

Comune di Ameglia

Provincia della Spezia

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE RICORSO A COTTIMO
FIDUCIARIO- SCUOLA DELL'INFANZIA e SCUOLA PRIMARIA - PERIODO
DAL 01/10/2015 AL 31/06/2016**

INDICE

TITOLO I . INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 Principi e finalità generali

Art. 2 Oggetto dell'appalto

Art. 3 Valore dell'appalto

Art. 4 Prezzo a base d'asta

Art. 5 Durata dell'appalto

Art. 6 Norme regolatrici dell'appalto

TITOLO II . INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 7 - Calendario del servizio

Art. 8 - Articolazione del servizio e principali caratteristiche

Art. 9 - Preparazione e cottura dei pasti.

Art. 10 - Trasporto dei pasti presso i refettori.

Art. 11 - Allestimento dei refettori, somministrazione dei pasti con scodellamento ai tavoli negli orari prestabiliti, pulizia, sanificazione e gestione rifiuti

Art. 12- Formazione del proprio personale e ulteriori requisiti

Art. 13 - Corrispettivo del servizio

TITOLO III . PERSONALE

Art. 14 - Personale

Art. 15 - Misure di prevenzione e protezione

Art. 16 - Indumenti di lavoro

Art. 17 - Norme comportamentali

TITOLO IV . STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 18 - Consegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Art. 19 - Manutenzione dei Centri Cottura e degli impianti

Art. 20 - Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico dell'aggiudicatario.

Art. 21 - Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico della Stazione Appaltante

Art. 22 - Integrazione attrezzature, utensili, stoviglie e altro

Art. 23 - Verifica periodica di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Art. 24 - Riconsegna locali, impianti, attrezzature ed arredi

TITOLO V . SMALTIMENTO RIFIUTI E PULIZIA

Art. 25 - Raccolta e smaltimento rifiuti

Art. 26 - Materiali di pulizia

TITOLO VI . DERRATE ALIMENTARI

Art. 27 - Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

Art. 28 - Garanzie di qualità

Art. 29 - Conservazione delle derrate

TITOLO VII - TIPOLOGIA DEI MENU

Art. 30 - I Menu

Art. 31 - Variazioni ai menu

Art. 32 - Composizione dei pasti

Art. 33 - Diete speciali: menu alternativi per motivazioni etico-religiose

Art. 34 - Diete speciali: menu alternativi per motivazioni sanitarie

Art. 35 - Diete speciali: menu in bianco

TITOLO IX . PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 36 - Manipolazione e cottura

Art. 37 - Operazioni preliminari alla cottura

Art. 38 - Modalità di cottura

Art. 39 - Condimenti

Art. 40 - Operazioni successive alla cottura

Art. 41 - Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari

Art. 42 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

TITOLO X . MODALITÀ DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 43 - Contenitori

Art. 44 - Mezzi di trasporto

Art. 45 - Piano dei trasporti e orari di consegna

Art. 46 - Modalità di distribuzione

TITOLO XI - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 47 - Organismi preposti al controllo

Art. 48 - Controlli delle competenti autorità sanitarie

Art. 49 - Controlli dei membri della Commissione Mensa

Art. 50 - Contestazioni a seguito di controlli

TITOLO XII . ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Art. 51 - Obblighi della Stazione Appaltante

TITOLO XIII . ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Art. 52 - Obblighi dell'aggiudicatario.

Art. 53 - Divieto di subappalto e cessione del contratto

Art. 54 - Responsabilità verso terzi

Art. 55 - Assicurazioni

Art. 56 - Cauzione definitiva

Art. 56 - Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto

Art. 57 - Rinuncia all'aggiudicazione

TITOLO XIV - INADEMPIMENTI - PENALI - CAUSE DI RISOLUZIONE - CONTROVERSIE

Art. 58 - Contestazioni

Art. 59 - Penalità contrattuali

Art. 60 - Risoluzione del contratto

Art. 61 - Disdetta del contratto da parte dell'Aggiudicatario.

Art. 62 - Controversie

Art. 63 - Domicilio

TITOLO XV . NORME FINALI

Art. 64 - Richiamo alla legge ed altre norme

Art. 65 - Legge sulla privacy

TITOLO XVI . CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Art.66 . Criteri e sotto criteri di aggiudicazione

ALLEGATI

Allegato A: tipologie di menù inverno / autunno . primavera/ autunno

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Principi e finalità generali

Il presente Capitolato intende disciplinare l'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (anno scolastico 2015 - 2016) ad imprese di ristorazione specializzate che avranno disponibilità di gestione della cucina dell'edificio scolastico di Fiumaretta, come centro di cottura per la preparazione e confezionamento dei pasti e la disponibilità di un centro di cottura proprio da utilizzare in caso di emergenza.

Rispettati i necessari canoni igienico- sanitari e nutrizionali, l'aggiudicatario della presente procedura di gara e futuro gestore del servizio dovrà perseguire obiettivi di eccellenza qualitativa, di elevata ecocompatibilità. In particolare dovrà farsi parte attiva per massimizzare i seguenti aspetti:

- Operare con criteri di massima ecocompatibilità e comunque nel rispetto di quanto stabilito dal GPP (Green Public Procurement) Legge n. 296/2006 art. 1 comma 1126, [D.M. 11 aprile 2008](#) e D.M. 10 aprile 2013;
- Utilizzare prevalentemente prodotti locali, a filiera corta e/o a km 0;
- Farsi promotore di un clima di dialogo con tutte le parti coinvolte al fine di creare i presupposti per la raccolta efficace di ogni istanza e il miglioramento continuo del servizio stesso, (A tale proposito assume un ruolo rilevante la Commissione Mensa dei Genitori e le relative articolazioni organizzative normate nel presente documento);
- Operare concretamente, anche attraverso appositi soggetti terzi, nella direzione di un contenimento dello spreco di cibo e del riutilizzo, a norma di legge, di quello non consumato;
- Operare concretamente, affiancando gli educatori e nel rispetto delle loro determinazioni, per un coinvolgimento del bambino durante tutte le operazioni di mensa per renderlo protagonista di un ruolo attivo nella fase della socializzazione e apprendimento della pausa pranzo;
- Garantire la migliore occupazione possibile del personale impiegato, investendo in percorsi formativi che favoriscano lo sviluppo di competenze specifiche e relazionali e di presa coscienza del ruolo svolto e degli obiettivi di eccellenza che si desiderano per il servizio;
- Garantire, attraverso le necessarie operazioni di manutenzione, il patrimonio comunale di attrezzature ed impianti messo a disposizione dalla Stazione appaltante per l'erogazione del servizio;

Si richiama, inoltre, l'attenzione sul ruolo che si intende affidare alla Commissione Mensa, cioè il ruolo di testimone della gradevolezza del pasto e del menu, nonché promotore di innovazione e di iniziative educative oltre che portatore delle legittime istanze dei piccoli utenti.

Art. 2 - Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento delle seguenti prestazioni:

- la preparazione dei pasti;
- la predisposizione di diete specializzate;
- il confezionamento dei pasti in contenitori adatti per il trasporto;
- il trasporto dei pasti nei plessi scolastici;
- l'allestimento e sbarazzo dei tavoli con pulizia dei refettori;
- la pulizia del centro di cottura;
- l'aspletamento del servizio di distribuzione e scodellamento;
- il lavaggio delle stoviglie nella scuola materna di Bocca di Magra;
- il ritiro dei contenitori;
- fornitura di tovagliette, piatti e bicchieri monouso

Prendendo a riferimento l'anno scolastico 2014/2015 per il Comune di Ameglia la quantità dei pasti annui che può essere considerata dall'aggiudicatario è stabilita nel numero indicativo di 17.500.

Per tutto il servizio l'aggiudicatario utilizzerà proprio personale dipendente con integrazione per circa **2 mesi (ottobre e novembre 2015)** di un'unità di personale comunale che verrà utilizzato nell'allestimento dei tavoli, nella distribuzione e scodellamento, nello sbarazzo e nella pulizia del refettorio nell'edificio della scuola materna di Fiumaretta e come aiuto cuoco presso il centro cottura del medesimo edificio.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, un frutto di stagione o dolce, acqua minerale.

Il centro di produzione pasti è situato presso la Scuola elementare di Fiumaretta, Via Papa Giovanni XXIII° n. 2, mentre i punti di servizio mensa nel territorio comunali sono situati: Istituto Don Lorenzo Celsi, Via Maestà (Ameglia) e p.zza XX settembre il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

Art. 3 - Valore dell'Appalto

Il valore di stima dell'appalto è stato calcolato in via presuntiva e meramente indicativa :

- Comune di Ameglia base d'asta annuale " **96.250=** IVA 4% esclusa

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aumentare o ridurre il servizio in oggetto nei limiti del 20% (ventiperceto) dell'importo aggiudicato, ai medesimi prezzi e condizioni contrattuali.

Art. 4 - Prezzo a base d'asta

In via preventiva il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a " **5.50=** IVA esclusa. Non sono ammesse offerte al rialzo.

Art. 5 - Durata dell'appalto

Il presente appalto avrà una durata annuale, dal 01/10/2015 al 30/06/2016., in conformità ai calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie dal servizio.

L'aggiudicatario dovrà assicurare, per il periodo di validità del presente contratto, l'esecuzione, al prezzo offerto ed alle condizioni indicate nel presente capitolato, di tutti i servizi, dando esecuzione al presente capitolato e ponendo in essere tutto quanto necessario per assicurare una buona ed ordinata gestione.

Il servizio, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, avrà inizio il 01/10/2015

Art. 6 - Norme regolatrici dell'appalto

La gara per il servizio di refezione scolastica di cui al presente Capitolato speciale d'appalto si svolgerà mediante procedura negoziata con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa come previsto dagli artt. 54, 55, 81, 83, 84 e 86 del d.lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi recepiti integralmente nel contratto.

TITOLO II . INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 7 - Calendario del servizio

Il servizio viene svolto indicativamente da ottobre a giugno secondo i calendari scolastici pubblicati annualmente dalla regione Liguria ed adottati dalle Istituzioni Scolastiche per massimo 5 giorni settimanali.

Art. 8 - Articolazione del servizio e principali caratteristiche

Le attività costituenti il servizio sono così sinteticamente individuate:

L'aggiudicatario si impegna a garantire lo svolgimento del servizio a proprio rischio e sotto la propria ed esclusiva responsabilità, con capitali, mezzi e personale propri (ad eccezione di un'unità di personale dipendente dal Comune per circa due mesi), senza che l'esercizio del servizio costituisca diritto a sussidi, indennità o compensi di sorta, oltre al prezzo pasto stipulato. Si impegna altresì a svolgere il servizio puntualmente e regolarmente, secondo le indicazioni fornite dalla Stazione appaltante in base alle esigenze delle Istituzioni Scolastiche, nonché in funzione delle normative che dovessero intervenire durante lo svolgimento del contratto. Ai sensi della Legge nr.146/1990 e s.m.i il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico essenziale. L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare in qualsiasi circostanza la continuità e la regolarità del servizio, non potendo per nessuna ragione sospendere o interrompere il servizio di sua iniziativa, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la stazione appaltante.

In caso di sciopero del proprio personale, l'aggiudicatario è tenuto ad informare la Stazione appaltante con almeno 3 giorni di anticipo o appena ne abbia conoscenza, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

In caso di guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio, l'aggiudicatario è tenuto a darne immediata comunicazione scritta alla Stazione

appaltante al fine di concordare soluzioni alternative temporanee per ridurre al minimo il disagio all'utenza e ad adoperarsi per il tempestivo ripristino del servizio.

Eventi eccezionali ed imprevedibili di forza maggiore, come alluvioni, calamità naturali di straordinaria violenza, ecc., che rendano impossibile l'adempimento del servizio, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, purché ne sia data immediata notizia alla controparte.

La sospensione o l'interruzione nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'appaltatore costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto.

Le consegne dovranno avvenire nel rispetto di tutte le vigenti norme sia igienico-sanitarie che di confezionamento dei vari prodotti deperibili.

Art. 9 - Preparazione e cottura dei pasti.

L'appaltatore per il servizio sul Comune di Ameglia provvede alla preparazione dei pasti nel centro cottura, opportunamente attrezzato ed autorizzato avvalendosi di proprio personale (e di un'unità di personale dipendente dal Comune per circa due mesi), regolarmente assunto e retribuito in base al CCNL di categoria.

Tale personale dovrà essere sempre in numero adeguato al numero di pasti da produrre e opportunamente qualificato anche in relazione a quanto offerto in sede di gara.

Presso il centro di cottura l'appaltatore individua un referente responsabile del mantenimento degli standard igienico-sanitari, dell'autocontrollo HACCP e della tracciabilità degli alimenti.

Art. 10 - Trasporto dei pasti presso i refettori.

L'appaltatore provvede al trasporto dei pasti presso i centri refezionali con proprio personale e mezzi.

Tale trasporto, in legame fresco-caldo, deve essere effettuato con idonei contenitori isotermitici e attraverso automezzi appositamente autorizzati.

Il piano trasporti dovrà essere elaborato per garantire la massima puntualità delle consegne in relazione agli orari di consumo dei pasti.

Tra il termine della cottura ed il consumo dei pasti non dovranno trascorrere più di 45 minuti.

Art. 11 - Allestimento dei refettori, somministrazione dei pasti con scodellamento ai tavoli negli orari prestabiliti, pulizia, sanificazione e gestione rifiuti

L'appaltatore provvede alle operazioni di approntamento dei refettori, alla successiva distribuzione dei pasti, attraverso proprio personale, in numero sufficiente in relazione al numero degli utenti presenti, anche in relazione a quanto offerto.

L'apparecchiatura dovrà essere effettuata con tovaglie/tovagliette in carta, almeno n. 2 tovaglioli ad utente, cestini per il pane, brocche per l'acqua, cestini per la frutta, oltre alle stoviglie (piatti, bicchieri e posate).

Compete all'aggiudicatario la sparecchiatura dei tavoli, il loro lavaggio e sanificazione, la pulizia e la sanificazione dei pavimenti dei refettori, il lavaggio e la sanificazione di tutte le stoviglie tramite le attrezzature di lavaggio presenti nei vari plessi scolastici, di proprietà della Stazione Appaltante e fornite in comodato nello stato in cui sono.

La raccolta dei rifiuti avverrà nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e differenziando i rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dalla stazione appaltante.

Art. 12- Formazione del proprio personale e ulteriori requisiti

L'aggiudicatario è tenuto a formare il proprio personale in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro come da vigenti normative,

L'aggiudicatario, inoltre è tenuto, nell'esecuzione del servizio al rispetto dei seguenti fattori:

- Essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'aspletamento dei servizi richiesti nel presente Capitolato;
- Affidare la direzione del servizio a soggetto con esperienza e professionalità idonea;
- Affiggere il menu settimanale nella bacheca di ogni scuola e il menu del giorno in ciascun refettorio;
- Tenere in considerazione che l'orario di inizio della consumazione dei pasti dovrà conformarsi all'effettivo orario stabilito dai plessi scolastici.

Art. 13 - Corrispettivo del servizio

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'esito della gara di appalto e costituisce per l'aggiudicatario idonea ed esaustiva retribuzione per tutti i servizi, migliorie, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Nessun ulteriore compenso può pertanto essere richiesto per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili e preordinati al completo e corretto svolgimento del servizio.

La fatturazione verrà eseguita alla fine di ogni mese. Nel caso di ATI la fatturazione dovrà avvenire da parte della capogruppo.

Resta inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la prestazione del servizio potrà essere sospesa dall'aggiudicatario; qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con Raccomandata A/R o posta certificata da parte della Stazione appaltante.

La Stazione Appaltante al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, potrà sospendere il pagamento del corrispettivo per il servizio effettuato qualora l'aggiudicatario non ottemperi al pagamento di eventuali penalità od al rimborso di eventuali spese o danni che l'Amministrazione possa sostenere in ragione del servizio. Si precisa sin d'ora che il Committente potrà comunque rivalersi sulla cauzione prestata per ottenere la rifusione di eventuali spese, penalità o danni già contestati al Fornitore

L'aggiudicatario si assume a pena di nullità del contratto gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e si impegna a comunicare al Comune di Ameglia gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione, o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Al fine di rendere maggiormente efficienti le procedure di corrispondenza, l'aggiudicatario è tenuto a dotarsi di posta elettronica certificata.

TITOLO III - PERSONALE

Art. 14 - Personale

L'aggiudicatario si obbliga a gestire il servizio con proprio personale qualificato (o ..) ed in numero tale da garantire continuità, tempestività ed efficienza del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'aggiudicatario è l'unico responsabile delle condizioni di idoneità del proprio personale per le quali la Stazione appaltante è espressamente sollevata da ogni obbligo, onere e responsabilità. L'aggiudicatario si impegna a rispettare le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la legge n. 68/99 e s.m.i., e ad osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico del personale dipendente. Si impegna ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, tutte le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL in vigore sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative e dagli accordi integrativi locali ed aziendali (ove più favorevoli al lavoratore) in vigore.

L'aggiudicatario si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale, a prescindere dal tipo di contratto applicato.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei CCNL predetti fino alla loro sostituzione o rinnovo. L'aggiudicatario si impegna, altresì, alla scrupolosa osservanza della normativa vigente e futura in materia di trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori, siano essi dipendenti o, se cooperative, soci lavoratori.

Tutto il personale impiegato nello svolgimento del servizio, salvo quello dipendente della Stazione Appaltante deve essere assunto dall'aggiudicatario con regolare contratto di lavoro ed essere iscritto nel libro paga, deve possedere tutti i requisiti e le qualifiche professionali richiesti dalla normativa vigente, dal presente Capitolato ed offerte in sede di gara.

Il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato, il rispetto degli standard richiesti dal presente Capitolato, nonché il godimento degli istituti contrattualmente previsti in favore degli operatori.

Nella formulazione dell'offerta l'aggiudicatario individua un Direttore del servizio cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio ed eventualmente uno o più Vice.

Il Direttore deve possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente Capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla Stazione Appaltante, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

Il Direttore deve supervisionare il servizio svolto nei centri di cottura e nei refettori e deve essere reperibile per il personale comunale incaricato in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità.

Art. 15 - Misure di prevenzione e protezione

L'aggiudicatario deve trasmettere entro 90 giorni dall'inizio del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla L. 81/2008 e s.m.i..

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente Capitolato;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione figure R.S.P.P(responsabile servizio prevenzione e protezione), R.L.S.(rappresentante dei lavoratori per la sicurezza), medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- copia attestati per R.S.P.P., R.L.S. ed addetti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute sicurezza;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori dell'aggiudicatario o da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture della Stazione Appaltante (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);

- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

Il personale che utilizza attrezzature elettriche, a gas o a vapore, deve essere informato sulle corrette modalità di utilizzo delle stesse e dei quadri di comando ed alimentazione.

Art. 16 - Indumenti di lavoro

L'aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle vigenti norme igienico-sanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Tutto il personale deve essere identificabile mediante tesserini di riconoscimento riportante il logo della Stazione Appaltante., le generalità e la qualifica dell'operatore e la ragione sociale dell'aggiudicatario

Art. 17 - Norme comportamentali

Tutto il personale in servizio deve mantenere un contegno irreprensibile, discreto, decoroso e riguardoso verso l'utenza, adeguato e confacente alle delicate necessità dell'utenza e comunque conformato alle regole della buona educazione.

L'aggiudicatario ed il proprio personale sono tenuti ad osservare tutte le disposizioni relative al servizio impartite dalla S.A., a mantenere la riservatezza, non divulgare o utilizzare informazioni o dati relativi al servizio o all'utenza, in qualità di incaricati al trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

L'aggiudicatario si impegna ad istruire e vigilare affinché il proprio personale si attenga alle seguenti disposizioni:

- riconsegna oggetti trovati durante il servizio, indipendentemente dal valore e dallo stato degli stessi;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- si adegui immediatamente alle disposizioni impartite dalla Stazione Appaltante;
- comunichi immediatamente alla Stazione Appaltante qualunque anomalia o evento accidentale (es. danni non intenzionali, guasti, infestazioni, etc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- indossi il vestiario, esibisca il cartellino di riconoscimento ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- rispetti le vigenti norme igienico-sanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'aggiudicatario è responsabile del comportamento dei propri dipendenti in orario di servizio e risponde degli eventuali danni a questi imputabili che possano derivare a terzi, ivi compresi gli utenti del servizio ed il personale della Stazione Appaltante. In caso di comportamento scorretto, irrispettoso ed inottemperante, la S.A. attiva le procedure sanzionatorie previste dal presente Capitolato e si riserva la facoltà di richiedere l'allontanamento immediato dei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra

TITOLO IV È LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 18 - Consegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Ai fini dello svolgimento del servizio, il Comune di Ameglia consegna all'aggiudicatario per il periodo di vigenza del contratto i locali del Centro Cottura , gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili disponibili per il funzionamento del servizio, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo, e riconsegnarli al termine dell'appalto.

Gli arredi, le attrezzature e le condizioni degli stessi sono quelli risultanti dall'inventario sottoscritto dalle parti in contraddittorio all'atto della consegna. Tale inventario costituisce parte integrante dei documenti contrattuali. L'aggiudicatario si impegna ad utilizzare quanto avuto in consegna esclusivamente per le attività richieste dal presente Capitolato e a non apportare modifiche, spostamenti, innovazioni o trasformazioni a locali, impianti ed arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

L'aggiudicatario è tenuto a provvedere all'aggiornamento della SCIA(Segnalazione certificata di inizio attività) a propria cura e spese.

Art. 19 - Manutenzione dei Centri Cottura e degli impianti

La Stazione Appaltante provvede all'illuminazione ed al riscaldamento dei locali, alla manutenzione straordinaria dei locali del centro cottura e degli impianti (sino alle prese/allacciamenti a muro), sostenendo le spese per la fornitura di acqua, gas ed elettricità necessari allo svolgimento del servizio.

La Stazione Appaltante provvede ad effettuare i lavori di manutenzione a strutture ed impianti avvisando l'aggiudicatario, salvo casi di necessità ed urgenza, e garantendo la rimozione degli eventuali materiali di risulta.

Sono a carico della Stazione Appaltante gli interventi di monitoraggio, derattizzazione e disinfestazione da blatte, formiche, insetti e striscianti.

Sono a carico dell'aggiudicatario la disincrostazione e la disotturazione delle colonne di scarico, dei pozzetti e dei condotti orizzontali delle fognature, a partire dalle attrezzature sino al pozzetto principale del fabbricato, ivi compreso l'uso eventuale di apparecchiature speciali e/o autospurghi.

Art. 20 - Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico dell'aggiudicatario.

Spettano all'aggiudicatario tutti gli interventi di verifica e manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti (fino al muro), delle attrezzature e degli arredi (ivi compresi sostituzione filtri e pulizia di cappe e canali dei sistemi di aspirazione/aerazione) al fine di garantire il costante ed ottimale svolgimento del servizio.

Costituisce manutenzione ordinaria l'insieme delle verifiche e degli interventi programmati e programmabili che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e componentistica, interna o esterna, che consentono il perfetto e sicuro funzionamento delle attrezzature e degli arredi, nonché degli impianti e dei locali.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare la verifica dello stato di manutenzione ed attuare gli interventi programmati per la conservazione in buono stato di efficienza di locali, impianti, attrezzature ed arredi.

L'aggiudicatario provvede alla disotturazione e disincrostazione delle rubinetterie sanitarie, previo smontaggio di filtri rompigitto e cartucce di miscelatori, e degli scarichi e sifoni per calcare e impurità.

Art. 21 - Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico della Stazione Appaltante

La stazione appaltante provvede alla manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi. Costituisce manutenzione straordinaria ogni intervento non programmabile che comporta la sua integrale sostituzione, purché non sia dovuto ad una mancata manutenzione ordinaria. In tal caso l'intervento/sostituzione è a carico dell'aggiudicatario

La richiesta di un intervento manutentivo straordinario da parte deve essere corredata da una relazione descrittiva dell'intervento richiesto, motivazioni e costo stimato dell'intervento/sostituzione. Sino alla realizzazione dell'intervento, l'aggiudicatario è tenuto ad attuare, in accordo con la Stazione Appaltante, le soluzioni alternative provvisorie necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio.

Art. 22 - Integrazione attrezzature, utensili, stoviglie e altro

La Stazione Appaltante riguardo il servizio da svolgersi per le scuole del Comune di Ameglia, ad inizio appalto, consegnerà all'aggiudicatario stoviglie, utensili e altri articoli complementari ed accessori in numero sufficiente alla ottimale esecuzione del servizio, l'aggiudicatario è tenuto all'integrazione ed alla sostituzione di tale materiale che risulti deteriorati o rotto o mancante per assicurare un efficiente espletamento del servizio.

Tutte le attrezzature e lo stovigliame vario forniti devono essere nuovi e rispondenti a tutte le norme di sicurezza europee ed italiane vigenti. L'aggiudicatario è tenuto a fornire alla Stazione appaltante certificati di conformità e schede tecniche dettagliate redatti in lingua italiana, lasciando una copia a disposizione del proprio personale.

Art. 23 - Verifica periodica di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Il personale incaricato della Stazione Appaltante ha la facoltà di accedere in qualunque momento e senza l'obbligo di avviso nei locali destinati al servizio e consegnati all'aggiudicatario al fine di procedere alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato. In caso di motivate esigenze tali sopralluoghi possono avvenire anche in assenza del personale dell'aggiudicatario. .

Art. 24 - Riconsegna locali, impianti, attrezzature ed arredi

Al termine del contratto l'aggiudicatario si impegna a riconsegnare i locali, gli arredi, le attrezzature e lo stovigliame vario in dotazione (consegnato e integrato) in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia, tenuto conto della normale usura dovuta al loro corretto utilizzo. L'aggiudicatario redige apposito inventario da allegare al verbale di riconsegna sottoscritto dalle parti in contraddittorio.

In caso di danni arrecati a struttura, impianti, arredi e attrezzature dovuti ad incuria, negligenza, imperizia o mancata manutenzione, questi saranno stimati dalla Stazione Appaltante ed addebitati interamente all'aggiudicatario

TITOLO V È SMALTIMENTO RIFIUTI E PULIZIA

Art. 25 - Raccolta e smaltimento rifiuti

L'aggiudicatario provvede quotidianamente alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dalla Stazione Appaltante. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Le aree adibite alla raccolta dei rifiuti ed i contenitori devono essere costantemente puliti ed in buone condizioni igieniche, segnalando immediatamente alla Stazione Appaltante eventuali rotture o malfunzionamenti dei contenitori.

Art. 26 - Materiali di pulizia

L'aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e disinfettanti siano conformi per composizione, etichettatura e confezionamento alle normative vigenti ed impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. I prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e riposti su apposito carrello durante l'uso.

I macchinari e le attrezzature utilizzate devono essere dotati di accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

L'aggiudicatario è responsabile della custodia delle attrezzature e dei prodotti utilizzati.

TITOLO VI È DERRATE ALIMENTARI

Art. 27 - Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la preparazione gastronomiche devono essere di elevate qualità e freschezza per garantire la gradibilità da parte dell'utenza, devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e devono rispondere a tutti i requisiti indicati nelle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche (Allegato A)

L'aggiudicatario deve garantire l'approvvigionamento delle derrate presso produttori selezionati, che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione, con pezzature commerciali che soddisfino i consumi giornalieri senza eccessivi avanzzi, con tempistiche di consegna compatibili con la necessità di approvvigionamento delle derrate fresche e/o deperibili.

Gli alimenti devono garantire la freschezza sino al consumo, richiedendo una shelf-life residua alla consegna pari ad almeno il 50%, in confezioni sigillate integre, pulite, senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, muffe, ruggini, lacerazioni, rotture o ammaccamenti. È vietato qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).

Le confezioni e le etichettature devono essere conformi alle vigenti norme specifiche per ciascuna classe merceologica e non sono ammesse etichettature incomplete e non redatte in lingua italiana.

Le bolle di consegna e le fatture o gli equivalenti documenti fiscali devono essere compilati in modo completo e preciso, comprovando la regolarità della fornitura ed assicurando la rintracciabilità del prodotto.

Art. 28 - Garanzie di qualità

L'Aggiudicatario, su richiesta della Stazione Appaltante, deve indicare l'elenco dei propri produttori e fornitori, allegando, se necessario, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia ed ai requisiti richiesti dalle specifiche tecniche allegate.

Qualora nel corso dell'appalto l'Aggiudicatario abbia la necessità di sostituire produttori e/o fornitori, deve darne comunicazione alla Stazione Appaltante, producendo idonee certificazioni che garantiscano la medesima qualità delle derrate.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'Aggiudicatario di sostituire produttori e/o fornitori che nel corso del contratto non abbiano garantito gli standard di qualità e gradibilità attesi.

Art. 29 - Conservazione delle derrate

L'Aggiudicatario è responsabile della qualità delle derrate dal momento della presa in carico delle merci al momento della consegna. Il personale responsabile è pertanto tenuto ad effettuare tutti i controlli organolettici, amministrativi e documentali necessari. È tenuto altresì ad effettuare l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, separando tra le diverse categorie merceologiche al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate.

Dispense, scaffali, frigoriferi e freezer devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione e cottura.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti conforme alle normative vigenti.

Prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e pulite riportanti l'etichettatura completa.

Tutti gli alimenti devono essere utilizzati o smaltiti entro la data di scadenza.

Durante le vacanze scolastiche estive i frigoriferi e le dispense devono essere completamente svuotati.

TITOLO VII - TIPOLOGIA DEI MENU

Art. 30 - I Menu

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nella tabella menù (Allegato A). I menu sono articolati su 8 settimane e sono distinti in estivo ed invernale.

I menu invernali/estivi vengono alternati su indicazione della Stazione Appaltante.

Si precisa che l'allegato A deve essere utilizzato per i menu e le ricette. Per altre indicazioni ivi contenute prevale l'indicazione del presente Capitolato.

Art. 31 - Variazioni ai menu

Al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, la Stazione Appaltante si riserva di modificare i piatti previsti nei menu con altri di equivalente valore economico e nutrizionale a seguito di indicazioni fornite dal competente Ufficio comunale e dalle Commissioni Mensa comunali. L'Aggiudicatario è tenuto ad apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiunto a carico della Stazione Appaltante

È consentito all'Aggiudicatario richiedere, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- Guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio;
- Interruzione nella fornitura di acqua o corrente elettrica;
- Cause di forza maggiore;
- Irreperibilità accertata di alcune tipologie di derrate.

La richiesta di variazione deve indicare le sostituzioni proposte, considerato che i preparati e gli alimenti sostitutivi devono garantire la gradibilità del pasto e sono soggetti alla procedura già descritta precedentemente. La Stazione Appaltante, valutata la variazione proposta, provvede ad autorizzare la variazione ovvero concorda con l'Aggiudicatario soluzioni alternative, tra le quali anche l'utilizzo del centro di cottura di emergenza che l'Aggiudicatario deve avere in disponibilità per tutta la durata dell'appalto.

Art. 32 - Composizione dei pasti

Il pasto dovrà essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o dessert (prodotto da forno, yogurt, budino o gelato)

Art. 33 - Diete speciali: menu alternativi per motivazioni etico-religiose

L'aggiudicatario è tenuto a fornire i menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose. Nel caso quanto contenuto nell'allegato A non fosse idoneo a soddisfare le richieste, l'aggiudicatario è tenuto a studiare e fornire menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose senza alcun onere aggiuntivo a carico della Stazione Appaltante, di norma entro due giorni successivi alla richiesta.

Art. 34 - Diete speciali: menu alternativi per motivazioni sanitarie

L'aggiudicatario è tenuto a fornire i menu alternativi richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun onere aggiuntivo a carico della Stazione Appaltante.

Art. 35 - Diete speciali: menu in bianco

L'aggiudicatario si impegna alla fornitura di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti. Le diete in bianco sono così composte:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane e frutta

Ogni informazione legata alle diete speciali costituisce dato sensibile ai sensi della normativa sulla privacy: l'aggiudicatario ed il proprio personale, sono responsabili dell'adeguato trattamento.

TITOLO IX È PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 36 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono garantire standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Tutti i pasti devono essere preparati e consumati in giornata: è vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutte le fasi di preparazione e cottura dei pasti devono avvenire esclusivamente nel centro cottura comunale e con tempi che consentano la somministrazione all'utenza secondo gli orari previsti e con il minor tempo possibile rispetto al consumo.

L'aggiudicatario si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico - sanitaria vigente e a rispettare le indicazioni suggerite dalle linee guida Regionali per la ristorazione scolastica+vigenti e s.m.i.

Art. 37 - Operazioni preliminari alla cottura

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

- i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in teglie forate in frigorifero a temperatura compresa tra +2° C e +4° C, ad eccezione dei cibi che vengono cotti tal quali;
- i legumi secchi devono essere lasciati in acqua per 24 ore con due ricambi di acqua;
- le carni devono essere porzionate il giorno del consumo garantendo l'uniformità delle porzioni;
- le carni devono essere macinate in tempi più ravvicinati possibile al consumo;

- la porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e devono essere conservati ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno del consumo e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- l'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

Art. 38 - Modalità di cottura

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, non è possibile utilizzare alimenti precotti.

Devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufate con riduzione dei grassi aggiunti.

Sono vietate le frittiture per immersione in oli. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, ecc.).

Non è possibile congelare alimenti freschi o già scongelati, né riutilizzare oli di cottura.

Non è possibile utilizzare preparati per puré o prodotti similari, né preparati per brodo o condimenti a base di glutammato, né besciamella o salse preparate. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate, per insaporire è possibile utilizzare solo aromi naturali. È opportuno ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di erbe aromatiche fresche.

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox.

La cottura dei primi piatti deve avvenire immediatamente prima del consumo o del confezionamento per il trasporto.

Per i piatti che richiedono diverse fasi di cottura, l'esposizione a temperatura ambiente dei cibi già cotti deve limitarsi allo stretto necessario per terminare la preparazione mantenendo una temperatura non inferiore a +60°C con tolleranza minima.

Art. 39 - Condimenti

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione con sughi e formaggio grattugiato.

Le verdure cotte e crude devono essere condite al momento della distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e la preparazione di salse così come per la cottura di tutte le preparazioni si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 40 - Operazioni successive alla cottura

Al termine della cottura i cibi caldi devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a +60°C sino alla distribuzione. Tra cottura e confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di confezionamento o distribuzione.

Non è consentito conservare a temperatura ambiente i cibi cotti e farli rinvenire ad una temperatura superiore a +65°C prima della distribuzione.

I cibi cotti devono essere manipolati con l'utilizzo di idonei utensili.

L'aggiudicatario deve fornire per ogni refettorio termometri per la rilevazione delle temperature.

Art. 41 - Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari

L'aggiudicatario deve redigere e applicare presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e s.m.i. Presso i refettori deve essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio ivi svolto. L'aggiudicatario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.). Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. L'aggiudicatario è tenuta a presentare il sistema di rintracciabilità adottato, secondo quanto previsto nel Reg. CE 178/02 e s.m.i..

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 42 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'aggiudicatario deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle vigenti norme.

TITOLO X - MODALITÀ DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 43 - Contenitori

Per il trasporto e la somministrazione dei pasti e degli alimenti, l'aggiudicatario utilizza contenitori conformi alle specifiche tecniche proposte in sede di gara, atte comunque a garantire il mantenimento delle temperature previste della normativa igienico-sanitaria in materia e dal presente Capitolato.

I contenitori isotermitici adibiti al trasporto in polipropilene espanso, o materiale similare, devono essere idonei all'alloggiamento di contenitori termici multiporzione e monoporzione.

I contenitori gastronomici multiporzione adibiti alla conservazione degli alimenti devono essere in acciaio inox, con coperchio dotato di guarnizione a tenuta ermetica che impedisca la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori isotermini monoporzione adibiti al trasporto delle diete speciali devono essere idonei al contatto con gli alimenti e provvisti di coperchio che impedisca la fuoriuscita di alimenti.

L'aggiudicatario utilizza contenitori idonei al trasporto di alimenti refrigerati quali yogurt, budini, gelati, etc., da trasportare alle idonee temperature, nonché di pane e frutta.

Tutti i contenitori devono essere progettati e realizzati in modo tale da consentire una adeguata pulizia e sanificazione degli stessi, devono essere mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, nonché sostituiti in caso di usura. L'O.E.A. deve provvedere altresì all'integrazione della dotazione esistente al fine di garantire l'efficienza del servizio.

Art. 44 - Mezzi di trasporto

L'aggiudicatario utilizza, per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, propri automezzi idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi alla normativa vigente in materia e in numero tale da garantire un corretto svolgimento del servizio.

Art. 45 - Piano dei trasporti e orari di consegna

L'Aggiudicatario elabora il Piano dei Trasporti per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, indicando il numero dei mezzi utilizzati e le tempistiche di attuazione. Il Piano è finalizzato a ridurre al minimo i tempi di percorrenza per salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. In ogni caso, il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto e quello dell'inizio della distribuzione in ogni refettorio non potrà essere superiore a 45 minuti.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata tra i 30 e i 5 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. In relazione alle esigenze specifiche dei plessi scolastici il suddetto orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni. In caso di errore nella consegna dei pasti l'Aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti/errati, comunque non oltre 40 minuti dal momento della segnalazione.

Art. 46 - Modalità di distribuzione

La somministrazione del cibo deve essere effettuata dal personale nel rispetto dei tempi che consentano di consumare con tranquillità il pasto servito ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere nei refettori precedentemente allestiti. Relativamente alla preparazione dei refettori, il personale apparecchia i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette individuali, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua. La frutta o il dessert devono essere serviti al termine del secondo piatto. L'Aggiudicatario individua le procedure più sicure per la distribuzione delle diete speciali. Ogni commensale deve ricevere l'intera grammatura prevista dalle Specifiche allegate.

Il personale addetto alla distribuzione nei refettori con pasti trasportati deve inoltre:

- scaricare i contenitori termici dal furgone di consegna;
- verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente al centro cottura eventuali mancanze;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- aggiungere i condimenti direttamente nei contenitori al momento del consumo.

L'Aggiudicatario è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu del giorno e provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia e disinfezione.

TITOLO XI - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 47 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre quelli previsti dalla vigente normativa, le competenti autorità sanitarie, l'ASL, gli incaricati della Stazione Appaltante comunale ed esterni ed i membri della Commissione Mensa.

Art. 48 - Controlli delle competenti autorità sanitarie

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Aggiudicatario.

Dall'osservanza di dette disposizioni e prescrizioni nei termini richiesti, deriva per la Stazione Appaltante la facoltà di risolvere il contratto ed applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 49 - Controlli dei membri della Commissione Mensa

I membri della Commissione Mensa, possono effettuare due tipi di controllo:

1. Controlli di conformità delle derrate utilizzate, da effettuarsi presso le cucine nell'orario compreso dalle ore 9.00 alle ore 10.00, avendo cura di non causare contaminazioni e di non intralciare le operazioni di produzione del pasto;
2. Controlli di conformità del menu erogato e di gradibilità del pasto fornito da effettuarsi nei refettori, durante la distribuzione del pasto, tramite assaggi delle varie pietanze e rilevazione dell'accettazione/rifiuto del cibo da parte degli alunni.

Come già segnalato la Stazione Appaltante intende affidare alla Commissione Mensa il ruolo di testimone della gradevolezza del pasto e del menu, nonché quello di promotore di innovazione e di iniziative educative oltre che portatore delle legittime istanze dei piccoli utenti, per tale motivo la stessa verrà riunita periodicamente per l'analisi e il commento delle rilevazioni effettuate, per l'individuazione di eventuali non conformità e delle relative soluzioni e per la valutazione di proposte migliorative del servizio, a tali riunioni, con un ruolo da membro effettivo e con l'obiettivo di raccogliere direttamente suggerimenti e critiche, fornire eventuali spiegazioni, nonché assumersi l'impegno di valutare la fattibilità dei suggerimenti avanzati, dovrà partecipare anche il Direttore del Servizio, o suo diretto delegato, in rappresentanza dell'Aggiudicatario.

Art. 50 - Contestazioni a seguito di controlli

A seguito dei controlli effettuati, la Stazione Appaltante comunica per iscritto all'Aggiudicatario le eventuali non conformità riscontrate ed eventuali prescrizioni entro 5 giorni lavorativi. L'Aggiudicatario è tenuto ad adottare nel termine indicato dalla Stazione Appaltante ogni misura necessaria ad eliminare le non conformità riscontrate e ad uniformarsi alle eventuali prescrizioni fornite. L'Aggiudicatario è inoltre tenuto a fornire nel medesimo termine di 5 giorni lavorativi giustificazioni scritte e documentate, che saranno valutate dalla Stazione Appaltante.

Qualora l'Aggiudicatario non elimini le non conformità riscontrate, non fornisca giustificazioni probanti, ovvero non le fornisca nei termini, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

TITOLO XII È ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Art. 51 - Obblighi della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante si impegna a:

- mettere a disposizione i locali refettorio, i centri cottura laddove disponibili e le attrezzature ivi esistenti per la somministrazione dei pasti, così come risulterà da apposito verbale di consegna stilato in contraddittorio dalle parti;
- fornire l'acqua, il gas-metano, l'energia elettrica e il riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani depositati nei contenitori appositi e in luoghi stabiliti;
- provvedere alla manutenzione straordinaria delle strutture, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature;
- provvedere alle disinfestazioni e derattizzazioni quando necessarie.

Durante l'esecuzione del contratto resta esclusa qualsiasi responsabilità della Stazione Appaltante o rivalsa nei confronti della medesima in caso di furto delle derrate alimentari e/o non alimentari, presso le strutture del servizio.

TITOLO XIII È ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Art. 52 - Obblighi dell'aggiudicatario.

La partecipazione alla gara equivale per l'aggiudicatario a dichiarare di conoscere perfettamente leggi e regolamenti vigenti europei, nazionali, regionali, provinciali e comunali, ivi compresi istruzioni ministeriali e ordinanze comunali, nonché le norme in materia di sicurezza, condizioni di lavoro retributive, assistenziali e previdenziali dei lavoratori e di tutte le condizioni e circostanze locali, generali o particolari, che possono aver influito sulla valutazione della convenienza dell'appalto e della formulazione dell'offerta.

Con la stipulazione del contratto l'aggiudicatario accetta specificatamente per iscritto ai sensi degli artt. 1341 e 1342 C.Civ. di tutte le clausole previste dal contratto e dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e si impegna a conoscere e rispettare tutta la normativa predetta pro tempore vigente, anche qualora da questa possano derivare ulteriori oneri, per i quali nulla è dovuto dalla Stazione Appaltante

L'aggiudicatario deve adempiere a tutte le obbligazioni contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto elencate a titolo riassuntivo e non esaustivo come segue:

- provvedere all'aggiornamento della SCIA a propria cura e spese;
- provvedere al ricevimento della prenotazione, organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature, salvo quelle messe a disposizione dalla Stazione Appaltante.;
- provvedere all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione esibendo a richiesta dell'A.C. le bolle di consegna relative;

- provvedere alla pulizia e all'igiene degli spazi a disposizione dell'Aggiudicatario, adibiti al servizio, di arredi, attrezzature, stoviglie e quanto altro utilizzato per il servizio;
- provvedere alle manutenzioni ordinarie di locali, impianti, arredi e attrezzature;
- impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, compresi lo stovigliame e quanto altro in genere messi a disposizione da parte della Stazione Appaltante, 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 deterioramento dovuto all'uso normale;
- provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni per il personale dipendente/soci lavoratori;
- fornire adeguati indumenti di lavoro al personale;
- impegnarsi ad assicurare l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni del servizio mensa, impedendo nei locali preposti al servizio qualsiasi riunione o affissione salvo autorizzazione della Stazione Appaltante, ossia utilizzare la cucina e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto, salvo specifica autorizzazione della Stazione Appaltante;
- provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo ordinario, dei detersivi, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali, delle attrezzature e per il lavaggio delle stoviglie;
- affiggere in ogni refettorio il menu;
- provvedere a rifornire il personale del centro cottura e delle sale mensa delle attrezzature minime di pronto soccorso;
- segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire alla S.A. di provvedere per quanto di sua competenza;
- provvedere alla sostituzione del materiale d'uso (piatti, bicchieri, ecc.) che si dovessero rompere, per qualsiasi ragione, nel limite del 20% annuo;
- adempiere tutti gli obblighi previsti dalla legge e dal presente Capitolato in tema di ristorazione scolastica;
- partecipare alle attività della Commissione Mensa;
- realizzare tutto quanto proposto in sede di gara e previsto in altri punti del presente Capitolato;

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese, imposte e tasse nessuna esclusa, necessarie e connesse all'espletamento di tutte le attività affidate.

Art. 53 - Divieto di subappalto e cessione del contratto

È vietato cedere il contratto anche parzialmente e/o subappaltare il servizio senza autorizzazione della Stazione Appaltante, pena l'immediata risoluzione del contratto. Sono consentite le

commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, per le manutenzioni e le riparazioni in quanto non configurabili come sub appalti ma come forniture.

Art. 54 - Responsabilità verso terzi

L'Aggiudicatario si obbliga a sollevare la Stazione Appaltante da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali nell'assolvimento dei medesimi.

L'Aggiudicatario è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare alla Stazione Appaltante, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla controparte per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere approntato un servizio sostitutivo anche utilizzando il centro cottura di riserva fornito dalla Aggiudicatario.

Art. 55 - Assicurazioni

L'Aggiudicatario si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato. A tale scopo deve stipulare prima dell'inizio del servizio una polizza RCT/RCO nella quale esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata terza a tutti gli effetti e presentarla alla Stazione Appaltante con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La Stazione Appaltante è esonerata da qualsiasi pretesa, azione, molestia, nessuna esclusa, che eventualmente potessero venire intentate da terzi contro la Stazione Appaltante per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Aggiudicatario ed in ogni caso da questa rimborsate.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Aggiudicatario.

L'Assicurazione deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a quelli di seguito indicati:

RCT " 1.000.000,00 per sinistro " " 500.000,00 per persona " " 500.000,00 per danni a cose o animali

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della Stazione Appaltante non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o socio lavoratore dell'Aggiudicatario, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata polizza RCO con massimali non inferiori a:

“ ” 1.500.000,00 per sinistro “ ” 5.000.000,00 per persona

Tutti i massimali sopra indicati sono da intendersi per anno assicurativo .

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere prodotte dall'P.E.A. alla S.A. prima della stipulazione del contratto

Art. 56 - Cauzione definitiva

Anteriormente alla stipulazione del contratto, l'Aggiudicatario deve prestare a garanzia di una buona ed efficiente esecuzione del Capitolato e dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, una cauzione definitiva pari al 10% del prezzo di aggiudicazione da effettuare mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata valevole per tutta la durata dell'appalto.

La cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria, deve riportare necessariamente le seguenti clausole:

La presente fidejussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codesta Spett.le Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita.

Resta inteso che la fidejussione di cui trattasi, si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Ameglia sia versato dal fidejussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.+

La cauzione sarà dichiarata svincolata da parte del funzionario comunale responsabile al termine dell'appalto, che darà atto del complessivo regolare svolgimento del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte di tutti gli obblighi del Capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia.

La cauzione viene prestata a garanzia delle obbligazioni assunte e del pagamento di eventuali penalità comminate, nonché delle spese che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente

sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità dell'Aggiudicatario a causa di inadempimento o cattiva esecuzione della fornitura.

La somma depositata a titolo di cauzione deve essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo

Art. 56 - Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento di tutti i diritti, bolli e tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio. Nel caso in cui l'Aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. L'importo contrattuale del presente appalto sarà dato dal corrispettivo unitario del servizio offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti annui previsti in sede di gara.

Le spese eventualmente necessarie per le variazioni delle SCIA delle cucine e dei refettori che saranno gestiti dall'Aggiudicatario resteranno a carico della stessa.

Art. 57 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario intenda rinunciare all'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a tutela dei propri interessi.

TITOLO XIV - INADEMPIMENTI - PENALI - CAUSE DI RISOLUZIONE - CONTROVERSIE

Art. 58 - Contestazioni

I rilievi inerenti le non conformità al servizio, l'inosservanza degli obblighi contrattuali o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati, entro 5 giorni lavorativi, in forma scritta, anche via posta elettronica certificata, all'Aggiudicatario che potrà presentare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. La Stazione Appaltante procede nel termine di ulteriori 10 giorni lavorativi alla definizione del procedimento sanzionatorio, valutata la gravità dell'inadempienza, le circostanze di fatto e le eventuali giustificazioni e controdeduzioni prodotte nei termini dall'Aggiudicatario, applicando le penalità previste dal presente Capitolato a mezzo di ordinativo di riscossione.

Art. 59 - Penalità contrattuali

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità immediatamente esecutive:

- ↳ 50,00 per mancata esibizione o consegna nei termini della documentazione richiesta, oltre " 10,00 per ogni giorno di ritardo;
- ↳ 100,00 per ogni variazione non autorizzata del menù o dei menù alternativi;
- ↳ 100,00 per ogni mancata comunicazione richiesta dal Capitolato;
- ↳ 100,00 .per ogni compilazione irregolare o incompleta dei documenti richiesti dal Capitolato;
- ↳ 200,00 per mancato rispetto dei tempi relativi alle proposte innovative formulate in sede di gara;
- ↳ 100,00 per ogni mancato rispetto dei numeri dei pasti ordinati;
- ↳ 100,00 per il mancato rispetto dei programmi di formazione ed aggiornamento del personale;
- ↳ 100,00 .. per il mancato rispetto delle tempistiche proposte in sede di gara relative al piano delle manutenzioni di arredi ed attrezzature
- ↳ 200,00 per ogni violazione delle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate;
- ↳ 200,00 per ogni violazione delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione o sui quantitativi totali preparati;
- ↳ 200,00 per ogni assenza non sostituita o riduzione di personale rispetto all'organico previsto;
- ↳ 250,00 per ogni violazione delle norme di smaltimento dei rifiuti;
- ↳ 500,00 per la conservazione di derrate scadute;
- ↳ 500,00 . per ogni violazione delle norme igienico-sanitarie in tutte le fasi di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti;
- ↳ 100,00 per ogni errore nella predisposizione e/o consegna di una dieta speciale;
- ↳ 500,00 per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori;
- ↳ 500,00 per impiego di personale non professionalmente idoneo o violazione del trattamento normativo, contributivo, previdenziale ed infortunistico;
- ↳ 1.000,00 per preparazione e/o distribuzione di alimenti scaduti o cibi avanzati.

Tali penalità potranno essere aumentate o ridotte nella misura e nel limite massimo o minimo del 50% a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante alla luce delle circostanze aggravanti o attenuanti riscontrate, nonché delle controdeduzioni prodotte dall'Aggiudicatario.

A fronte di inadempienze contrattuali non rientranti nella casistica sopra esposta, la Stazione Appaltante ha facoltà di applicare penalità di importo compreso tra un minimo di " 50,00 ed un massimo di " 500,00.

In caso di recidiva della medesima violazione (due violazioni nello stesso anno scolastico) la penale corrispondente viene raddoppiata.

Art. 60 - Risoluzione del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione Appaltante accertasse che l' prosecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'Aggiudicatario si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Aggiudicatario. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C., la S.A. si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto con effetto immediato a seguito di comunicazione (mediante lettera raccomandata A.R. o posta certificata) di avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 C.C., trattenendo la cauzione definitiva, impregiudicata ogni altra azione a risarcimento dei danni subiti.

Le parti convengono che costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi

dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Aggiudicatario.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Aggiudicatario, salvo cessione di ramo di azienda effettuata nei termini delle vigenti norme;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- motivi di pubblico interesse;
- impiego di personale non in regola con le vigenti disposizioni;
- gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Aggiudicatario.;
- inosservanza delle disposizioni normative di carattere assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, relative al personale dipendente/soci lavoratori e mancata applicazione delle disposizioni normative e retributive del vigente CCNL;
- subappalto del servizio fatto salvo quanto previsto dal precedente art.70;
- cessione del contratto a terzi;
- ulteriore seria inadempienza dopo la comminazione di n. 4 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;

- destinazione dei locali affidati all'Aggiudicatario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;

- mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in fase di offerta

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità dell'Aggiudicatario, la Stazione appaltante procede ad incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, anche avvalendosi della graduatoria di gara, addebitando all'Aggiudicatario i maggiori costi del servizio e di una nuova gara, salva la cauzione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la S.A. ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 61 - Disdetta del contratto da parte dell'Aggiudicatario.

Qualora l'Aggiudicatario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa (compreso variazioni oltre il 20%), la Stazione Appaltante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Aggiudicatario. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 62 - Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto d'appalto sarà deferita al foro di La Spezia.

Art. 63 - Domicilio

L'Aggiudicatario è tenuto a comunicare il domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente l'affidamento.

TITOLO XV È NORME FINALI

Art. 64 - Richiamo alla legge ed altre norme

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale e locale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali).

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Art. 65 - Legge sulla privacy

L'Aggiudicatario è tenuto a sottoscrivere l'atto con il quale la Stazione Appaltante, titolare del trattamento dei dati, lo nomina responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell'art.29 del D.Lgs. 196/2003. Lo stesso è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il

Il Codice in materia dei dati personali, vigilando diligentemente e costantemente sull'ottemperanza da parte di tutti gli addetti.

TITOLO XVI È CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Art.66 È Criteri e sotto criteri di aggiudicazione

Il servizio sarà affidato con procedura negoziata mediante cottimo fiduciario ai sensi dell'art. 125 del D.lgs. 12 aprile 2006, n. 163. L'aggiudicazione sarà effettuata ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 163/06 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto previsto nell'apposito disciplinare di gara.

I criteri di aggiudicazione tengono conto per il 60% del punteggio dell'offerta economica e per il 40% del punteggio della qualità del servizio offerto

A. ELEMENTI ECONOMICI

Punti 60 max- da attribuirsi in relazione ai sotto elencati elementi:

A1 PREZZO MEDIO UNITARIO di un pasto destinato alle utenze scolastiche e agli operatori scolastici

Il punteggio per l'elemento economico di cui sopra verrà attribuito applicando la seguente formula:

$$X = P_i \times C$$

PO

Ove:

X= punteggio da attribuire all'offerente esimo

Pi= prezzo più basso offerto per l'elemento economico

C= punteggio massimo attribuito all'elemento economico

PO= prezzo offerto dall'offerente esimo

L'offerta economica dovrà essere riferita al prezzo unico unitario per singolo pasto, tale prezzo non potrà superare l'importo di " 5,50 oltre all'IVA (comprensivo di oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio stimati in " . 0,01 a pasto). Non sono ammesse offerte in aumento.

B ELEMENTI QUALITATIVI ó Punti 40/100 max ó da attribuirsi in base ai sotto elencati elementi

B1 Relazione tecnico descrittiva dell'offerta qualitativa e sua coerenza - Punti max 40/100

(punteggio minimo per non essere esclusi dalla gara 20 punti)

Critério	Sottocriterio	Punteggio	
----------	---------------	-----------	--

		massimo	
1 Organizzazione del servizio (max 20 punti)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio, sanificazione	10	
	Trasporto	5	
	Piano di emergenza	2	
	Selezione dei produttori/subfornitori	3	
2 Contenimento dell'impatto ambientale (max 5 punti)	Misure che si intende adottare nel servizio per ridurre il suo impatto ambientale ed i consumi energetici	5	
Locali, attrezzature e personale (max 10 punti)	Elenco attrezzature ed eventuale integrazione di quelle presenti	3	
	Personale impiegato, mansioni e loro formazione	5	
	Efficienza dei tempi e turni di lavoro suddivisi nelle varie fasi operative	2	
5 Piano educativo e comunicativo (max 5 punti)	Piano di Educazione alimentare	3	
	Riutilizzo derrate e/o pasti non consumati	2	

La Commissione di gara, potrà invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, dichiarazioni e documenti presentati.

Saranno esclusi i concorrenti che non raggiungeranno il punteggio minimo di punti 25 per l'offerta tecnica.

Il prezzo offerto dovrà essere indicato sia in cifre che in lettere. Ove l'indicazione numerica e la scritta fossero diverse, la Stazione Appaltante terrà valido quello per sé più vantaggioso.

Tutti i punteggi assegnati saranno arrotondati al centesimo di punto con arrotondamento all'unità superiore (maggiore o uguale a cinque) ovvero all'unità inferiore (inferiore a cinque). Per ciascuna offerta saranno sommati i punteggi relativi ai vari elementi componenti la parte tecnica ed economica, e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente. L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'offerente che abbia conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma del punteggio-qualità e punteggio-prezzo.