

**CAPITOLATO D'ONERI
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E MEDIE
UBICATE NEL COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE
NONCHE' PER LA FORNITURA DI PASTI A DOMICILIO E PASTI PER IL
CENTRO DIURNO ANZIANI**

SOMMARIO

<i>Art. 1 - OGGETTO, DURATA E AMMONTARE DELL'APPALTO E MODALITA' DI FORNITURA DEI PASTI</i>	2
<i>Art. 2 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA PER LA FORNITURA DEI PASTI</i>	8
<i>Art. 3 - ULTERIORI ADEMPIMENTI</i>	11
<i>Art. 4 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO</i>	11
<i>Art. 5 - ATTREZZATURE E IMPIANTI</i>	12
<i>Art. 6 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA</i>	13
<i>Art. 7 - COMPOSIZIONE DEL PASTO.</i>	14
<i>Art. 8 - VARIAZIONE AL MENU'</i>	15
<i>Art. 9 - DIETE SPECIALI</i>	15
<i>Art. 10 - CESTINI VIAGGIO</i>	16
<i>Art. 11 -CENTRI ESTIVI</i>	17
<i>Art. 12 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO</i>	17
<i>Art. 13 - MATERIALE A PERDERE</i>	18

<i>Art. 14 - PRODOTTI BIOLOGICI E DI QUALITA'</i>	19
<i>Art. 15 - PERSONALE</i>	20
<i>Art. 16 - DIREZIONE DEL SERVIZIO E INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP.</i>	23
<i>Art. 17 - CONTROLLI IGIENICO-SANITARI</i>	23
<i>Art. 18 - COMMISSIONE MENSA</i>	24
<i>Art. 19 - SCIOPERO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO</i>	25
<i>Art. 20 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</i>	25
<i>Art. 21 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE</i>	27
<i>Art. 22 - CORRISPETTIVO</i>	27
<i>Art. 23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</i>	28
<i>Art. 24 - PENALITA'</i>	28
<i>Art. 25 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL RAPPORTO</i>	30
<i>Art. 26 - SUBAPPALTO</i>	31
<i>Art. 27 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI</i>	31
<i>Art. 28 - GARANZIE</i>	31
<i>Art. 29 - ASSICURAZIONI</i>	31
<i>Art. 30 - SPESE CONTRATTUALI</i>	32
<i>Art. 31 - NORMATIVA APPLICABILE</i>	32
<i>Art. 32 - CONTROVERSIE</i>	32

PARTE GENERALE

Art. 1 - OGGETTO, DURATA E AMMONTARE DELL'APPALTO E MODALITA' DI FORNITURA DEI PASTI

Oggetto dell'appalto sono i seguenti servizi

- **Servizio A** servizio di refezione scolastica (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti mediante sistema del legume fresco caldo) nonchè gestione delle presenze, la produzione e la vendita dei buoni pasto nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ubicate nel comune di Santa Margherita Ligure, di seguito indicato come "Comune" per il periodo 1/01/2010 – 30/06/2014 secondo il calendario scolastico, stabilito annualmente dalla Dirigenza scolastica delle scuola o da eventuali altre

date indicate dal Comune. Su indicazione del Comune, in caso di eventi particolari, e previa autorizzazione scritta all'I.A. potranno accedere alla mensa eventuali ospiti. L'I.A. dovrà quotidianamente provvedere altresì al trasporto ed alla somministrazione degli stessi dal centro di cottura ai plessi decentrati di S.Lorenzo della Costa, Corte, Via Romana; nonché alla somministrazione secondo il calendario fornito dalla scuola presso tutti i refettori delle scuole dell'infanzia elementari e Medie afferenti l'Istituto Comprensivo di Santa Margherita Ligure appresso indicati;

- **Servizio B** servizio pasti a domicilio (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento, consegna agli operatori dell'assistenza domiciliare) dei pasti che vengono forniti ad anziani e adulti sul territorio sammargheritese.
- **Servizio C PASTI PRESSO IL CENTRO DIURNO** (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento, trasporto consegna al personale di servizio).

Per l'espletamento di tutti i servizi indicati l'impresa aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.) utilizzerà il centro di cottura presente nel plesso Scarsella sito in P.zza Roccatagliata, con personale proprio appositamente incaricato.

La fornitura avrà le seguenti caratteristiche:

Scuola Primaria Scarsella

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni	31388	5 giorni settimana	12,15
Insegnanti	1732		

Scuola Primaria Corte

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni	9479	5 giorni settimana (^)	12,15
Insegnanti	879		

Scuola Primaria S.Lorenzo

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti

Alunni	2162	5 giorni settimana	12,15
Insegnanti	386		

Scuola dell'Infanzia di Via Romana

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni	6000	5 giorni settimana	ore 11.45
Insegnanti	911		

Scuola dell'Infanzia di Corte

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni	2771	5 giorni settimana	ore 11.45
Insegnanti	354		

Scuola dell'Infanzia di S.Lorenzo

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni	2245	5 giorni settimana	11,45
Insegnanti	366		

Inoltre presso le scuole dell'infanzia dovrà essere servito un numero di Merende annue presunte pari a 11020

Scuola Secondaria di Primo Grado V.G.Rossi

	Pasti annui presunti	Orario distribuzione dei pasti
Alunni	7674	13,20
Insegnanti	496	

Pasti a domicilio

Pasti annui presunti		
Utenti	4586	Tutti i giorni entro le ore 12

Centro Diurno

Utenti		3256	Ore12
Giorni	254		

Il numero dei pasti del servizio A è calcolato in base alle presenze effettive e ai turni didattici dell'anno scolastico 2008/2009.

La ditta si impegna a fornire il servizio anche in presenza di variazioni del numero dei pasti, in aumento fino al 40% ed in diminuzione fino al 15%.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione così come di aumentare o diminuire il numero delle sedi contestualmente al riordino dei cicli scolastici. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzioni-integrazioni del servizio, anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

I pasti dovranno essere forniti per il **servizio A** secondo il calendario scolastico e gli orari ed i turni di affluenza richiesti che verranno stabiliti all'inizio dell'anno scolastico, e che potranno variare nel rispetto delle esigenze di orario delle diverse tipologie di scuole, per i **servizi B e C** nel corso dell'intero anno.

Le merende per la scuola dell'infanzia dovranno essere distribuite secondo gli orari stabiliti all'inizio di ogni anno scolastico.

Inoltre come sopra precisato l'I.A. provvederà alla stampa e alla vendita dei buoni pasto nonché alla fornitura di quelli a prezzo ridotto o gratuiti in base alla certificazione rilasciata dal Comune, precisando in sede di offerta le modalità di vendita e distribuzione e garantendo comunque una presenza quotidiana di almeno 1 ora in concomitanza con l'orario di ingresso presso il plesso Scarsella e di 1 ora settimanale presso i plessi distaccati.

L'ammontare complessivo presunto dell'appalto viene stabilito in **€1.653.144,75** = esclusa I.V.A. 4% e 10 % (come appresso indicato e comprensivo della quota sicurezza dlgs 81/08), **€1.729.080,39** =IVA inclusa, così calcolato:

Scuola Primaria Scarsella		
	Pasti annuo presunti	giorni di erogazione

		del servizio
Alunni	31388	
		5 giorni settimana (^)
Insegnanti	1732	
Scuola Primaria Corte		
	Pasti annuo presunti	giorni di erogazione del servizio
Alunni	9479	
		5 giorni settimana
Insegnanti	879	
Scuola primaria S.Lorenzo		
	Pasti annuo presunti	giorni di erogazione del servizio
Alunni	2162	
		5 giorni settimana
Insegnanti	386	
Scuola dell'Infanzia di via Romana		
	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio
Alunni	6000	
Insegnanti	911	5 giorni settimana
Scuola dell'Infanzia di Corte		
	Pasti annuo presunti	giorni di erogazione del servizio

Alunni	2771		5 giorni settimana	
Insegnanti	354			
Scuola dell'Infanzia di S.Lorenzo				
	Pasti annuo presunti		giorni di erogazione del servizio	
Alunni	2245		5 giorni settimana	
Insegnanti	366			
Scuola secondaria di primo grado G.Rossi				
	Pasti annuo presunti		giorni di erogazione del servizio	
Alunni	7674		5 giorni settimana	
Insegnanti	365			
pasti a domicilio				4586
pasti centro diurno				3256

	costo n pasti/anno	unitario	costo	costo +IVA	costo appalto	costo appalto con IVA
scuola						
pasti bimbi	54045	€1,85	€262.118,25	€272.602,98	€1.179.532,13	€ 1.226.713,41
pasti adulti	12667	€1,95	€247.701,65	€ 65.209,72	€ 282.157,43	€ 293.443,72
servizi sociali(IVA 10%)	7842	€ 4,95	€ 38.817,90	€ 42.699,69	€ 174.680,55	€ 192.148,61
					€1.636.370,10	€ 1.712.305,74
sicurezza dlgs81/08*	74554	€0,05	€3.727,70	€ 16.774,65	€ 16.774,65	€ 16.774,65
					€1.653.144,75	€ 1.729.080,39

(*) Quotazione economica fissa, non soggetta a ribasso e/o incremento ISTAT per le prestazioni meglio precisate nel capitolato.

La revisione periodica dei prezzi, ai sensi dell'art. 115 D.Lgs. 12/4/2006, n. 163 verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dal Funzionario Responsabile sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4 lettera c) e comma 5. In caso di mancata pubblicazione, da parte della Sezione Regionale dell'osservatorio dei contratti pubblici, la revisione sarà operata nei limiti della variazione percentuale annua dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, dopo il primo anno di vigenza del contratto, e quindi a partire dall'anno 2011 in poi, su richiesta scritta dell'appaltatore.

Tale aumento sarà valido per tutto l'anno solare corrispondente.

Le variazioni saranno operate solo sulla parte del prezzo corrispondente all'erogazione dei pasti.

Al di fuori di quanto previsto dall'adeguamento ISTAT il prezzo è fisso e non revisionabile.

Art. 2 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA PER LA FORNITURA DEI PASTI

Le prestazioni oggetto del contratto consistono in:

- approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e loro ricevimento, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- immagazzinamento delle derrate predette, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- preparazione, cottura giornaliera e distribuzione dei pasti nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche nei centri di cottura, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo. Durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse;
- trasporto dei pasti dal centro di cottura di Piazza Roccatagliata ai plessi di Via Romana, Corte, S. Lorenzo della Costa e relativa distribuzione secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- allestimento dei tavoli dei refettori. In caso di turni plurimi di consumazione del pasto nel medesimo refettorio, ritiro completo delle stoviglie usate e dei rifiuti lasciati su tutti i tavoli dal turno di utenti precedente, anche sui tavoli non necessariamente utilizzati prima dell'arrivo del nuovo turno. Prima della riapparecchiatura per il secondo turno, deve essere effettuata una sanificazione dei tavoli. Vanno riordinate a terra tutte le sedie senza lasciarne sui tavoli anche se non vengono utilizzate per il servizio. Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- distribuzione in tavola delle vivande ai frequentatori di tutti i plessi scolastici;
- consegna delle merende pomeridiane per le scuole dell'infanzia;
- rigoverno delle stoviglie, delle attrezzature e degli arredi (anche a fronte delle merende per le scuole infanzia), secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- fornitura di articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli di carta biodegradabile;
- fornitura di stoviglie e posate a perdere da utilizzarsi in caso di guasto delle lavastoviglie, con la precisazione che in tale evenienza, l'I.A. dovrà eventualmente

- utilizzare le abituali posate in acciaio inox, preventivamente lavate a mano e mantenute, per il tempo prescritto, in soluzione disinfettante;
- ❑ pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di cucina, dei refettori, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, dei corridoi di collegamento, degli spogliatoi, dei locali accessori, dei magazzini, degli antibagni, delle dispense, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo. La pulizia comprende altresì: pareti, lampade, cappa aspirante, filtri, caloriferi, porte interne ed esterne, vetri interni ed esterni, tende, piastrelle, corridoi, tavoli, sedie;
 - ❑ fornitura di detersivi e disinfettanti occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature e per la loro sanificazione, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
 - ❑ durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone di preparazione e cottura prodotti sanificanti.
 - ❑ stesura e trasmissione al Comune dei seguenti report di non conformità e relative azioni correttive:
 - sul trasporto e ricevimento delle materie prime
 - sulle temperature all'arrivo dei prodotti
 - sulle temperature di esercizio dei frigoriferi e dei freezer
 - sulla taratura dei forni
 - sulle temperature di cottura al forno
 - sulle temperature di arrivo nel legume fresco – caldo
 - sulle temperature di arrivo nel legume fresco – refrigerato
 - ❑ sostituzione e/o integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi, contenitori termici, vasellame, posaterie, bicchieri, etc. nei vari plessi scolastici;
 - ❑ stesura ed invio al Comune dell'elenco delle attrezzature sostituite e/o integrate per ogni scuola;
 - ❑ raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani nei luoghi di produzione con obbligo di effettuare la raccolta differenziata e secondo le modalità indicate dal Comune;
 - ❑ operazioni di disinfestazione e derattizzazione delle cucine, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo. La relativa documentazione oggettiva attestante le operazioni suddette dovrà essere trasmessa periodicamente al Comune;
 - ❑ fornitura della massa vestiario del personale dell'I.A.;
 - ❑ approntamento a stampa e tenuta di un registro giornaliero di presenza a mensa (entro le ore 9,30) degli alunni. I registri dovranno contenere altresì l'indicazione giornaliera della presenza degli insegnanti e/o a figure che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse preposti al servizio mensa. Detta indicazione dovrà essere certificata da apposita firma del Dirigente Scolastico. I registri dovranno essere firmati dal personale dell'I.A. addetto alla rilevazione. Una copia del registro dovrà pervenire alla fine di ogni mese al Comune. I pasti registrati dovranno corrispondere con quelli fatturati.
 - ❑ Approntamento, stampa e vendita dei buoni pasto secondo le prescrizioni del servizio comunale competente.
 - ❑ Comunicazione dei dati richiesti per gestione recupero quote AGEA/CEE. Per l'acquisto dei prodotti lattiero – caseari l'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal regolamento C.E.E. n. 2707/2000, modificato dal Reg. C.E. n. 816/2004.

- ❑ L'I.A. onde permettere al Comune l'applicazione dei sopra citati regolamenti è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate all' I.A. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende, devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).
- ❑ approntamento a stampa e tenuta del registro delle manutenzioni.
- ❑ assunzione delle eventuali spese necessarie per i controlli medico-sanitari del personale nonché per le analisi e gli accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti.
- ❑ Il personale dell' I.A. deve provvedere alla sbucciatura ed al taglio della frutta, al taglio della carne (scuola materna e classi 1° e 2° scuola primaria) e del pane quando necessario, nonché ogni altra prestazione, connessa con il regolare funzionamento del servizio in parola.
- ❑ Il trasporto delle derrate alimentari, dei pasti e delle merende deve essere effettuato con mezzi ed attrezzature di proprietà dell'I.A. e con personale idoneo.
- ❑ I pasti a domicilio devono essere predisposti in monoporzioni contenute in contenitori coibentati e consegnati al personale dei servizi sociali addetto al ritiro. Il sabato saranno consegnati anche i pasti per la domenica che dovranno rispondere a norme igieniche atte alla conservazione.
- ❑ I mezzi di trasporto devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. 327/80.
- ❑ I mezzi di trasporto, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili costituenti i pasti a crudo, i pasti freddi e i pasti caldi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.
- ❑ Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.
- ❑ E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.
- ❑ L'I.A. sarà tenuta a munirsi, a propria cura e spese, di apposita autorizzazione sanitaria per il/i mezzo/i adibito/i al trasporto presso il competente ufficio Igiene e Sanità del Comune.
- ❑ L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di distribuzione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.
- ❑ Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.
- ❑ Il tempo di percorrenza dei pasti trasportati nei terminali di cottura e nei plessi scolastici deve garantire il servizio nelle ore stabilite per la distribuzione dei pasti.
- ❑ Gli orari concordati devono essere rispettati in modo tassativo, nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

- ❑ In caso di mancato rispetto di quanto sopra indicato il Comune si riserva la facoltà di applicare le penalità di cui all'art.23.
- ❑ Nel piano dei trasporti l'I.A. deve indicare la tipologia ed il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.
- ❑ I contenitori isotermitici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65° C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10° C, come previsto dalla legge.
- ❑ Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.
- ❑ I contenitori isotermitici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571.
- ❑ Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.
- ❑ I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili, e idonei per uso alimentare.
- ❑ I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente e riposti a loro volta in contenitori isotermitici sigillati, predisposti per ogni terminale.
- ❑ Le gastro-norm per il trasporto delle portate liquide devono avere un'altezza tale da non permettere sversamenti di liquido.
- ❑ L'alloggiamento del cibo posizionato nelle gastro-norm quali pizza, frittata, pesce, carne impanata, ecc. deve essere effettuata a doppio strato interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle portate.
- ❑ I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.
- ❑ Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti idonei e ben chiusi.
- ❑ I sacchetti non devono essere graffettati.

Art. 3 - ULTERIORI ADEMPIMENTI

Oltre alle prestazioni di cui all'articolo precedente l'I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese almeno una campionatura con cadenza mensile sulle materie prime, sul prodotto finito e sulle superfici e sui piani di lavoro trasmettendole a laboratori per analisi microbiologiche e chimico fisiche autorizzati per legge e comunicarne i risultati al Comune.

L'I.A. dovrà inoltre rispettare gli obblighi previsti dal decreto legislativo 26/05/97 n. e Reg. CEE 852/04 e s.m.i., dotandosi, per ogni struttura operativa, del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

Art. 4 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

A tutela dei diritti degli utenti dei servizi pubblici locali ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni l'I.A. dovrà elaborare una "Carta della Qualità dei Servizi" inoltre dovrà prevedere forme di consultazione periodica, con la commissione mensa a riguardo della verifica del funzionamento del servizio stesso, promossa di concerto con il Comune.

Art. 5 - ATTREZZATURE E IMPIANTI

L'A.C. redige l'inventario delle attrezzature relative a stoviglie ed utensili già esistenti nei locali cucina in quelli riservati allo stoccaggio e lavaggio e presso i plessi distaccati. L'Impresa, in sede di offerta, dovrà comunicare quali attrezzature intende installare ex novo e gli utensili che i sostituirà od implementerà a proprie spese.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

L'impresa che riceve in uso gli impianti e le attrezzature come da inventario, dovrà provvedere alla loro costante manutenzione e riconsegnarle, alla scadenza del contratto di appalto, quantomeno nelle stesse condizioni di funzionalità in cui sono state ricevute. In caso contrario l'impresa dovrà procedere alla riparazione o alla sostituzione di quelle eventualmente danneggiate o mal funzionanti, anche se le disfunzionalità fossero dovute al normale deperimento d'uso.

La manutenzione ordinaria, delle attrezzature della cucina centralizzata e delle macchine per il lavaggio automatico delle stoviglie nei punti di refezione è integralmente a carico dell'impresa aggiudicataria.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature e dei macchinari è anch'essa a carico dell'impresa aggiudicataria.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di attrezzature e macchinari è a totale carico dell'I.A., che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire in ogni caso la regolarità del servizio.

L'impresa non potrà dunque addurre motivazioni di tipo tecnico relative allo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenze di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno all'impresa, imprevisti vari) per giustificare interruzioni od inefficienze di qualsiasi genere nell'erogazione del servizio.

Le penalità previste dal presente Capitolato verranno in ogni caso applicate.

I costi derivanti dal deperimento d'uso degli impianti e delle attrezzature sono a carico dell'I.A.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'impresa stessa.

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 15% a titolo di penale.

Gli impianti e le attrezzature presenti nei locali delle mense scolastiche vengono dati in uso all'I.A. regolarmente allacciati agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento.

L'I.A. sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche e sanitarie.

Eventuali danni dovuti ad incuria e negligenza della ditta appaltatrice o del personale dipendente saranno addebitati all'impresa medesima.

L'I.A. dovrà provvedere altresì, nella realizzazione del progetto, alle operazioni di rottamazione eventuale di una o più attrezzature presenti nella struttura con conseguente smaltimento e sostituzione delle stesse previa autorizzazione del Comune, e a propria cura e spese.

Nello specifico, per manutenzione preventiva programmata delle attrezzature si intende il complesso di attività di verifica periodica, di controllo, di fornitura dei materiali di consumo, di messa a punto e sostituzione di parti di ricambio e parti soggette ad usura atte a prevenire i guasti –qualora questi siano prevedibili – ed a mantenere in condizioni di adeguata funzionalità e di massima efficienza le apparecchiature oggetto dell'appalto; la manutenzione è organizzata ed eseguita secondo un piano prestabilito fondato su quanto prescritto nei libretti d'uso degli apparecchi, su previsioni, procedure di controllo, ed utilizzo di dati di funzionamento storici.

Per manutenzione correttiva si intende il complesso di attività di manutenzione da eseguire su segnalazione e/o rilevazione di un'avaria/guasto al fine di ripristinare, anche mediante la sostituzione di parti di ricambio e/o la fornitura di materiali di consumo, la funzionalità dell'apparecchiatura.

In particolare l'I.A. deve sostituire le parti e le componenti necessarie per il corretto funzionamento delle attrezzature utilizzando ricambi originali o comunque compatibili e certificati sotto la responsabilità dell'I.A. che esegue gli interventi.

L'I.A. è inoltre tenuta temporaneamente a sostituire le attrezzature mobili (es. affettatrici, tritacarne, frullatori, frigoriferi, carrelli termici, ...) con attrezzature proprie, finché non ne sarà ripristinato il funzionamento e, comunque, l'I.A. è tenuta ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive (es. fornitura di piatti a perdere in caso di guasto della lavastoviglie).

Art. 6 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI

IMPIANTI

Competono all'A.C. le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria relative a locali ed impianti, con i criteri appresso indicati:

Manutenzione Straordinaria

Durante il corso dell'appalto l'I.A. ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti le strutture, gli impianti che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

L'A.C. si farà carico degli interventi straordinari relativi alla struttura muraria o alle reti tecnologiche (gas, elettricità, acqua).

Inoltre:

Arredi

Il Comune provvederà alla sostituzione degli arredi (tavoli e sedie) a seguito di richiesta da parte dell'I.A. ed all'esame da parte di un proprio funzionario.

La valutazione finale del Comune rispetto alla sostituzione delle attrezzature resta comunque insindacabile.

Locali

Spettano all'A.C.

- ❑ manutenzione straordinaria dei locali si intende la sostituzione nei locali refettorio di plafoniere non funzionanti ecc. nonché gli interventi che dovessero rendersi necessari in seguito a calamità naturali non prevedibili.

- ❑ manutenzione ordinaria tinteggiatura biennale dei locali cucina, sostituzione delle piastrelle rotte, sostituzione di vetri rotti, ed ogni ulteriore intervento necessario a garantire la qualità del servizio.

Restano comunque a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

Art. 7 - COMPOSIZIONE DEL PASTO.

L'I.A. dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menu' giornaliero con le modalità previste da apposito piano di autocontrollo redatto per il centro di cottura, nonché per i plessi di distribuzione.

I menu' sono articolati in menu' invernale in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo ed in menu' estivo dal mese di aprile al mese di settembre.

Tali date potranno essere comunque modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti copia del menu' utilizzato e le informazioni inerenti l'uso di prodotti biologici nonché derivanti dal commercio equo solidale.

Il Comune si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere cotti il giorno stesso del consumo, con l'eccezione dei pasti a domicilio confezionati il sabato od il prefestivo per il giorno successivo e che comunque dovrà corrispondere a precise regole igieniche.

Il pasto giornaliero per tutti i servizi dovrà essere così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato o dolce);
- merenda pomeridiana, solo per le scuole infanzia.

Si intende a carico del personale dell'I.A. la raccolta delle presenze, la stampa, la vendita, la raccolta e la contabilizzazione dei buoni pasto.

Per la merenda pomeridiana nelle scuole infanzia, il cui costo è incluso nel costo pasto per gli utenti delle scuole infanzia compete al personale dell'I.A. la predisposizione del refettorio, la preparazione dei tavoli per la merenda, la distribuzione della merenda, la pulizia ed il riordino dei tavoli dopo la merenda, la raccolta e la gestione dei rifiuti.

Art. 8 - VARIAZIONE AL MENU'

Il Comune si riserva di effettuare variazioni di menù in caso costante di non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti o, previa comunicazione immediata scritta al Comune ed approvazione da parte dello stesso, solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista, per non più di tre giorni consecutivi;
- interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, black out, incidenti stradali ecc.);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà dell'I.A.;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni, sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito di rilevamento di non conformità nell'ambito di controlli analitici eseguiti, in autocontrollo o da terzi, sulle forniture, o a seguito di problematiche evidenziatesi in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.

Non sono consentite variazioni di menù effettuate arbitrariamente dall'I.A. e non concordate preventivamente per iscritto con il Comune.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dall'I.A. se non proveniente dal personale indicato dal Comune specificamente incaricato della gestione del servizio.

Art. 9 - DIETE SPECIALI

Il Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche rilasciate dal medico curante o dal medico scolastico, per patologie presentate dall'utenza, esclusivamente presso il competente Ufficio comunale, autorizza il regime dietetico personalizzato necessario e stabilisce l'introduzione e l'avvio di diete personalizzate di durata superiore alle 48 ore.

Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione da parte dell'utenza esclusivamente presso il competente ufficio comunale, per regimi personalizzati, per motivazioni etico – religiose, autorizza le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo proposto dall'I.A..

L'I.A. deve pertanto garantire esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico – religiose.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate secondo le procedure previste dal piano di autocontrollo al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'I.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.

Le diete personalizzate devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente salvaguardando, compatibilmente con le esigenze di servizio la varietà negli alimenti sostituiti.

Le diete di transizione o diete in bianco vengono direttamente ordinate dalla scuola o dagli operatori dei servizi sociali, per quanto di propria competenza e sono accettate dall'I.A. senza formale istanza del Comune.

La dieta di transizione o dieta in bianco non necessita di prescrizione medica se non supera le 48 ore ed è costituita da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto senza lattosio e senza polifosfati o altro, così come concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete di transizione o diete in bianco devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'I.A. è tenuta a far riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato.

Per la preparazione di tali pasti il personale dovrà utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione di menù base e di altre diete.

Per questi particolari casi e per tutte le tipologie di diete, l'I.A. si impegna a fornire prodotti alimentari, a preparare regimi dietetici per tutte le tipologie di scuola, compreso il trasporto nelle scuole infanzia con i terminali o dotate di solo refettorio, senza maggiori oneri.

Nella preparazione dei piatti per diete l'I.A. è obbligata ad una preparazione, nel limite del possibile, più simile al piatto servito giornalmente alla totalità dell'utenza. Si chiede comunque l'alternanza nei prodotti utilizzati. **E' vietato l'utilizzo di prodotti simili o sostitutivi (es. grissini o cracker) quando esiste la corrispondente variante del prodotto adatta al tipo di dieta considerata (es. pane privo di glutine).**

Art. 10 - CESTINI VIAGGIO

Il Comune può richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in caso di gite scolastiche, scioperi di personale, per casi di emergenza, ecc.

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e dovranno essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede concordata con il Comune.

I sacchetti non devono essere graffettati.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti) dovrà essere così costituito:

- panini: con formaggio monoporzione
con prosciutto cotto monoporzione
n. 2 (scuola infanzia)
n. 3 (scuola primaria, secondaria di primo grado, adulti)
- 1 frutto
- una bottiglia acqua minerale naturale 1/2 litro
- 1 succo di frutta monoporzione in tetrabrick 200 ml. o 1 the deinato monoporzione in tetrabrick 200 ml.
- biscotti (pacchetto monoporzione) da gr. 30 (1 pacchetto) o prodotto da forno monodose da gr. 40
- 2 tovaglioli di carta
- 1 bicchiere monouso.

Art.11 CENTRI ESTIVI

L'I.A. si impegna a svolgere alle medesime condizioni dell'offerta formulata il servizio pasti presso i centri estivi che normalmente si svolgono nei mesi di luglio e agosto. Il Comune ne comunicherà l'effettuazione entro il 15 giugno.

Art. 12 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Nell'espletamento del presente incarico l'I.A. agirà in piena autonomia, con lavoro ed organizzazione aziendale propria.

Resta inteso che, nel periodo di espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'I.A. non rimane vincolata a nessun obbligo di prestazione esclusiva a favore del Comune, come pure a nessun obbligo di orario, eccetto che per la somministrazione del pasto agli alunni della scuola infanzia, primaria, media, della merenda pomeridiana per gli alunni della scuola infanzia, della consegna dei pasti alle assistenti domiciliari per la veicolazione a domicilio, della consegna dei pasti presso il centro diurno, nonché per la pulizia dei locali.

La consegna e l'immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire comunque nell'orario di funzionamento delle varie scuole e sempre in presenza di proprio personale, senza che ciò arrechi ritardi per la preparazione dei pasti o disagi nella relativa distribuzione, secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo e gli accessi indicati e concordati con il Comune.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.

I contenitori e le derrate deperibili non devono mai essere appoggiati per terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica.

I prodotti sfusi posti nella dispensa e/o nella cella frigorifera e/o nei frigoriferi non devono venire a contatto con l'aria.

Gli ingressi e l'uscita del personale dell'I.A. devono avvenire attraverso i varchi d'ingresso concordati con le scuole e in modo da non interferire con le misure di sicurezza previste a tutela degli edifici (inserimento e disinserimento allarmi, rispetto della priorità negli accessi rispetto al personale delle scuole ecc.).

E' fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori, dei quali l'I.A. fornirà apposito elenco al Comune, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i centri cottura.

Prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari, delle bevande utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni.

I pasti devono essere preparati unicamente con gli alimenti indicati nell'allegato "Derrate".

L'I.A. potrà modificare e sostituire fornitori e prodotti solo dopo richiesta ed autorizzazione del Comune.

L'utilizzo di prodotti alimentari non accreditati comporta la penalità prevista e l'eventuale blocco della derrata.

Il Comune si riserva la facoltà, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità, di richiedere ulteriori alimenti, eventuali confezioni e porzionature.

L'I.A. deve far pervenire mensilmente al Comune la calendarizzazione della frutta comprendente l'elenco dei prodotti che è in grado di fornire, deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare l'utilizzo anche di frutta biologica, a lotta integrata o proveniente dal mercato equo solidale (legge Regionale 13 agosto 2007 n. 32 "Disciplina ed interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria).

L' I.A. dovrà collaborare alla rendicontazione dell'utilizzo di tali prodotti qualora si acceda a contributi regionali.

L'I.A. promuoverà azioni volte alla valorizzazione del territorio, incrementando e sostenendo le promozioni locali.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

"DOC" (denominazione di origine controllata, "DOP" (denominazione di Origine protetta),

"IGP" (Indicazione geografica Protetta" indicante la qualità del prodotto semitipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata.

"STG" "Specialità Tradizionali Garantite" indicante prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico, tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità. (Regolamenti CE n. 2081/92 n. 2082/92 e n. 644/98).

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

Con uguale periodicità dovrà essere fornito l'elenco e la calendarizzazione dei prodotti alternativi alla frutta nelle varie scuole.

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature concordate.

Il Comune può richiedere variazioni di grammature e di menù a fronte di innovazioni culinarie, o di intervenute modifiche non sindacabili da parte dell'I.A., le cui ricette sono concordate con l'I.A.

I menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune.

Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'I.A. s'impegna a collaborare con il Comune per l'applicazione della legge del "Buon Samaritano" (legge n.155 del 25/06/2003) e per altri progetti concondati con le Organizzazioni del Volontariato.

Il Comune si riserva di promuovere progetti a sostegno della bio-diversità ed iniziative a carattere sociale. In tale ambito potranno essere individuati prodotti a rischio di estinzione e prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità che potranno entrare nel menù in sostituzione di prodotti analoghi previo accordo operativo con l'I.A.

Art. 13 - MATERIALE A PERDERE

Il Comune richiede all'I.A. compresi nel prezzo del pasto la fornitura per tutte le tipologie di scuole di tovagliette monoposto e tovaglioli in materiale di carta riciclata e comunque nel rispetto delle norme di certificazione ISO 14001 per le quali il Comune di Santa Margherita Ligure è certificato.

Per eventuale utilizzo di materiale a perdere da limitare a casi eccezionali quali piatti fondi, piatti piani, scodelle, bicchieri, coppe per macedonia, posate si richiede l'uso di materiale monouso riciclabile.

Le stoviglie monouso devono essere conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, ai sensi delle seguenti norme e successive modificazioni: D.M. 21/3/73, d.m. n. 220 del 26/04/93, D.m. n. 322 del 4/8/99, D.M. n.210 del 15/06/2000 e D.Lvo n. 108 del 25/1/92.

Devono essere di colore bianco lucido o bianco perlaceo e prodotti con polistirolo con colore idoneo al contatto alimentare (D.M. 21/03/73 art. 12 e successive modificazioni)

Devono essere riciclabili ed avere le seguenti caratteristiche comuni:

- elevata resistenza al calore (non inferiore a 80 ° C);
- buona consistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità;
- ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro;
- stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso;

Le stoviglie devono essere confezionate in involucri di materiale plastico sigillati.

La posateria può essere in confezioni singole (set di posate) o in confezioni multiple sigillate.

I contenitori di confezionamento non devono presentare vistose ammaccature, umidità, indici di incuria nell'impilamento e trasporto.

- Piatti fondi (diametro esterno superiore cm. 22 circa – peso non inferiore a gr. 14)
- Scodelle (diametro esterno cm.16 circa – peso medio gr. 8,5 circa – capacità media cc. 600 circa – la scodella deve presentare possibilità di presa per due parti del diametro esterno)
- piatti piani (diametro esterno cm. 22 circa – peso medio gr. 14 circa)
- bicchieri di plastica (devono presentare buona flessibilità e resistenza alle rotture, di colore bianco perla- capacità 200 cc. – peso medio gr. 2,5 circa- altezza cm. 8 circa)
- coppe per macedonia (le coppe devono essere traslucide, resistenti alle rotture (capacità 400 cc. circa – diametro superiore 12 cm. Circa – altezza 4,5 cm. circa – peso non inferiore a gr. 5 circa)
- posate di plastica (devono essere di colore bianco - resistente senza possibilità di rotture specialmente per quanto riguarda i rebbi delle forchette. Devono avere le seguenti dimensioni: Coltello lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 2,5 deve presentare lama seghettata; forchetta: a quattro rebbi, lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 3; cucchiaio: con bordi arrotondati, lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 3
- tovaglioli di carta: devono essere prodotti con ovatta di pura cellulosa biodegradabile, a doppio velo, tinta unita di colore bianco- dimensione 33 X 33 cm. – peso medio 17,5 g/mq. circa

Art. 14 - PRODOTTI BIOLOGICI E DI QUALITA'

L'I.A. dovrà dotarsi per il centro di cottura e di distribuzione del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

Per i pasti di cui trattasi non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per quei generi espressamente indicati.

E' fatto divieto di congelare materie prime acquistate fresche.

I prodotti surgelati dovranno possedere i requisiti di cui al Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110 in confezioni originali intatte.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Sulle etichette delle confezioni dei prodotti biologici devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore;

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del contenuto originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e alla consegna nella singola scuola, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Le derrate potranno essere della c.d. "filiera corta" e comunque, da prodotti in gran parte, ove possibile legati al territorio.

Il Comune si riserva di chiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Epifania, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, ed eventuali festività indicate dal Comune.

Art. 15 - PERSONALE

L'I.A. dovrà svolgere il servizio con personale proprio. Detto personale presterà servizio sotto l'esclusiva responsabilità dell'I.A. che ne disporrà ai fini della gestione del servizio nel modo che riterrà più opportuno, essendone il datore di lavoro.

Per nessuna ragione può intendersi che tra il personale dell'I.A. e il Comune ricorra qualsivoglia rapporto diretto di impiego.

Nell'esecuzione delle proprie prestazioni il personale dell' I.A. dovrà usare la massima diligenza.

E' severamente vietato fumare in tutti indistintamente i locali adibiti al servizio di refezione scolastica.

L'I.A. non avrà diritto ad alcun compenso di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.

L'eventuale personale da assumere, sia dall'inizio, sia nel corso del servizio, deve possedere i requisiti fissati dai contratti collettivi nazionali di lavoro di comparto e dalle leggi e regolamenti vigenti in materia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

L'I.A. si impegna al rispetto della normativa in materia di assunzione del personale già dipendente dalla ditta cessata, ai sensi delle vigenti disposizioni del contratto collettivo nazionale di lavoro del comparto, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

Qualora si verificano assenze temporanee del personale, l'I.A. in conseguenza della possibile interruzione del servizio e dell'inadeguatezza dello stesso, è tenuta a garantire il regolare espletamento del servizio.

Il personale dipendente addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti dovrà essere professionalmente adeguato e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Dovrà, inoltre, essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento con fotografia, da tenere in evidenza per tutta la durata dell'orario di lavoro.

Gli indumenti degli addetti devono riportare l'identificazione dell'I.A. e consentire l'identificazione dell'addetto.

L'I.A. deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro (divise di lavoro, copricapo, guanti monouso, calzature antiinfortunistiche, mascherine, etc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80, art. 42) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto dal T.U. della sicurezza n. 81/2008 e s.m.i. redatto dall'I.A. e dal piano di autocontrollo.

Per partecipare alla gara il concorrente dovrà presentare apposita autocertificazione che attesti a proprio carico l'assunzione dei costi della sicurezza del lavoro, non soggetti a ribasso, per un costo complessivo per il periodo oggetto dell'appalto valutato presuntivamente dal Comune in Euro 16.774,65 e con particolare riferimento a:

- fornitura di dispositivi di protezione individuale (scarpe antiscivolo, cuffia per capelli e grembiule, guanti in lattice ad uso alimentare, guanti in PVC per pulizie generiche ecc.);
- apprestamento di segnaletica di sicurezza temporanea;
- costi dovuti alla sorveglianza sanitaria;
- formazione ed informazione del personale;
- fornitura dei cartellini identificativi del personale (art. 18 lettera u) ed art. 26, comma 8 del D.Lgs. n. 81/08).

Per quanto riguarda i costi derivanti da rischi di interferenze essi sono valutati, allo stato delle strutture e dell'organizzazione attuale, pari a zero. A questo fine l'I.A. aggiudicataria è obbligata a fornire al Comune tutti gli elementi necessari alla successiva valutazione della situazione strutturale ed organizzativa derivante dall'adozione del progetto di miglioramento delle strutture presentato in sede di offerta.

Per motivi legati alla sicurezza e tutela dei minori nelle scuole, il Comune comunica ai Responsabili del plesso scolastico i dati personali dell'organico destinato dall'I.A. alla rilevazione delle presenze, alla distribuzione del cibo e delle merende, alla cucina ed al servizio di trasporto e distribuzione nei terminali di cottura. In caso di modifica dei nominativi precedentemente comunicati, l'I.A. si impegna ad approntare la tempestiva comunicazione al Comune.

Il personale dell'I.A. addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve: togliersi anelli e braccialetti, lavarsi accuratamente le mani, indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti ed idonei calzari.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione, nonché per il trasporto. Inoltre dovranno essere previsti indumenti di colore diverso per i lavori di pulizie e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, ortaggi crudi, insalata ha l'obbligo di utilizzare guanti monouso e mascherina.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude, che durante la preparazione delle carni cotte, quali arrosto, etc.

I guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso anche durante ogni fase del servizio della distribuzione dei pasti nei refettori.

I Direttori e gli ispettori dell'I.A. sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri di ristorazione.

L'I.A. dovrà fornire camice e cuffie monouso in caso di ispezioni ordinate dal Comune ai sensi dell'art. 23.

Entro dieci giorni dall'inizio dell'appalto, l'I.A. comunicherà per iscritto al Comune l'elenco con i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche, il numero delle ore giornaliere con indicazione delle mansioni e delle responsabilità in ordine al piano di autocontrollo che ciascuno deve espletare nel servizio oggetto dell'appalto e le sedi in cui presta servizio. Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato entro dieci giorni da ciascuna variazione.

Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso l' I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'I.A. è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili degli stipendi pagati, nonché le copie dei modelli DM10 comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune avrà la facoltà di segnalare la situazione al competente Ispettorato del lavoro. L'I.A. si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati, prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nel Comune o nella Provincia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del Responsabile dell'Unità Locale, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

In caso di variazioni del numero dei pasti l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche di organico necessarie per mantenere la qualità del servizio senza alcun aggravio di costi per il Comune.

L'I.A. si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti i contratti o receda da esse. Il Comune, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo mensile del servizio, per tutto il periodo in cui perduri l'inadempienza. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I.A. si sia posta in regola; l'I.A. non potrà pertanto sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al T.U. n. 81/2008 al D.L. 155/97 e e Reg. CEE 852/04., l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere: Alimentazione e dietetica, dietetica particolare, autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, salute e sicurezza sul lavoro, comportamento igienico del personale durante il lavoro, pulizia, sanificazione, disinfezione, comunicazione con l'utenza.

Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'I.A. prima dell'avvio del servizio ed a tutti i nuovi assunti.

A richiesta del Comune l'I.A. dovrà fornire al Comune la documentazione che dimostri la programmazione dei corsi da effettuarsi prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico nonché la documentazione che dimostri che il personale ha frequentato e frequenta periodicamente corsi di formazione/addestramento/aggiornamento, sugli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali della ristorazione.

Art. 16 - DIREZIONE DEL SERVIZIO E INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP.

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata dall'I.A. ad un Responsabile immediatamente reperibile, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione delle operazioni con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Tale responsabile deve provvedere all'acquisizione, qualora necessario, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali e delle licenze edilizie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'I.A. e saranno intestate al Legale rappresentante della Società.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli incaricati preposti dal Comune alla verifica dell'andamento del servizio in particolare provvedere a trasmettere i rapporti periodici sull'andamento del servizio così come previsto dal Piano di autocontrollo. In caso di assenza e/o impedimento del Responsabile, l'I.A. dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione del medesimo con contestuale comunicazione al Comune.

Analogamente l'I.A. si obbliga a nominare ed a comunicare al Comune il Responsabile del Piano di autocontrollo del sistema HACCP che firmerà tutta la documentazione inerente i report di non conformità come previsto dal Piano stesso.

Art. 17 - CONTROLLI IGIENICO-SANITARI

La vigilanza competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dagli stessi, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune si riserva di verificare l'attuazione di tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo attraverso audizioni del personale, verifica delle campionature, verifiche dello stoccaggio e conservazione delle materie prime, verifica dei cibi cotti, verifiche della preparazione e di tutte le fasi inerenti la sanificazione e disinfezione.

Il Comune potrà disporre direttamente o indirettamente tramite figure, strutture ed organismi, dallo stesso individuati, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature ai locali e ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi (per esempio: mezzi di trasporto), sia dell'I.A. sia dei fornitori al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed il rispetto delle procedure previste dal Piano di autocontrollo, in particolare, quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti; quelle sul controllo, sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione

degli alimenti, sulle temperature nonché sul grado di appetibilità dei pasti stessi al momento della loro consumazione.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'I.A. fornirà al personale incaricato dal Comune, alla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

In caso di ispezioni da parte di altre autorità sanitarie, in particolare ASL e/o NAS è fatto obbligo all'I.A. di far pervenire al Comune copia del verbale di accertamento entro 48 ore dall'avvenuto sopralluogo.

E' fatto comunque salvo per i fornitori e per l'I.A. l'obbligo di effettuare i controlli di loro competenza.

Non è concesso ai rappresentanti della Commissione mensa l'accesso ai locali di preparazione del pasto o di stoccaggio delle merci ad eccezione di quanto previsto nell'art. 18.

L'I.A. provvederà quotidianamente al prelievo di un pasto **test** conservato secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo, per almeno 72 ore successive al consumo.

In caso di episodi sospetti, l'I.A. dovrà rendere disponibili i campioni della **“Scatola Nera”** secondo quanto disposto dall'Autorità Sanitaria precedentemente ed immediatamente allertata, che provvederà alle successive analisi.

ART. 18 COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa, esercita la facoltà di osservazione relativa alla somministrazione e al gradimento del pasto. La Commissione dovrà rapportarsi esclusivamente con il Comune, I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti all'osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, possono altresì assaggiare il pasto in luogo diverso da quello di somministrazione ai bambini.

I componenti della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali della mensa, in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale. Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa può redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione o alla Direzione della Scuola e a chi si ritiene necessario.

Una volta per anno scolastico è consentita la visita al centro cotture/cucine e dispensa ad un numero di rappresentanti non superiore a due per visita, sempre nel rispetto delle condizioni sopra descritte; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa camici monouso.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense, solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto: per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del Centro Cottura e/o del refettorio o a chi ne svolge le funzioni.

I rappresentanti della Commissione Mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari

(materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina.

Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; i rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.

Art. 19 - SCIOPERO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale dipendente dell'I.A., quest'ultima dovrà darne comunicazione al Comune con congruo preavviso. L'I.A. dovrà provvedere puntualmente alla fornitura di un servizio alternativo equilibrato dal punto di vista nutrizionale (piatti freddi). Qualora non venga rispettato il termine sopra indicato, verrà applicata all'I.A. una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero di presenze previste per il giorno, effettuate dal Comune), fatta salva la facoltà di acquisto da parte del Comune, di alimenti alternativi al pasto non fornito, i cui costi saranno a totale carico dell'I.A.

L'I.A. è inoltre obbligata a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.90 n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze metereologiche.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea del servizio che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente ed alle cose, l'I.A. è tenuta a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e strutture idonee, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

Art. 20 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI

La pulizia e la sanificazione giornaliera dei locali di cucina, dei refettori, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, i refettori, i corridoi di collegamento, gli spogliatoi, i locali accessori, i magazzini, gli antibagni, le dispense di tutte le scuole si intende ricompreso ed interamente compensato dal prezzo unitario corrisposto dal Comune all'I.A.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente separate rispetto al confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora in un refettorio fossero presenti più turni di servizio dovrà essere effettuata la pulizia anche dei tavoli non utilizzati.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) dovranno essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelle dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

La singola confezione o contenitore dovrà presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non saranno accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi ed utensili dovranno essere sostituiti frequentemente e riposti in idonee allocazioni.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I materiali ed i prodotti impiegati per la pulizia dei refettori, dei locali di cucina e di servizio, nonché di tutte le attrezzature dovranno essere di prima qualità, di odore gradevole e senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto nonché atti ad assicurare il pieno rispetto e la salvaguardia della salute delle persone e degli ambienti.

Tali prodotti non devono essere tossici né inquinanti e devono essere biodegradabili.

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro dovranno essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Le operazioni di pulizia accurata dei locali di ristorazione della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate, davanzali, caloriferi, vasisti, porte, tende etc.) sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato e saranno da ripetersi, se necessarie, alla scadenza dei periodi di vacanza scolastica o di sospensione delle lezioni.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine utilizzati dal personale dipendente dall'I.A. devono rispettare i requisiti igienico – sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico devono essere tenuti costantemente puliti gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

L'I.A. per le pulizie dovrà impegnare macchine ed attrezzature di sua proprietà, tecnicamente valide, compatibili con ogni singolo servizio da prestare e poco rumorose.

La ditta dovrà predisporre l'uso e l'impiego sia delle macchine che delle attrezzature, nel modo più razionale considerando le possibilità ed i limiti esistenti nella meccanizzazione dei lavori di pulizia.

Detti macchinari dovranno essere dotati di tutti gli accessori per la protezione e la salvaguardia dell'operatore nonché dei terzi, da eventuali infortuni durante l'uso.

E' perentorio l'obbligo di collegare la macchina in modo da assicurare una perfetta messa a terra.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere nelle immediate vicinanze delle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi separati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in base alle disposizioni di raccolta in atto nel Comune, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti in special modo nei cortili interni delle scuole e nelle immediate vicinanze di esse.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

La I.A. è obbligata ad effettuare la raccolta differenziata sia dell'umido che degli altri materiali, da collocarsi in appositi contenitori, forniti dalla Ditta incaricata allo smaltimento

Art. 21 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio e' fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'I.A. inoltre, risponde direttamente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta, anche facendo uso di mezzi di trasporto nell'ambito del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, ai commensali, al Comune o ai terzi in genere.

Allo stesso modo, l'I.A. risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni di legge o di capitolato a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

A tale scopo l'I.A. stipulerà con primaria Società di assicurazione, polizza di assicurazione per i danni a cose e/o a persone con un massimale unico non inferiore ad €1.000.000,00=. L'I.A. è tenuta altresì a stipulare una polizza di assicurazione che copra eventuali rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del Servizio. Il Comune si riserva, prima della stipula delle polizze, da parte dell'I.A., di verificare le clausole incluse nelle stesse. Di dette polizze dovrà essere fornita copia al Comune entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima dell'inizio del servizio.

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dall'I.A.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. è tenuta, inoltre, a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 22 - CORRISPETTIVO

Il Comune corrisponderà all'I.A., a decorrere dall'effettivo inizio del servizio di refezione, i corrispettivi risultanti dalla gara di appalto per ogni pasto effettivamente somministrato, documentato dal registro presenze compilati e firmati dall'I.A., da tale importo dovranno essere

dedotte le somme incassate per la vendita dei buoni pasto adeguatamente documentate con ricevute nominative.

Le fatture saranno direttamente liquidate dal Comune a mezzo dei fondi stanziati sul proprio bilancio.

Le fatture dovranno essere intestate e recapitate al Comune, che provvederà alla liquidazione.

Prima dell'effettuazione di pagamenti superiori a Euro 10.000,00, ai sensi dell'art. 2 del D.M. n. 40 del 18/1/2008 il Comune procederà al controllo delle inadempienze ai pregressi obblighi esattoriali tramite il concessionario all'uopo incaricato. In caso di limitazioni o necessità derivanti da tale obbligazione nessun onere o inadempienza potrà essere posta in capo al Comune.

In caso di risoluzione contrattuale anticipata, escluso l'inadempimento da parte dell'I.A., alla Ditta spetterà il rimborso della quota di ammortamento residua riguardante le migliori effettuate nelle strutture calcolata moltiplicando la quota indicata in offerta per il numero di pasti non erogati.

Art. 23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'I.A. si impegna ad osservare misure minime di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili, di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Il personale dell'I.A. è tenuto a mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione, all'attività del Comune o ad informazioni riguardanti l'utenza durante l'espletamento del servizio.

Art. 24 - PENALITA'

Ove si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate, a sua esclusiva discrezione, previa nota di contestazione, le seguenti penali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

1	Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€500,00
2	Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori	€150,00
3	Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€250,00
4	Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella	€500,00

	tabella grammature e nell'allegato caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	
5	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	€150,00
6	In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2^ violazione riscontrata	€150,00
7	Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	da €100,00/ a €500,00
8	Per la mancata conservazione della campionatura	€500,00
9	Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso	€500,00
10	Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	da €100,00/ a €500,00
11	Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale offerto in sede di gara	€150,00
12	Per mancata sostituzione –entro 5 giorni- del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del Comune	€100,00
13	Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/ scarpe antinfortunistiche	€200,00
14	Per la mancata consegna dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dall'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale, per ogni plesso scolastico	€500,00
15	Per carenze igieniche delle cucine e/o dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo	€500,00
16	Per ogni unità di personale addetto alla distribuzione mancante rispetto al numero previsto	€200,00
17	Per ogni mancata consegna o mancata somministrazione di pasti che avrebbero dovuto essere presenti nella rilevazione	€100,00
18	Per ogni giorno di ritardo nella realizzazione del progetto di valorizzazione qualitativa delle strutture presentato in sede di offerta	€500,00

Ulteriori classi di penalità potranno essere individuate dal Comune a seconda delle necessità ed entreranno in vigore successivamente alla comunicazione di istituzione di esse effettuata per iscritto.

Gli importi delle sanzioni sono da intendersi al netto degli eventuali danni causati al Comune che questi si riserva di quantificare e richiedere separatamente.

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di 20 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della raccomandata A.R. della contestazione stessa.

Il recupero della penalità verrà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale verrà assunto il provvedimento.

Art. 25 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL RAPPORTO

Qualora l'I.A. non ottemperasse ai patti ed alle condizioni di cui al presente atto, oppure desse luogo a gravi irregolarità od inadempienze che compromettano in qualsiasi modo la regolare gestione della refezione, il Comune avrà facoltà di risolvere in tronco, in qualsiasi momento, il presente rapporto, liquidando quanto spettante, fatto comunque salvo il risarcimento del danno. Qualora dalle irregolarità o inadempienze derivassero dei danni, il Comune avrà facoltà di rivalersi sulle quote di corrispettivo per le quali l'I.A. risultasse creditrice verso il Comune.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente, incluso il ritardato pagamento di quanto al medesimo spettante e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- J) sub – appalto totale o parziale del servizio con modalità non previste;
- K) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata applicazione del piano di emergenza atto a garantire la continuità del servizio per un periodo tale da comportare, a esclusivo giudizio del Comune, un disservizio diffuso a carico dell'utenza;
- m) gravi difformità nella realizzazione dei progetti secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell' originario appaltatore, il Comune potrà interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto alle condizioni economiche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

Il contratto, inoltre, potrà essere sciolto, oltre che per le cause espressamente ammesse dalla legge, anche per il mutuo consenso delle parti, ai sensi dell'art. 1372 C.C.

Nei casi previsti dal seguente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riaffidamento del servizio e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Indipendentemente dalla quantificazione del danno e dall'applicazione di qualunque penale o forma di risarcimento comunque denominata, l'I.A. in caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempimento, sarà chiamata altresì a corrispondere, su richiesta del Comune, una somma discrezionalmente valutata dal Comune fino all'10% del valore annuale dell'appalto.

Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, ovvero per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune, l'I.A. non avrà diritto ad alcun indennizzo.

Art. 26 - SUBAPPALTO

Il subappalto è soggetto alla disciplina di cui all'art. 118 del D. Lgs.vo n. 163/2006.

I concorrenti devono indicare all'atto dell'offerta i servizi o le parti del servizio che intendono subappaltare.

Art. 27 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 28 - GARANZIE

L'I.A., a garanzia dell'esatto adempimento dell'obbligazione assunta, depositerà la cauzione pari al 10% sul prezzo complessivo presunto dell'appalto mediante il versamento presso la Tesoreria comunale - Cassa di Risparmio di Genova e Imperia, filiale di Santa Margherita Ligure.

Per la cauzione predetta l'I.A. potrà prestare idonea fidejussione bancaria o assicurativa di uguale importo.

Lo svincolo della fideiussione verrà effettuato successivamente alla verifica della corretta gestione, effettuata dal Comune.

La cauzione sarà incamerata dal Comune ai fini della refusione di eventuali danni già contestati all'I.A.

Art. 29 - ASSICURAZIONI

L'I.A. provvederà a sue esclusive cure, responsabilità e spese all'attivazione delle necessarie posizioni assicurative, nessuna esclusa, e quindi anche quella concernente gli infortuni sul lavoro.

Art. 30 - SPESE CONTRATTUALI

Le spese e tasse per bolli, stipulazione, registrazione ed ogni altro onere di spese e di tributi inerenti e conseguenti all'appalto in parola ed al relativo contratto si intendono a carico dell'I.A.

Art. 31 - NORMATIVA APPLICABILE

Per quanto non disposto dal presente capitolato speciale d'appalto, si applicheranno le disposizioni del Codice Civile, del contratto collettivo nazionale di lavoro e le altre norme vigenti in materia.

Art. 32 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi questione che non si è potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il Foro di Genova.