

CONSORZIO CASE DI VACANZE DEI COMUNI NOVARESI

Novara – Via F.lli Rosselli 1

CAPITOLATO D'APPALTO PER “SERVIZI ALBERGHIERI PRESSO LA CASA VACANZE DI CESENATICO” PER LA STAGIONE ESTIVA 2019

CIG: 7642468C18

ART. 1 – ENTE APPALTANTE

Il Consorzio Case di Vacanze dei Comuni Novaresi – definito nel prosieguo “Consorzio” – intende affidare la gestione dei servizi alberghieri presso la Casa Vacanze di Cesenatico per la stagione estiva 2019 indicativamente dalla metà di giugno alla metà di settembre.

ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

Scopo del presente appalto è l'affidamento dei seguenti servizi alberghieri:

- ristorazione – preparazione e distribuzione dei pasti – colazione, pranzo, cena – compresa fornitura di tovaglie e tovaglioli per la sala ristorante;
- pulizia degli spazi comuni e delle camere, compresa la fornitura della biancheria da letto e da bagno;
- Servizio bar – gestione autonoma della distribuzione delle bevande.

ART. 3 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

La Casa di Vacanze è situata a CESENATICO – Via B. Diaz 5 – Provincia FC – E' classificata come Casa per Ferie e autorizzata per 110 posti letto.

E costituita da un edificio a forma di “T”, disposto su tre piani, collegati da ascensore e da una porzione di seminterrato, per una superficie complessiva di circa 2.500 mq.

La Casa Vacanze è dotata di:

- una cucina attrezzata secondo le normative vigenti
- un banco frigo-bar per la distribuzione servita delle bevande
- impianto per l'installazione di distributori automatici di bevande per gli orari di non funzionamento del bar
- deposito per derrate alimentari
- cella frigorifera
- alloggio per il personale di servizio in villetta separata dal corpo centrale
- n. 44 camere da 1/2/3 posti letto con servizi privati
- una sala da pranzo
- un salone polivalente
- un ufficio di direzione
- un ambulatorio
- corridoi, atri, scale e servizi comuni

ART. 4 - PRESENZE PREVISTE

Durante la stagione estiva sono previste n. 7.000 giornate di presenza, così suddivise:

- a) Adulti in camere da 1/2/3/4 posti letto – con cambio biancheria da letto e da bagno – doppio menù a scelta

giornate di presenza previste n. 4.000

- b) Ragazzi dai 6 anni compiuti ai 15 anni, in camera con adulti – con cambio biancheria da letto e da bagno – doppio menù a scelta

giornate di presenza previste n. 1.000

- c) Bambini dai 2 anni compiuti ai 6 anni, in camera con adulti - con cambio biancheria da letto e da bagno – doppio menù a scelta
giornate di presenza previste n. 600
- d) Gruppi auto-organizzati – in camere da 2/3 o più letti – con cambio della sola biancheria da letto e menù fisso
giornate di presenza previste n. 1.400

Il numero delle giornate di presenza è presumibile e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo stagionale potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, secondo l'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi maggiori o minori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna pretesa.

ART. 5 - IMPORTO A BASE D'ASTA

Il valore stimato dell'appalto ammonta a € 118.160,00, IVA esclusa, tenuto conto di tutti i servizi richiesti, delle presenze previste all'art. 4, e delle seguenti quote giornaliere:

a) adulti	- € 18,00 giornaliera
b) ragazzi in camera con adulti	- € 15,90 giornaliera
c) bambini in camera con adulti	- € 12,20 giornaliera
d) gruppi auto-organizzati	- € 15,10 giornaliera
e) neonati – da 0 a due anni	- € 0,00
f) pulizia generale inizio e fine stagione (vedi art. 10)	- € 1.800,00

ART. 6 – COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati giornalmente presso la cucina della Casa Vacanze di proprietà del Consorzio, utilizzando derrate alimentari di prima qualità che dovranno essere indicate nella progettazione del servizio da allegare all'offerta.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione di cibi precucinati) secondo un menù organizzato su base settimanale proposto dall'appaltatore.

I pasti dovranno essere distribuiti al tavolo secondo le modalità ritenute più confacenti per assicurare agli ospiti il miglior servizio.

ART. 7 – CARATTERISTICHE E CONFORMITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'Appaltatore dovrà impegnarsi a garantire che tutti gli alimenti serviti agli ospiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione la distribuzione, l'igiene e la sanità dei medesimi.

In particolare le procedure di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, trasformazione delle derrate, produzione, confezionamento e trasporto degli alimenti, dovranno avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 8 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Compete all'Appaltatore la predisposizione della sala da pranzo compresa la preparazione dei tavoli (tovaglie, coprimacchia, piatti, bicchieri e posate) secondo le indicazioni del Responsabile del soggiorno. Dovrà essere posta su ogni tavolo una brocca d'acqua naturale.

La scelta del menù, fra le due alternative proposte, da parte degli ospiti verrà comunicata entro le ore 21,00 di ogni giorno per il giorno successivo, mentre il pasto del giorno di arrivo degli utenti sarà a menù fisso.

I pasti verranno serviti al tavolo dal personale dipendente dell'Appaltatore, che dovrà inoltre, al termine di ogni somministrazione, provvedere alla pulizia ed alla sanificazione della sala ristorante, della cucina e degli strumenti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Il servizio dovrà essere effettuato da personale specializzato, nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, ed in particolare quelle riguardanti HACCP, e comprende la confezione degli alimenti ed il servizio di somministrazione.

Gli orari dei pasti dovranno essere concordati con il Responsabile della Casa Vacanze.

Composizione dei pasti:

- 1. Per i soggiorni degli ospiti adulti** (famiglie e utenti singoli) il menù, che sarà concordato settimanalmente con il Responsabile della Casa Vacanze, dovrà comprendere:
 - a) Colazione: caffè – cioccolata – the – latte – burro – marmellate miste – miele – fette biscottate – pane fresco – biscotti frollini – succhi di frutta – cereali o simili
 - b) Pranzo: scelta fra 2 primi e 2 secondi – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate miste di vario genere) – pane fresco – frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)
 - c) Cena: scelta fra 2 primi e 2 secondi – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate miste di vario genere) – pane fresco – frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)

- 2. Per i soggiorni dei gruppi** il menù, che sarà concordato settimanalmente con il Responsabile della Casa Vacanze, dovrà comprendere:
 - a) Colazione: caffè – cioccolata – the – latte – burro – marmellata – fette biscottate – pane fresco – biscotti frollini – succhi di frutta – cereali o simili
 - b) Pranzo: menù fisso costituito da 1 primo e 1 secondo – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate miste di vario genere) – pane fresco – frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)
 - c) Merenda: panino con prosciutto o formaggio o marmellata e frutta fresca
 - d) Cena: menù fisso costituito da 1 primo e 1 secondo – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate miste di vario genere) – pane fresco – frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)

In occasione di escursioni, in sostituzione del pranzo servito in struttura, dovrà essere garantito agli ospiti il pranzo al sacco (comprendente panini, frutta e acqua minerale) tenuto presente il valore del pranzo non consumato in Casa Vacanze.

Le grammature degli alimenti da utilizzare per la somministrazione dei pasti sono quelle previste dall'allegato "A".

E' facoltà del Consorzio concordare con l'Appaltatore, in occasione di particolari ricorrenze e necessità, la somministrazione di pasti speciali e/o aggiuntivi.

Al momento della sottoscrizione del contratto di affidamento, dovrà essere concordato il costo dei singoli pasti speciali e/o aggiuntivi e degli eventuali pernottamenti (da prevedersi in via del tutto residuale).

ART. 9 – SERVIZIO BAR

L'Appaltatore gestirà in autonomia il servizio di distribuzione bevande agli ospiti sia durante i pasti che nelle ore che riterrà opportuno.

L'Appaltatore potrà avvalersi di distributori automatici di bevande negli orari di non funzionamento del bar. L'installazione dei distributori è a carico della ditta appaltatrice.

Il listino prezzi delle bevande in distribuzione sarà proposto dalla ditta appaltatrice in fase di presentazione dell'offerta e sarà oggetto di attribuzione del punteggio di cui all'allegato B.

Si precisa che l'introito della gestione del bar e dei distributori è totalmente di spettanza dell'Appaltatore.

ART. 10 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA

La Casa Vacanze dovrà essere completamente ripulita ed igienizzata prima della data di inizio attività e alla chiusura della stagione estiva.

Il servizio comprende la pulizia giornaliera di tutti i locali della Casa Vacanze: camere e relativi servizi igienici – compreso rifacimento letti –, locali comuni, corridoi, scale, locali direzione ed ambulatorio, servizi igienici comuni.

La pulizia del salone e dei locali della direzione e dell'ambulatorio dovrà essere effettuata nelle prime ore del mattino.

La pulizia delle camere dovrà essere effettuata di norma entro le ore 11:30.

Le finestre e le porte di tutti i locali dovranno essere lavate ogni qual volta sia necessario previo accordo con il Responsabile della Casa Vacanze e comunque almeno una volta ogni fine mese.

Al fine di garantire un corretto svolgimento del servizio il Consorzio predisporrà dei sistemi di controllo.

Il servizio comprende anche la fornitura di tutti i prodotti e le attrezzature occorrenti per le pulizie (compresa la carta igienica in tutti i bagni privati e comuni della struttura ed il detergente nei servizi comuni), prodotti che dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia.

Lo smaltimento dei rifiuti prodotti durante lo svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato dovrà essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti in materia, avendo in particolar modo cura di osservare le disposizioni normative riguardanti la raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 11 – BIANCHERIA LETTO, BAGNO E TOVAGLIE/TOVAGLIOLI

L'Appaltatore dovrà fornire la biancheria da letto e da bagno (n. 1 tappeto scendibagno per camera, asciugamano, lenzuolo bagno e bidet spugna per ciascuna persona) oltre alle tovaglie, ai coprimacchia ed ai tovaglioli per la sala da pranzo che dovranno essere sostituiti ogni qual volta sarà necessario.

Il cambio delle lenzuola dovrà essere effettuato una volta alla settimana, mentre il cambio della biancheria da bagno dovrà essere effettuato almeno una volta ogni 3 giorni, salvo casi particolari da sottoporre preventivamente al Responsabile della Casa Vacanze.

I letti delle camere degli ospiti dovranno essere rifatti ogni mattina mentre i gruppi di ragazzi auto-organizzati, di norma, provvedono direttamente al rifacimento dei letti. In caso di enuresi notturna sarà da prevedere un apposito cambio lenzuola. Per i gruppi di ragazzi auto-organizzati non è prevista la fornitura della biancheria da bagno.

ART. 12 – PERSONALE

Tutto il personale in servizio, sia per la ristorazione che per le pulizie, dovrà essere in regola con le vigenti normative sul mercato del lavoro, idoneo alle mansioni assegnate, e dovrà essere in possesso della certificazione sanitaria se eventualmente richiesta dalle competenti autorità sanitarie.

Tutto il personale dovrà essere dotato di vestiario idoneo alle mansioni svolte.

L'offerta dovrà necessariamente prevedere la presenza presso la Casa Vacanze delle seguenti figure professionali:

- a) N. 1 cuoco
- b) N. 1 aiuto cuoco
- c) N. 1 responsabile di sala
- d) N. 1 responsabile del personale ai piani
- e) Adeguato numero di personale di sala
- f) Adeguato numero di personale ai piani

Nessun operatore potrà rivestire più di una delle funzioni di cui ai punti a, b, c, d.

In caso di temporanea assenza di una delle figure di cui ai punti a, b, c, d, l'appaltatore dovrà immediatamente garantire la sostituzione, pena applicazione delle sanzioni di cui all'art. 22 con personale adeguato e di pari livello o professionalità.

Un elenco del personale di servizio dovrà essere depositato presso la Direzione del Soggiorno per eventuali controlli e dovrà essere segnalata ogni variazione.

Dovrà essere garantita la presenza pomeridiana di una persona per la pulizia dei servizi comuni, per eventuali emergenze e per la pulizia di camere lasciate libere dagli ospiti nelle ore pomeridiane.

Al solo personale di servizio sarà garantito l'alloggio in camere da 3/4 posti letto.

Nessun costo sarà corrisposto dal Consorzio per il proprio personale assunto per il funzionamento del soggiorno previsto in 5 unità (un Responsabile, un collaboratore del Responsabile, una infermiera, un animatore ed un manutentore). Detto personale avrà diritto al vitto nonché ad un caffè, un ¼ di litro di vino e mezza bottiglia di acqua minerale ad ogni pasto.

ART. 13 – COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

Il personale dell'Appaltatore, nell'esercizio delle sue funzioni, ha l'obbligo di mantenere un contegno corretto e responsabile ed un comportamento rispettoso nei confronti degli Ospiti, del personale e degli Amministratori del Consorzio.

In particolare, ogni operatore dovrà garantire il rispetto del segreto professionale, del segreto d'Ufficio e della privacy degli ospiti, ai sensi del D.Lgs. 196/2003

ART. 14 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore è tenuto ad adempiere a tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

E' a carico dell'appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 15 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà:

1. provvedere all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, inclusi il pane, la frutta la verdura e le bevande;
2. provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti predisposti secondo le grammature indicate nell'allegato A del presente capitolato e nel menù settimanale, compresa l'alternativa del pasto in bianco o "pasti per diete speciali";
3. provvedere alla retribuzione ed al versamento dei contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro ed al possesso dei requisiti sanitari relativi al personale posto alle proprie dipendenze. Il Consorzio si riterrà fin d'ora escluso da ogni e qualsiasi responsabilità nel caso di mancata osservanza di detti obblighi;
4. impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria ed autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità;
5. assicurare la sostituzione del personale in caso di assenza così come previsto all'art. 12;
6. impegnarsi ad osservare quanto richiesto dal Regolamento 852/2004 del 29/04/2004;
7. provvedere in tempo utile ad assicurare il regolare svolgimento della distribuzione dei pasti;
8. provvedere all'approvvigionamento di prodotti e di adeguate attrezzature anche elettroniche di pulizia;
9. garantire la costante presenza di un dipendente per far fronte ad eventuali emergenze.

Il Responsabile della Casa Vacanze, o eventuale altro delegato, ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche i controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

ART. 16 – OBBLIGHI DEL CONSORZIO

Sono a carico del Consorzio le spese per:

- 1) Consumo energia elettrica, gas, acqua e tassa di raccolta e smaltimento rifiuti;
- 2) Manutenzione degli immobili e delle attrezzature, salvo casi imputabili ad inadempienza, noncuranza o dolo del personale dell'Appaltatore;

- 3) Messa a disposizione di una cucina idonea per la garanzia del servizio, del banco frigo bar, dell'impianto per l'installazione dei distributori di bevande automatici, del deposito per le derrate alimentari, cella frigorifera e delle stoviglie (pentole, piatti posate e bicchieri);
- 4) Alloggio per il personale di servizio dell'Appaltatore in camere da 3/4 posti letto.

ART. 17 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è limitata alla stagione estiva 2019, con inizio previsto per il 10 giugno e termine il 14 settembre. Tali date potrebbero subire variazioni con anticipo e posticipo di massimo 10 giorni.

ART. 18 – SUBAPPALTO

All'appaltatore è fatto espresso divieto, salvo quanto precisato al comma successivo, di subappaltare e comunque cedere a terzi, in tutto o in parte, lo svolgimento dell'attività oggetto della convenzione, pena la risoluzione della convenzione medesima ai sensi dell'art. 1456 del c.c. In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappalti i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

ART. 19 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il Consorzio effettuerà i pagamenti su presentazione di regolare fattura, come segue:

- entro il 30 giugno 2019: 20 % del valore stimato di aggiudicazione
- entro il 31 luglio 2019: 30 % del valore stimato di aggiudicazione
- entro il 31 agosto 2019: 30 % del valore stimato di aggiudicazione
- saldo a fine stagione su presentazione di rendiconto dettagliato delle effettive presenze divise secondo i criteri individuati dall'art. 5 del presente capitolato.

ART. 20 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Gli operatori economici concorrenti per poter partecipare alla gara devono essere, a pena di esclusione, titolari dei seguenti requisiti:

- Requisiti di ordine generale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi e per gli effetti dell'art. 80 del D. lgs. 50/2016.
- Requisiti di idoneità professionale (art. 83, co. 1, lett. a) D. lgs. 50/2016 s.m.i.): iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industri, Artigianato ed agricoltura.
- Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, co. 1, lett. b) D. lgs. 50/2016 s.m.i.): Fatturato minimo annuo globale, di cui all'art. 83, co. 4, lett. b) del D. lgs. 50/2016 s.m.i. conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore a due volte l'importo a base d'asta;
- Requisiti di capacità tecnico organizzativa: capacità tecnica e professionale dimostrabile mediante esperienza minima triennale nella gestione dei servizi oggetto della presente gara, presso Case per Ferie, Case Vacanze, Ostelli della Gioventù o strutture alberghiere, dotate di un numero di posti letto non inferiore a 100;
- Regolarità con le norme di cui alla legge 68/1999 in materia di assunzione obbligatoria dei disabili.

ART. 21 – AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto dei servizi previsti dal presente Capitolato avverrà ai sensi dell'art. 95, co. 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

La valutazione delle offerte sarà fatta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e tramite la valutazione di elementi qualitativi ed economici con punteggio massimo

pari a 100 punti. In particolare agli elementi qualitativi sarà riservata una quota pari a 80 punti, mentre, agli elementi economici sarà riservata una quota massima di 20 punti, come meglio indicato in seguito:

a) PROGETTO TECNICO-QUALITATIVO

Progetto organizzativo di gestione concernente:

1) il servizio di pulizia e sanificazione, punteggio massimo attribuibile 30/100

Per la valutazione saranno tenuti in considerazione i seguenti aspetti:

- Numero di personale impiegato
- Orari di svolgimento
- Prodotti e attrezzature (anche elettroniche) utilizzati
- Proposte per fronteggiare le emergenze
- Eventuali migliorie proposte rispetto alle condizioni del presente capitolato

2) il servizio di ristorazione, punteggio massimo attribuibile 40/100

Per la valutazione saranno tenuti in considerazione i seguenti aspetti:

- Garanzie di provenienza delle derrate alimentari;
- Garanzie di confezionamento e preparazione dei pasti da parte di personale professionalmente qualificato;
- Organizzazione della somministrazione al tavolo dei pasti: modalità di espletamento del servizio e numero di addetti impiegati;
- Proposta di menù settimanale elaborato tenuto conto dei generi alimentari e delle relative grammature di cui all'allegato A del presente capitolato, con l'indicazione degli alimenti contenuti nei piatti proposti;
- Possibilità di fornire agli utenti che ne facciano richiesta porzioni eccedenti le grammature di cui all'allegato A del presente capitolato;
- Eventuali migliorie proposte rispetto alle condizioni del presente capitolato

3) il servizio bar, punteggio massimo attribuibile 10/100

Per la valutazione saranno tenuti in considerazione i seguenti aspetti:

- Orari di apertura
- Prezzi applicati ai prodotti di cui all'allegato B del presente capitolato
- Eventuali migliorie proposte

b) ELEMENTI ECONOMICI, punteggio massimo attribuibile: 20/100

L'offerta economica dovrà essere formulata in ribasso percentuale rispetto alla base d'asta degli importi giornalieri previsti all'art. 5 del presente capitolato. Il punteggio sarà assegnato nel valore più alto, alla migliore offerta. Alle altre sarà sottratto dal punteggio massimo un punto o frazione di esso per ogni punto percentuale o frazione di esso risultante dalla differenza fra la migliore offerta e quella di ciascuna degli altri concorrenti.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla dimostrazione, da parte della ditta aggiudicataria, del possesso dei requisiti previsti.

ART. 22 – SANZIONI

Qualora, in seguito a controlli effettuati in base ai precedenti articoli, si riscontrino inadempienze o difformità rispetto alle prescrizioni del presente capitolato, saranno applicate all'impresa aggiudicataria, le sanzioni relative alle seguenti infrazioni:

- a) mancato rispetto del numero minimo delle figure professionali di cui all'art. 12 nonché di quanto in più offerto dall'Appaltatore rilevato dal responsabile della Casa Vacanze;
- b) mancata sostituzione di una o più delle figure professionali di cui all'art. 12 entro 24h dal verificarsi dell'assenza;
- c) inosservanza degli standard di pulizia secondo quanto previsto dal capitolato;
- d) mancato rispetto dei parametri relativi al servizio di ristorazione, ovvero non rispondenza agli standard previsti nel presente capitolato, con valutazione in termini di qualità e quantità;
- e) mancato rispetto del listino prezzi del servizio bar e dell'orario dichiarato nel progetto di gestione;

Le sanzioni applicate andranno da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00 per ogni singola contestazione (indipendentemente dal numero di infrazioni rilevate contemporaneamente dal responsabile della Casa Vacanze).

Alla contestazione farà seguito l'assegnazione all'appaltatore di un termine di sette giorni lavorativi per presentare le proprie osservazioni e giustificazioni. Scaduto tale termine, la sanzione verrà applicata dall'Amministrazione del Consorzio ove nulla pervenga dall'appaltatore o qualora le giustificazioni addotte non siano ritenute idonee ad escludere l'imputabilità dell'infrazione all'appaltatore o comunque la sua responsabilità.

ART. 23 – FORO COMPETENTE

Per ogni controversia che dovesse sorgere in relazione alla stipulazione, validità, interpretazione, esecuzione, risoluzione o inadempimento del presente contratto sarà competente in via esclusiva il foro di Novara.

ART. 24 – ALTRE INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

In caso di offerte uguali si procederà a sorteggio.

Il presente avviso non vincola l'Amministrazione del Consorzio che si riserva, per insindacabili motivi, la facoltà di sospendere/annullare la procedura in qualsiasi fase precedente la stipula del contratto.

L'offerente è vincolato alla propria offerta per 180 giorni dalla data di presentazione.

ART. 25 – CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

Ai sensi del D.lgs. 50/2016, l'offerta deve essere corredata da una garanzia, pari al 2% dell'importo del presente capitolato, sotto forma di cauzione o fideiussione.

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria pari al 10%, al netto dell'IVA, dell'importo del contratto.

ART. 26 – SPESE

Tutte le spese per atti, ivi comprese quelle per una eventuale registrazione del contratto, sono a carico dell'Appaltatore.

Novara, 15/10/2018

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Dott. Roberto Moriondo)

ALLEGATO A

GRAMMATURE A PERSONA

- Paste vari formati: 100g a crudo
- Pastine per brodi: 40g a crudo
- Salse per condimenti paste: 50g a cottura
- Pasta per lasagne: 100g a cottura
- Condimenti per lasagne (besciamella, ragù, formaggio ecc.): 100g
- Riso per risotti: 100g a crudo
- Condimento per risi (ingredienti per valorizzare, burro, formaggio ecc.): 50 g
- Gnocchi di patate: 200g a crudo
- Polenta: 80g a crudo
- Salse per condimento gnocchi: 50g a cottura
- Zuppe per minestrone: 150g a cottura
- Carne bovina senza osso: 130g a crudo
- Carne bovina con osso: 180g a crudo
- Carne suina senza osso: 130g a crudo
- Carne suina con osso: 180g a crudo
- Carne di tacchino senza osso: 130g a crudo
- Pollo con osso: 180g a crudo
- Pesce fresco o al netto della glassatura: 160g a crudo
- Uova per frittate: n. 2
- Ingredienti per valorizzare frittate: 50g
- Piatto freddo (salumi e formaggi): 130g netto
- Piatto freddo (mozzarella 125g più pomodoro 100g)
- Piatto freddo (insalatona: verdura in foglia 70g, pomodori 100g, un uovo, tonno 50g altri ortaggi e/o mozzarella 60g)
- Formaggi per porzione formaggi misti: 120g
- Legumi di contorno: 120g a crudo
- Verdura cotta: g150
- Patate per contorno: 200g con pelle a crudo
- Insalata mista: verdura in foglia 50g, pomodori 50g, altri ortaggi
- Dolci: 125g finiti
- Frutta di stagione: 200g
- Pane: 100g
- Fette biscottate per colazione 40g
- Biscotti frollini confezionati e sciolti: 80g
- Cereali per colazione 50g
- Panino per merenda (solo gruppi): 60g
- Salumi e/o formaggi per panino merenda: 60g
- Marmellate miste per colazione: 60g

ALLEGATO B

PRODOTTO	PREZZO IN €
caffè espresso	
caffè decaffeinato	
caffè d' orzo	
caffè corretto	
capuccino	
latte macchiato	
thè caldo	
bibite in lattina	
birra in bottiglia	
liquori nazionali	
liquori esteri	
aperitivo	
aperitivo della casa	
vino della casa 1/4 l	
vino della casa 1/2 l	
vino della casa 1 l	
vino in bottiglia	
acqua bottiglia plastica da 1/2 l	
acqua bottiglia plastica da 1 l	
acqua bottiglia vetro da tavola	
prosecco flut	
brioche	
Altre proposte	