



COMUNE DI MACUGNAGA

CAPITOLATO SPECIALE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto al pasto della scuola dell'infanzia e primaria di Macugnaga per l'anno scolastico 2017/2018 (date orientative dal 14.09 2017 al 30.06.2018).

In particolare l'impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- La preparazione e il confezionamento dei pasti presso la sede della scuola dell'Infanzia in Via Imseng – Macugnaga, secondo le diete alimentari trasmesse a questo comune dall'Azienda Sanitaria locale, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione
- La produzione dei pasti deve avvenire nella stessa giornata del consumo, nella cucina dell'Istituto Servizio di distribuzione, con scodellamento dei pasti agli utenti;
- Lo sgombero e la pulizia di tavoli e sedie, la pulizia dei locali, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori per gli alimenti, il ritiro dei contenitori dal refertorio;
- Pulizia e la sanificazione del locale di produzione pasti;
- La fornitura di acqua naturale e pane;
- Lo svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio mensa scolastica.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni 1 (uno) anno scolastico 2017/2018; La ditta aggiudicataria avrà comunicazione per iscritto dell'inizio dell'affidamento del servizio che, salvo consegna anticipata, decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto.

Art. 3 – IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Il prezzo unitari massimo, posto a base d'asta per ogni singolo pasto standard o differenziato (per diete speciali), cucinato e servito, è determinato in € 5,00 (euro cinque/00) oltre I.V.A al 4%, per un importo presunto complessivo dell'appalto è €. 24.000,00 oltre IVA al 4% per la durata complessiva dell'appalto, per l'anno scolastico 2017-2018 e per un numero di pasti presuntivo di 4.600.

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

L'importo indicato quindi ha valore soltanto indicativo in considerazione della specifica tipologia dell'utenza scolastica, e della circostanza che trattasi di un servizio strettamente collegato all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle modificazioni delle iscrizioni, trattandosi di servizio a domanda individuale.

Il numero dei pasti giornalieri, infatti, potrà subire variazioni in aumento o diminuzione senza che l'affidataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

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

Il corrispettivo, in rapporto al numero di pasti effettivamente ordinati ed erogati, sarà corrisposto previa presentazione di regolare fattura elettronica, nei trenta giorni successivi la data di presentazione della

fattura elettronica previa verifica della regolarità contributiva da parte della stazione appaltante mediante acquisizione del D.U.R.C.

ART. 4 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere preparati dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per un totale di circa 200 giorni annui. Indicativamente il periodo di riferimento: Inizio 11 settembre – termine 30 giugno.

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

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che l'Istituto adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né la ditta potrà accampare pretesa di alcun genere.

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

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

Per le classi di scuola primarie dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per due o più giorni della settimana.

ART. 5 - DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

Qualora si presenti la necessità la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, senza costi aggiuntivi per l'Ente, "diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, allergie, ecc.) in applicazione della normativa disciplinante la materia. La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti differenti per utenti appartenenti a determinate religioni. Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;
- Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse.

ART. 6 - STANDARDS DI QUALITÀ DEL SERVIZIO - APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

Gli standard di qualità riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, sono da considerarsi minimi.

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

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

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire:

Pane: quotidianamente;

Frutta e ortaggi: con frequenza minima di due volte a settimana;

Carni fresche: due volte a settimana, se in confezione sottovuoto, ogni 15 giorni;

Uova fresche: frequenza settimanale.

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

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

ART. 7 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

La ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare la dieta e il menù forniti da ASL VCO.

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

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

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

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

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

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

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

La preparazione dei pasti deve svolgersi IN MODO DA EVITARE ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione o ancora crude con quelle in corso di cottura o già cotte.

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

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

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

La Ditta si assumerà l'obbligo di conservare campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio in caso di episodi di intossicazione alimentare.

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

ART. 8 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI E NON DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Si fa riferimento a quanto stabilito e trasmesso a questo Ente dall'Azienda Sanitaria locale, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione ed eventualmente alle eventuali variazioni che questa, a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare all'Impresa stessa tramite l'Amministrazione Comunale.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo Standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione alla mensa.

Le attrezzature dovranno essere utilizzate secondo le indicazioni d'uso fornite dalla ditta costruttrice.

E' vietata ogni forma di riciclaggio.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

I piatti proposti non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e quantità) da quelli indicati nel menù ASL.

ART. 9 – Norme igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, nonché quanto previsto dal regolamento di igiene locale, dal D.lgs. 155/97 ed da ogni altra normativa in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ART. 10 – INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO

L'amministrazione comunale si impegna a comunicare all'impresa, con almeno di 5 giorni preavviso, la data di inizio effettivo del servizio. La data di termine del servizio coinciderà, in linea di massima, con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi e gradi di scuola.

L'Amministrazione si riserva di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo.

La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti (Impresa ed Amministrazione comunale).

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale ed imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.

ART. 11 – PERSONALE e DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto dal titolare o da personale alle dipendenze dall'impresa.

Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge.

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

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto l'Amministrazione comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovanti motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione.

L'impresa è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

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

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

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura. Gli indumenti da lavoro devono comprendere il copricapo, guanti monouso, mascherina monouso.

ART. 12 - MODALITA' DI ESECUZIONE GARA

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

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

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

Successivamente alla determinazione di affidamento definitivo, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

ART. 13 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

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

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (OFFERTA TECNICA) max punti 70/100 di cui per:

- a) Caratteristiche dei generi alimentari usati per la preparazione dei pasti e sostenibilità ambientale max punti 23/70;
- b) Numero addetti alla produzione e distribuzione ed esperienza del personale adibito max punti 20/65;
- c) Proposte migliorative max punti 15/70;
- d) Piano di educazione alimentare max punti 7/70;
- e) Numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo HACCP durante l'anno max punti 5/70.

2. PREZZO (OFFERTA ECONOMICA) max punti 30/100

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

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

1. CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO. MAX PUNTI 23

A) Introduzione prodotti DOP o IGP e frequenza di somministrazione: **punti 0,5 per ogni prodotto DOP O IGP utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.**

B) Introduzione prodotti biologici e frequenza di somministrazione (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni): **punti 0,5 per ogni prodotto biologico utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.**

C) Utilizzo di alimenti con filiera corta: **punti 0,5 per ogni prodotto a filiera corta utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.**

D) Utilizzo di prodotti non alimentari (contenitori, posate, tovaglioli) a ridotto impatto ambientale:

Utilizzo esclusivo di prodotti a ridotto impatto ambientale: **punti 5**

Utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale: **punti 2**

Mancato utilizzo di detti prodotti: **punti 0**

2. NUMERO ADDETTI ALLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE ED ESPERIENZA DEL PERSONALE ADIBITO. MAX PUNTI 20

A) Numero addetti alla produzione e distribuzione pasti, impiegati nel centro di cottura indicato (**MAX PUNTI 11**)

A1) Punti 0 = in caso di 2 addetti per 140 pasti prodotti al giorno;

A2) Punti 6 = in caso di 3 addetti per 140 pasti prodotti al giorno;

A3) Punti 11 = in caso di un numero superiore a 3 addetti per 140 pasti prodotti al giorno.

B) Esperienza e qualificazione del personale interno adibito alla produzione e distribuzione dei pasti nel centro di cottura indicato (**MAX PUNTI 7**)

B1) Punti 7 = in caso di esperienza almeno quinquennale di tutti gli addetti impiegati;

B2) Punti 5 = in caso di esperienza almeno quinquennale di uno degli addetti impiegati ed almeno triennale dei restanti;

B3) Punti 3 = in caso di esperienza almeno triennale di tutti gli addetti impiegati;

B4) Punti 1 = in caso di esperienza almeno annuale di tutti gli addetti impiegati;

B5) Punti 0 = in caso di addetti con esperienza inferiore a quelle predette.

3. PROPOSTE MIGLIORATIVE. MAX PUNTI 15

A) Punti 0 = assenza di proposte migliorative

B) Puntì 2 = sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza;

C) Puntì 3 = ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. personale addetto alla gestione delle diete speciali ecc.);

D) Puntì 4 = organizzazione e preparazione, a spesa della Ditta, di menù particolari in occasione di eventi indicati dalla Direzione scolastica.

E) Altre migliorie Max puntì 6:

Puntì 1 per ogni altra migliorìa proposta fino ad un massimo di puntì 6.

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

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

4. PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE. MAX PUNTI 7

Puntì 0 = assenza di piani di educazione alimentare;

Puntì 3 = consegna agli utenti di strumenti cartacei di informazione sulla corretta alimentazione, ad es. opuscoli;

Puntì 4 = ulteriori iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;

5. NUMERO DI ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE PREVISTE DAL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) DURANTE L'ANNO. MAX PUNTI 5

Puntì 5 = all'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche durante l'anno.

Alle altre offerte vengono attribuiti i puntì ricavati dall'applicazione della seguente operazione:

$n. \text{ analisi cliniche offerte} \times 5 / n. \text{ maggiori analisi cliniche offerte}$

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

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

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

Al prezzo più basso (IVA esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo pari a 30. Agli altri verranno attribuiti proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

$$\text{Punteggio} = \text{Prezzo più basso} \times 30 / \text{Prezzo Offerto}$$

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

Il punteggio per la qualità verrà calcolato sommando i punti fino ad un massimo di 70 punti.

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

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

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

ART. 14 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

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

ART. 15 - AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

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

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

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

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

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

ART 16 - STIPULA DEL CONTRATTO

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

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

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

ART. 17 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, la cauzione definitiva, nella forma della fideiussione bancaria o la polizza assicurativa, viene richiesta a garanzia del mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali. La cauzione definitiva dovrà essere versata dall'aggiudicatario prima della firma del contratto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa rilasciata deve, espressamente, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

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

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

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

ART. 18 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

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

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

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

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

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

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa.

Prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative.

Trattandosi di servizio che viene svolto presso i locali di proprietà comunale, con personale facente capo all'ISTITUTO COMPRENSIVO "M.O. ATTILIO BAGNOLINI" SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO di Villadossola, viene messo a disposizione e qui allegato il documento unico di valutazione dei rischi.

ART. - 18 SUBAPPALTO

L'Impresa ha il divieto di cedere il contratto anche solo in parte. Non è consentito il subappalto; per subappalto si intende anche l'uso di centri di cottura, diversi da quelli indicati in sede di gara.

ART. 19 - INVARIABILITA' DEI PREZZI E PAGAMENTO

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

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

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

ART. 20 - CONTROLLI E VIGILANZA

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

ART. 21 - RISOLUZIONE CONTRATTUALE

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti o che dovessero essere emanati durante la vigenza del contratto, sia nazionali che regionali, che riguardano il servizio stesso ed il presente capitolato.

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

ART. 22 – CONTENZIOSO

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

ART. 23 - SPESE, IMPOSTE E TASSE.

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

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

La stipula del contratto è subordinata:

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

ART. 24 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO, DIRETTORE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E RESPONSABILE PER LA VERIFICA DELLE PRESTAZIONI

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile Affari Generali

ART. 25 – TUTELA DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 30.06.2003 n. 196)

In applicazione del D.Lgs. n. 196 del 2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si evidenzia che soggetto attivo della raccolta e del trattamento dei dati richiesti è il Comune di Macugnaga e che i dati personali forniti dagli Operatori economici ai fini della partecipazione alla presente procedura saranno raccolti e trattati nell'ambito del medesimo procedimento e dell'eventuale, successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e finalità di cui al d.lgs. n. 196 del 2003. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al succitato D.lgs. 196/2003 al quale si fa espresso rinvio per tutto quanto non previsto dal presente avviso.

ART. 26 - DISPOSIZIONI FINALI

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

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

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

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

Il Responsabile del Servizio Affari Generali