delle stoviglie;
- p) provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;
- q) eseguire le migliorie proposte in offerta dall'inizio del servizio in oggetto con i tempi concordati con l'Ufficio servizi alla persona;
- r) presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tali funzione. Il Direttore sarà il diretto interlocutore del Comune di Cene per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al comune nel caso in cui il responsabile venga sostituito;
- s) presenziare su invito alle riunioni periodiche della Commissione Mensa;
- t) mettere a disposizione la somma di €900,00 oltre IVA e eventuali oneri, una tantum nel triennio, per incarico da effettuarsi su richiesta dell'Amministrazione Comunale, inerente il controllo dell'appalto: verifiche igienico sanitarie e sicurezza degli alimenti da sia presso le scuole che presso i centri di cottura, rispetto del presente Capitolato.

Oltre agli obblighi di cui sopra, l'Appaltatore è tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto.



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

ART. 13 – PERSONALE

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare, entro la fine di settembre 2017, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e l'aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio; nel caso di modifica del Direttore referente per l'Amministrazione verrà data tempestiva comunicazione scritta, anche via mail pec, all'ufficio competente.

ART. 14 – OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

L'Appaltatore si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Committente da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

ART. 15 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del comune medesimo. Il comune si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori. Le polizze stipulate dovranno comprendere il risarcimento danni per eventuali furti e danneggiamenti ai locali e alle attrezzature, il cui reintegro e/o riparazione rimane ad esclusivo carico dell'impresa.

ART. 16 – GARANZIE

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Committente, salvi gli interventi in favore dell'Appaltatore da parte di società assicuratrici.



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

L'Appaltatore è tenuto a stipulare contratto di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi, persone o cose. Copia del contratto di assicurazione dovrà essere inviata al Comune di CENE prima dell'inizio del servizio.

ART. 17 – RESPONSABILITA'

L'Appaltatore si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese ed i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al comune o a terzi.

ART. 18 – CORRISPETTIVO

Spetta all'Appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto consumato dagli utenti. Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Appaltatore. La fatturazione, e conseguente riscossione, verrà eseguita dall'Appaltatore alla fine di ogni mese di servizio, sulla base del numero dei pasti consumati dai commensali.

Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento a 60 giorni dalla data di protocollo comunale di ricevimento. La fatturazione dovrà essere effettuata distintamente per ogni tipologia di servizio e comunque come indicato dagli uffici competenti.

ART. 19 – ESECUZIONE IN DIPENDENZA DI STIPULA

1. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa.

ART. 20 – REVISIONE DEL PREZZO

E' ammessa la revisione dei prezzi a decorrere dal 4° anno (solo in caso di rinnovo).

ART. 21 – VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO

In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presunta nel presente capitolato, non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite. Il Committente può disporre l'adeguamento o la modifica delle tabelle dietetiche. All'uopo le parti effettueranno, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi. Della ricognizione predetta, verrà redatto verbale per le conseguenti disposizioni, sottoscritte da entrambe le parti.

ART. 22 – SUBAPPALTO

La subconcessione e il subappalto del servizio in oggetto sono vietate.



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

ART. 23 – PENALITA'

L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso. Nel caso che non venga eseguito il servizio l'Appaltatore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art.24.

Per inadempienze a seguito di controlli, saranno applicate le seguenti penali:

VIOLAZIONI AGLI STANDARD QUALITATIVI E DI SERVIZIO

- a) menù differente, se non autorizzato per iscritto, a quanto previsto dalle tabelle dietetiche, penale di € .500,00=;
- b) fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente, penale di € .500,00=;
- c) mancata manutenzione ordinaria entro il 3° (quinto) giorno lavorativo dalla segnalazione del guasto, penale di € .500,00= per ogni giorno di ritardo;
- d) mancata attuazione delle migliorie, di cui all'offerta, penale di € .3.000,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria offerta;
- e) utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm, con caratteristiche diverse da quelle indicati all'art.10, penale di € 500,00= ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronorm non corrispondenti utilizzati e per ogni giorno di utilizzo.

VIOLAZIONI AGLI STANDARD IGIENICO SANITARI

- f) igiene, pulizia carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori scolastici relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, penale di € .1.000,00= per ogni voce interessata al deficit
- g) mancato approntamento del campione testimone, penale di € .500,00=;
- h) rinvenimento corpi estranei, penale di € .500,00=;
- i) utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di € 50,00= ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronorm deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;
- j) mancato rispetto dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle figure professionali del Direttore e/o cuoco, penale di € .1.000,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante.

ART. 24 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- b) per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico o solare che il Comune giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Appaltatore o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- d) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune di Cene;
- e) per interruzione immotivata del servizio;
- f) quando la Ditta Appaltatrice si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- g) quando ceda ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti il Contratto sottoscritto;
- h) mancata consegna delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

verso terzi entro i termini previsti;

- i) mancato versamento al Comune delle quote riscosse dall'utenza entro i termini fissati dal Contratto;
- j) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o mail pec; in tal caso, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal comune, salvo il risarcimento dei danni subiti dal comune in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione.

In caso di risoluzione del contratto il comune si riserva la facoltà di aggiudicare immediatamente il servizio al secondo miglior offerente.

ART. 25 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'Appaltatore.

ART. 26 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione del servizio, sarà dalle parti devoluta al Foro di Bergamo riconosciuto unico competente in via preventiva e previo accordo delle parti.

ART. 27 – RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia.

Resta inteso che:

- a) non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- b) non sono ammesse offerte in aumento;
- c) non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti pervenuta entro il termine temporale stabilito;
- d) non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti confezionata come indicato nel disciplinare di gara;
- e) non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso in cui manchi o risulti irregolare o scaduto qualcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. In questo caso l'offerta non viene aperta e, debitamente controfirmata dal Presidente della gara con indicate le irregolarità, rimane acquisita agli atti della gara;
- f) non sono altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- g) non sono ammissibili alla gara le imprese che non abbiano tutte le caratteristiche indicate nel presente Capitolato.

ART. 28 – COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI

Il soggetto appaltatore deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

ART. 29 – AVVERTENZE



COMUNE DI CENE

Provincia di Bergamo

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di annullare, di sospendere o revocare l'aggiudicazione entro 10 (dieci) giorni dall'espletamento della gara stessa senza che la Ditta aggiudicataria non abbia nulla a pretendere per il mancato affidamento dell'appalto. L'Amministrazione si riserva in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Il mancato adempimento a tutto quanto richiesto dal capitolato speciale in ordine agli adempimenti a carico dell'aggiudicatario, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Eventuali verifiche sui requisiti dichiarati da cui risulta che la Ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

E' vietata, a pena di rescissione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Le Ditte interessate alla restituzione dei documenti di gara dovranno presentare, dopo l'aggiudicazione, una richiesta in carta libera indirizzata al Comune, nella quale il rappresentante legale dichiara di non avere nulla da eccepire sullo svolgimento e sull'esito della gara stessa ed allegare una busta affrancata per la spedizione dei documenti.

La valutazione delle offerte anomale sarà effettuata secondo quanto disposto dall'art 97 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 30 – DISPOSIZIONI DI RINVIO ED INFORMAZIONI

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato si fa riferimento alle direttive comunitarie in materia di appalti e disposizioni di legge nazionali e regionali in materia.

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti all'Ufficio Segreteria, P.zza Italia n. 14 tutti i giorni dalle ore 9,00 alle ore 12,30 tel. 035/19913124 oppure 035/19913103.

o a mezzo mail-PEC all'indirizzo protocollo.cene@legalmail.it

Sito internet www.comune.cene.bg.it

Responsabile unico del procedimento:

Dott. Filippo Epis – Responsabile Settore Affari generali e Servizi alla persona: segreteria@comune.cene.bg.it.