

CAPITOLATO PER GESTIONE SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

PERIODO 01/09/2018 - 31/07/2021

(con facoltà per l'Amministrazione di richiedere il rinnovo per ulteriori anni tre)

TITOLO I

OGGETTO E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.1 OGGETTO E MODALITA'DELL'APPALTO

Il contratto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica compresa la fornitura delle merci, la confezione, la distribuzione e quant'altro necessario nelle mense scolastiche di cui all'art.2 del capitolato e nei refettori di cui all'allegato A. I pasti giornalieri da fornire sono presuntivamente compresi tra un minimo di 550 e un massimo di 850 per un totale presunto di 130.000 pasti annui.

Formano altresì oggetto dell'appalto:

- l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti dei centri cottura messi a disposizione dal Comune;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi delle cucine e locali annessi e zone di pertinenza (dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, sala refezione) nei centri refezionali delle scuole di cui all'allegato A;
- la messa a disposizione di un centro di cottura, con le caratteristiche meglio descritte all'art. 4 del presente capitolato;
- la rilevazione delle presenze e la gestione dei buoni pasto compresa la riscossione del corrispettivo, escluse le rette del nido.

Art.2 TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'UTENZA È COMPOSTA DA:

- alunni scuole di diverso ordine (asilo nido/scuola dell'infanzia/scuola primaria/scuola secondaria di I grado)
- insegnanti e personale avente diritto al pasto,
- eventuali altre persone che saranno autorizzate dal Servizio P.I.

Il numero indicativo dei pasti annuali è così suddiviso: 10.000 per il nido, 30.000 per le materne, 75.000 per le elementari, 15.000 per le scuole medie, comprensivi dei pasti per gli insegnanti e per il personale avente diritto.

Tali dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà determinato

dalle presenze giornaliere. L'A. C. SI RISERVA COMUNQUE LA FACOLTA' DI DIMINUIRE OD AUMENTARE IL NUMERO DEI PASTI RICHIESTI COSI' COME IL NUMERO DELLE SCUOLE INTERESSATE. Si riserva altresì di estendere ad ulteriori sedi o periodi (compreso il periodo estivo) la fornitura dei pasti, alle medesime condizioni e costi, anche per limitati periodo di tempo, nonché di farla cessare in altri, nel limite di 1/5 dell'importo complessivo impegnato nel triennio di riferimento contrattuale, previo congruo preavviso da concordare tra le parti per l'organizzazione dei tempi e delle modalità.

La Ditta si impegna, su richiesta del Comune, a fornire pasti e alimenti in situazioni di emergenza con modalità da concordare tra le parti.

Art.3 MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

IL SERVIZIO per le scuole materne, dell'obbligo e nido è comprensivo, oltre che di quanto previsto all'art.1,

- del trasporto e della distribuzione dei pasti ai refettori delle Scuole non provviste di cucina,
- dell'apparecchiatura, sparecchiatura, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle attrezzature dedicate nei refettori; della pulizia e sanificazione delle cucine; del lavaggio delle stoviglie, come specificato nell'art. 20,
- della fornitura di acqua minerale, tovaglie e tovaglioli di carta, piatti e bicchieri a perdere, materiale pulizia o altro materiale e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio,
- della fornitura della merenda per il nido,
- delle iniziative di educazione alimentare che la Ditta eventualmente offrirà in sede di gara.

Per la scuola dell'infanzia e la prima classe della scuola primaria il personale, se richiesto, deve anche sbucciare e preparare la frutta e fornire assistenza ai tavoli per tagliare carni, pesce e quanto altro necessari per facilitare il consumo da parte dei bambini.

Art.4 MENSE, IMPIANTI E LOCALI DA UTILIZZARE

La fornitura dei pasti deve avvenire con il confezionamento degli stessi presso un apposito centro di cottura per i pasti veicolati, idoneo per la confezione di circa n. 700 pasti giornalieri, che dovrà essere messo a disposizione dall'appaltatore ed avere sede all'interno del Comune di Sarzana oppure in una località situata entro il raggio di km 15 dal centro di Sarzana (distanza calcolata sulla base delle distanze chilometriche tra Comuni italiani attestata dall'ACI tramite il servizio online sul sito <https://servizi.aci.it/distanze-chilometriche-web> – modalità di calcolo 'percorso più breve'); i pasti confezionati nel suddetto centro di cottura saranno consumati nei seguenti plessi scolastici: Scuola

Primaria e Secondari di I Grado Sarzana Capoluogo; Scuola dell'Infanzia e Primaria di San Lazzaro; Scuola dell'Infanzia di Sarzanello; Scuola Primaria di Nave; Scuola Primaria di Santa Caterina; Scuola Primaria “Luzzati” di Ghiaia di Falcinello; Scuola Primaria di Bradia;

dovranno altresì essere utilizzati i seguenti centri di cottura messi a disposizione da questo Ente e precisamente:

- Cucina della Scuola dell'Infanzia Comunale “L. LALLI”, viale XXI Luglio, idonea per la confezione di circa n. 90 pasti giornalieri, da consumarsi in loco (la suddetta cucina è attualmente non utilizzabile in quanto l'edificio è in fase di ristrutturazione, con riapertura prevista nel corso dell'anno solare 2018; nella fase transitoria in attesa della riapertura del plesso scolastico i pasti per la scuola 'Lalli', ospitata provvisoriamente nel plesso scolastico Capoluogo, dovranno essere preparati in un'altra delle cucine messe a disposizione dal Comune oppure nel centro di cottura messo a disposizione dalla Ditta appaltatrice);
- Cucina della Scuola Materna Statale “I. MATTAZZONI”, viale della Pace 19, idonea per la confezione di circa n. 100 pasti giornalieri, da consumarsi in loco;
- Cucina del plesso scolastico di MARINELLA, idonea per la confezione di circa 120 pasti giornalieri, da consumarsi in loco;
- Cucina dell'Asilo Nido Comunale “G. TENDOLA”, viale XXI Luglio, idonea per la confezione di circa n. 70 pasti giornalieri, da consumarsi in loco;

Le cucine scolastiche con le attrezzature esistenti, i rispettivi locali adibiti a magazzino e a servizi igienici e i refettori delle varie scuole di cui all'allegato A) saranno concessi in comodato, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, per tutta la durata dell'appalto, secondo le modalità previste dall'art.33 e sgg. Titolo IV, del presente capitolato.

N. B.: nel caso in cui l'attuale centro di cottura principale, sito all'interno del plesso scolastico Capoluogo di Viale XXI Luglio, risultasse per un qualsiasi motivo (es.: rinvio delle procedure di alienazione dell'immobile attualmente in corso) ancora utilizzabile per l'anno scolastico 2018 – 2019, Comune di Sarzana ed aggiudicatario valuteranno congiuntamente, al fine di ridurre la percentuale di pasti trasportati, la possibilità di utilizzare in via provvisoria il suddetto centro di cottura. L'eventuale accordo di cui al presente capoverso non fa venir meno in alcun modo l'obbligo per l'aggiudicatario di mettere a disposizione sin dal 1° settembre 2018 il proprio centro di cottura, perfettamente attrezzato e funzionante e dotato di tutte le caratteristiche di collocazione, dimensionali e produttive descritte nel presente articolo.

Sono a carico della Ditta appaltatrice:

- La conservazione e la manutenzione ordinaria, compresa l'imbiancatura, dei locali, centri cottura, cucine e refettori e di tutti gli impianti;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e beni mobili ricevuti in consegna, nonché la sostituzione di utensili e di apparecchiature da cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie, ecc...) eventualmente deteriorati che integreranno, comunque, la consistenza originaria;
- Ogni eventuale nuova attrezzatura ritenuta utile per il miglioramento del servizio;
- La predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche o integrazioni;
- La manutenzione degli estintori e la loro eventuale integrazione nei locali dati in comodato;
- La fornitura del metano nella cucina della scuola dell'infanzia "Mattazzoni".

La Ditta dovrà fornire anche gli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto, compresi i contenitori termici necessari al trasporto, nonché ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro dir si voglia, ritenuti indispensabili per il servizio.

Sono a carico del Comune di Sarzana gli oneri per i consumi dell'energia elettrica, acqua e gli interventi di manutenzione straordinaria degli immobili e delle reti di adduzione agli impianti.

Art.5 INTERVENTI DI MANUTENZIONE

La Ditta dovrà presentare, per gli interventi di manutenzione, un "Piano di Manutenzione Programmata", da inviare al Comune almeno 30 gg. prima dell'inizio dell'anno scolastico o comunque entro 30 giorni dall'affidamento del servizio.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, la Ditta dovrà provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili. Per ogni intervento di manutenzione eseguito dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale adeguata documentazione rilasciata dalla Ditta intervenuta.

In caso di mancato intervento il Comune provvederà direttamente, previa diffida, addebitando alla Ditta un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

In caso in cui si tratti di manutenzioni straordinarie alla struttura e agli impianti di competenza dell'Amministrazione Comunale, la Ditta deve comunicare per iscritto i motivi della necessità dell'intervento straordinario.

Art. 6 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI E OBBLIGHI NORMATIVI

La Ditta deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato.

Tali licenze e autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta, con la massima diligenza, a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante della stessa.

La Ditta sarà tenuta all'osservanza delle norme derivanti dalla vigente normativa relativamente alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire, in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori, come specificato all'art.22 , TIT. II del presente capitolato.

Art.7 TRASPORTO PASTI

I pasti prodotti nel centro di cottura per i pasti veicolati devono essere trasportati nei refettori delle scuole indicate nell'allegato A), entro gli orari indicati. Tali orari sono riferiti all'anno scolastico 2017/2018 e potranno subire modifiche su richiesta delle Scuole; le modifiche saranno comunque concordate preventivamente con la Ditta, per non causare disfunzioni nel servizio.

La Ditta, in sede di offerta, dovrà presentare un "Piano dei Trasporti "che preveda anche il ritiro dei contenitori e di quanto altro utilizzato per il servizio distribuzione e specifichi i tempi previsti tra la partenza e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici interessati.

Tale trasporto deve essere effettuato, comunque, non oltre 30 minuti dalla cottura del pasto nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- I pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65° C utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati. I contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- Gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati, etc...) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10° C, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- Il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificati giornalmente, per evitare contaminazione degli alimenti trasportati. Ulteriori indicazioni relative alle modalità di trasporto degli alimenti sono contenute all'interno del "Capitolato tecnico dei generi alimentari" (Allegato "C").

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti messi a disposizione dalla Ditta devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e al D.Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate le temperature previste dall'art. 51 del D.P.R. 327/80 e dall'art. 31 dello stesso decreto.

La Ditta appaltatrice è tenuta a tutte le spese connesse, comprese quelle relative alla tassa di circolazione ed alla stipula di apposite polizze assicurative.

La Ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate, conseguentemente ad eventuali spostamenti di Scuole in altri edifici.

Art.8 DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

La distribuzione dei pasti comprende la pulizia e sanificazione, l'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli nei locali di refezione e cucinette, ove esistano, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature usate per il servizio nonché la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti prodotti.

Alla distribuzione di cui sopra la Ditta provvederà con proprio personale, avvalendosi dell'attrezzatura presente nei locali scolastici di proprietà comunale avuti in comodato, integrandola ove necessario.

Il servizio funzionerà secondo il calendario scolastico, per un periodo massimo di 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì con esclusione dei giorni festivi infrasettimanali e dei giorni di chiusura delle scuole per le festività natalizie e pasquali e gli altri giorni previsti dal calendario scolastico).

Le singole Scuole comunicheranno, via telefono o fax, giornalmente, al personale del centro di cottura per i pasti veicolati, entro le ore 09.00 per Primarie e Secondarie di I Grado, entro le 9.40 per scuole dell'infanzia, il numero dei pasti da fornire per il pranzo.

In caso di presenze superiori a quelle previste, la Ditta si impegna comunque a fornire i pasti necessari.

Art. 9 GESTIONE BUONI PASTO

Ai sensi della vigente normativa in materia di pagamento dei servizi della Pubblica Amministrazione, il Comune di Sarzana intende aderire alla piattaforma di pagamento PagoPA. La ditta dovrà quindi fornire la massima collaborazione per la rilevazione delle presenze e la comunicazione delle stesse al Comune, al fine della verifica dei pagamenti effettuati.

Dal momento che, in considerazione del buon funzionamento dei canali di pagamento sin qui adottati, l'Amministrazione intende introdurre i canali di pagamento elettronici consentiti dalla piattaforma PagoPA 'in parallelo', con una transizione progressiva che manterrà quindi, in una prima fase, anche il sistema previgente, la ditta dovrà provvedere, senza alcun compenso

extra, alla riscossione del corrispettivo a carico degli utenti, sulla base del prezzo di fruizione stabilito periodicamente (di norma all'inizio di ogni anno scolastico) dalla Giunta Comunale.

Per la prenotazione dei pasti, la registrazione delle presenze ed il pagamento del pasto si prevede il sistema 'prepagato' da parte degli utenti, attraverso il sistema di Etica Soluzioni Software Srl e con i 'punti di ricarica' attualmente in funzione, meglio descritti all'allegato E "Punti di ricarica"; la ditta potrà eventualmente aumentare il numero di detti punti di ricarica, senza per questo avere nulla a pretendere dal Comune; ai sensi del successivo art. 47, la Ditta sarà tenuta altresì a versare al Comune di Sarzana la somma annua di € 5.400,00 a titolo di rimborso del relativo canone di assistenza e manutenzione.

La Ditta tratterà i corrispettivi riscossi come acconto sul costo del servizio prestato.

Ai fini della riscossione, il Comune indicherà, all'inizio dell'anno scolastico, le fasce di appartenenza degli utenti ed i fruitori del pasto gratuito. Le eventuali variazioni nel corso dell'anno scolastico saranno comunicate in tempi stabiliti di comune accordo.

La riscossione relativa all'utilizzo della mensa scolastica presso l'asilo nido "Tendola" è di competenza dell'A. C.

Art.10 COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEI MENU'

I PASTI devono essere confezionati giornalmente attenendosi scrupolosamente ai menù allegati al presente capitolato – "Allegato B", attualmente adottati.

Devono, inoltre, essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o speciali, per scelte etiche, religiose o vegetariane, autorizzate dall'Ufficio P.I..

I MENU' sono articolati in estivo ed invernale, i relativi periodi di applicazione saranno rispettivamente: aprile, maggio, giugno, settembre (estivo); ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo (invernale); tali periodi potranno essere modificati per cause di forza maggiore o secondo le condizioni climatiche, previo accordo tra le parti, senza aggravio di prezzo.

Il Comune si riserva di modificare le preparazioni previste nel menù, sostituendole con altri piatti di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto dell'equilibrio dietetico, nei casi in cui vi sia una costante di non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Il Comune potrà altresì richiedere alla Ditta la stesura di un nuovo e diverso menù senza alcun costo. La Ditta dovrà comunque elaborare e fornire, basandosi sul menù adottato, le necessarie varianti per i menù speciali, di cui al comma 2 del presente articolo.

Dovrà essere disponibile, senza alcun onere aggiuntivo, ogni giorno, almeno il 10% dei pasti in più per consentire eventuali bis.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- Guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black-out);
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dall'A. C. o dagli organi ASL competenti.

In tali casi, oltre ad ogni altro evento che renda indisponibili le cucine, può essere ammessa la preparazione presso un centro di cottura (all'uopo autorizzato) che la Ditta dovrà indicare in sede di gara.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta, in sostituzione dei pasti, la fornitura di cestini da viaggio, per gite scolastiche od iniziative di vario tipo. Il cestino va adeguatamente predisposto anche per le diete speciali.

In sede di offerta la Ditta dovrà indicare la composizione prevista per i suddetti cestini da viaggio.

I PRODOTTI ALIMENTARI da fornire per la preparazione dei pasti e le bevande per tutte le Scuole (Materne, Elementari, Medie e Asilo Nido) devono essere conformi ai requisiti previsti dalle Leggi in materia, che si intendono qui richiamate; devono inoltre possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche descritte nel capitolato tecnico dei generi alimentari allegato al presente capitolato – “Allegato C”.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti.

Nelle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti ed in tutti i prodotti, deve essere garantita l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione in vigore (Direttiva 2001/18/CE e successive modifiche, Regolamenti CE n. 258/97, 49/2000, 50/2000, 1829/003, 1830/003).

E' ammesso l'uso di pesce surgelato; non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

Non è consentito l'uso di uova in polvere; si richiedono uova pastorizzate biologiche.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Art.11 UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI

L'A.C., conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n°488 del 23/12/99, richiede e promuove l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Per **prodotto biologico** si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalle normative comunitarie di riferimento e meglio specificate nel capitolato tecnico (all.C).

Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie per legge.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici con la dicitura “in via di conversione”.

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in contenitori e/o confezioni non originali per frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e di quelle consegnate nelle singole scuole, deve essere conservata l’etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come:

“DOC” (denominazione di origine controllata)

“DOP” (denominazione di origine protetta)

“IPG” (indicazione geografica protetta)

“STG” (specialità tradizionali garantite) reg.CE n.2081/92, 2082/92 e 644/98.

Per prodotto tradizionale si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Legge n.526 del 21/12/99.

I prodotti biologici specificatamente richiesti, oltre a quelli eventualmente proposti dalla Ditta in sede di offerta, sono elencati e descritti nel capitolato tecnico (all.C).

Nel caso in cui uno o più dei prodotti biologici di cui sopra non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della Ditta, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali, eventualmente surgelati di qualità per piselli, fagiolini e spinaci.

In tal caso:

- La Ditta ha l’obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax o via posta elettronica, al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, l’elenco dei prodotti biologici di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno;
- Il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato, per ogni giorno:
 - del 4% nel caso di mancanza della frutta biologica e delle uova;
 - del 3% nel caso di mancanza della verdura ed ortaggi freschi biologici, di pelati o polpa o passata di pomodori; tali decurtazioni saranno cumulabili in caso di mancanza di più prodotti.

Nel caso in cui non fossero invece disponibili i prodotti di cui all’art.59 della Legge n°488/99 offerti in sede di gara, in aggiunta a quelli obbligatoriamente prescritti:

- La Ditta ha l’obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax o via posta elettronica, al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, l’elenco dei prodotti in questione di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno;

- Il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato del 2 % sul prezzo pasto.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione di prodotti di cui all'art.59 della Legge n°488/99, in assenza della prevista comunicazione preventiva della Ditta, si farà luogo all'applicazione della penalità di cui all'art. 38 del presente capitolato.

In sede di gara saranno valutate tutte le offerte migliorative presentate dalla Ditta.

ART.12 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITA'

Il Comune richiede alla Ditta di attenersi al reg. CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia.

Il Comune promuove l'utilizzo di alimenti a lotta integrata, del commercio equo e solidale e pertanto saranno opportunamente valutate le offerte riferite a prodotti del commercio equo e solidale.

ART. 13 ETICHETTATURA DELLE DERRATE E GARANZIA DI QUALITÀ

Tutte le derrate alimentari utilizzate dalla Ditta per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e/o non in lingua italiana.

La Ditta deve acquisire dai propri fornitori e tenere a disposizione del Comune la documentazione attestante la conformità delle materie prime a quanto previsto dal capitolato e alla qualità dichiarata.

Art.14 PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

La Ditta in particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- Effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0 e -4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- Cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno;
- Non congelare mai materie prime acquistate fresche, se non in casi eccezionali, da comunicarsi e seguendo quanto prescritto dalle norme;
- Non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- Non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- La maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;

- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- È vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Art. 15 DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI AI FINI DI SOLIDARIETA' SOCIALE

Il Comune promuove il ritiro e la distribuzione di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, da parte di Enti Morali.

In particolare promuove il ritiro di:

- prodotti alimentari a lunga conservazione nell'unità di imballo;
- pane e frutta giornalieri.

In aderenza alla Legge 155/2003, che equipara ai consumatori finali le organizzazioni non lucrative di utilità sociale (ai sensi dell'art.10 del D. Lgs. 4.12.97, n. 460 e succ. modifiche), che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, il Comune valuterà, in sede di gara, gli eventuali progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari presentati dalla Ditta.

Art. 16 DIREZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, a personale con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

La Direzione del servizio deve garantire un rapporto costante con gli Uffici competenti del Comune per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A. C. al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate alla stessa.

In caso di assenza o impedimento della persona incaricata, la Ditta deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altra di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Art. 17 VERIFICA E SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

La Ditta dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza che sarà valutato dall'Amministrazione Comunale. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti.

La Ditta dovrà prevedere la realizzazione della "Carta dei servizi" di refezione scolastica.

Art.18 INFORMAZIONE UTENTI E EDUCAZIONE ALIMENTARE

La Ditta è tenuta ad affiggere all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca ben visibile, il menù previsto dal presente capitolato, evidenziando il menù del giorno.

Sono a carico della Ditta le copie dei menù da distribuire a tutti gli utenti del servizio, ad ogni inizio di anno scolastico.

La Ditta dovrà rendersi disponibile, in caso di richiesta, ad incontri con istituzioni scolastiche e rappresentanti dei genitori per fornire informazioni rispetto al servizio.

Specifiche iniziative di educazione alimentare dovranno essere rivolte, ogni anno scolastico, agli utenti, ai genitori ed agli insegnanti.

Art. 19 TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI

La Ditta si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dalla Legge n°675/96 e dal D.Lgs.196/2003.

Art.20 PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine ed i refettori devono essere effettuati in modo da garantire l'indispensabile igiene .

In particolare nei refettori delle scuole non fornite di cucina le operazioni consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, capovolgimento delle sedie sui tavoli, lavaggio e disinfezione piani e pareti cucinette, ove esistono, lavaggio e disinfezione dei carrelli o dei tavoli usati per la distribuzione, lavaggio dei piatti in lavastoviglie, ove esista, lavaggio sommario dei contenitori, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione. Ove non sia possibile effettuare, per mancanza di idonei spazi, le ultime due operazioni, occorrerà inviare tutto al centro di cottura per i pasti veicolati, insieme ai contenitori.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra uno e l'altro la Ditta dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche di riferimento. Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili. Tali prodotti dovranno essere quelli inclusi e stabiliti nel sistema HACCP di riferimento.

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 detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito od in armadi chiusi.

Non sono ammesse stoviglie in plastica, tranne i casi in cui non è presente la lavastoviglie.

In tal caso la Ditta deve attenersi alle disposizioni di Legge.

Sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:

- Per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione;
- Per interruzione del servizio di acquedotto;
- Per iniziative collaterali al normale servizio mensa (ad es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure pasti consumati al di fuori della struttura scolastica).

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico della Ditta che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono a carico della Ditta le pulizie, interne ed esterne, dei vetri delle cucine.

La Ditta deve effettuare presso le cucine un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi, con cadenza quadrimestrale od ogniqualvolta si renda necessario, per tutta la durata del contratto.

TITOLO II

GESTIONE DEL PERSONALE

Art.21 DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della Ditta appaltatrice con esclusione delle 2 cuoche comunali in organico alla data del 01.09.2017 (alleg. D), i cui rapporti saranno regolati con le modalità previste dall'art. 23.

Il personale alle dipendenze della Ditta deve essere quello dichiarato in fase di offerta per mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale. Tale organico dovrà essere esplicitato in tabelle allegate all'offerta e non potrà essere diminuito per nessuna ragione.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

Nel caso in cui il numero di tale personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento del servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato, la Ditta è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per l'A. C..

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Dovrà essere comunque sempre assicurata la presenza dell'organico di forza lavoro previsto nell'offerta, e dunque a tutti gli effetti considerato minimo, nelle diverse fasi del servizio.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento.

Tutto il personale dovrà essere in regola con la normativa sanitaria vigente; il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito tempestivamente all'inizio del turno di appartenenza o al verificarsi dell'assenza, con personale di pari qualifica.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A. C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.

La Ditta si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al Servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenimento.

A tali corsi possono partecipare anche dipendenti comunali, senza ulteriori costi.

Art.21 BIS DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE – PROMOZIONE STABILITA'

OCCUPAZIONALE

Dal momento che il servizio oggetto dell'appalto si caratterizza come “ad alta intensità di manodopera”, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale già adibito al servizio dal precedente aggiudicatario, in caso di aggiudicazione, l'appaltatore è tenuto all'applicazione delle previsioni del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del Settore per l'ipotesi di “subentro nell'appalto”.

Art.22 OBBLIGHI DELLA DITTA RISPETTO AL PROPRIO PERSONALE

La Ditta si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi locali dello stesso.

La Ditta deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare:

Disposizioni in materia di sicurezza: Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Ditta di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81 del 09.04.2008 e successive modificazioni e integrazioni. La Ditta entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art.4, comma 2 lett.a, del D.Lgs 626/94). Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che la Ditta dovrà recepire entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Resta a carico della Ditta la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. La Ditta ha, altresì, l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, quanto previsto dal D.P.R. 1° marzo 1956, n. 303 e successive modifiche ed integrazioni. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro: La Ditta deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle norme vigenti (D.P.R. 524 dell'08/06/1982 e D. Lgs. n. 493 del 14/08/1996 e successive modifiche ed integrazioni).

Piano di evacuazione: La Ditta dovrà predisporre, entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione, un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

Norme di sicurezza nell'uso di detergenti e di sanificanti: Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A. C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art.23 PERSONALE DIPENDENTE DAL COMUNE

Il personale della cucina attualmente in organico, con le professionalità di cui all'elenco allegato D, rimarrà ad ogni effetto giuridico amministrativo, contrattuale e retributivo alle dipendenze dell'Ente.

Le Ditte partecipanti esplicitano nel progetto di gestione il tipo di organizzazione del servizio, in particolar modo per quanto riguarda l'utilizzo delle cuoche dipendenti comunali.

All'Ente spettano i provvedimenti riguardanti il proprio personale dipendente.

Eventuali modifiche relative al posto di lavoro, all'orario di lavoro e alle turnazioni dovranno essere concordate preventivamente tra l'Ente e la Ditta.

Le quotidiane direttive relative all'organizzazione del servizio, saranno di competenza della Ditta.

E' a carico della Ditta la fornitura di tutto l'abbigliamento necessario (senza identificativo della Ditta) e del materiale di lavoro necessario al personale stesso.

Il personale dipendente del Comune dovrà comunicare tempestivamente al Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione e alla Ditta eventuali malattie.

Congedi ordinari, permessi giornalieri dovranno essere autorizzati dal Responsabile del Servizio P. I. ma concordati preventivamente con la Ditta.

L'Amministrazione Comunale non prevede sostituzioni del personale comunale per periodi pari o inferiori a 3 giorni lavorativi.

La Ditta dovrà osservare i seguenti obblighi:

- Comunicare tempestivamente al Comune infortuni, malattia, permessi e congedi ordinari del personale comunale;

Nel caso di pensionamento del personale indicato, prima del termine dell'appalto, la Ditta provvederà alla sostituzione con personale proprio.

L'incidenza di detto costo sul costo pasto sarà deciso in accordo col Comune.

TITOLO III

ONERI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA E CONTROLLI

Art.24 SMALTIMENTO RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovranno essere effettuati con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine

e nei refettori. La Ditta dovrà gestire separatamente i rifiuti umidi, ove possibile, e trattare in modo differenziato i rifiuti della carta, del vetro, delle lattine e della plastica.

Tali modalità possono subire variazioni nel caso in cui il Comune cambi sistema di raccolta.

Art. 25 RACCOLTA DIFFERENZIATA DI OLII E GRASSI

La Ditta è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

Art.26 ALTRI ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, relativo al recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla Ditta devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune, 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 essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CE 92/46).

Art.27 SCIOPERI

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificano cause di forza maggiore tali da impedire il normale svolgimento del servizio, la Ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art.28 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietata alla Ditta appaltatrice, sotto pena di risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

Unica eccezione riguarda la ristrutturazione dei locali, la messa in funzione delle attrezzature di nuovo acquisto o sottoposte a revisione, la derattizzazione e disinfestazione e, dietro specifica autorizzazione dell'Ente, il trasporto dei pasti.

Art.29 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati comunque connesse all'espletamento del servizio.

La Ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno a Euro tre milioni.

Art.30 CONTROLLI

L'A. C si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento, che il Servizio si svolga sempre secondo gli standard e le modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo che la Ditta deve allegare alla presentazione dell'offerta.

In particolare per quanto riguarda i controlli di conformità della produzione e del servizio si precisa che:

I soggetti e gli organismi preposti al controllo oltre l'A. C., sono: i competenti servizi ASL, eventuali altri soggetti incaricati dall'A. C., nonché la Commissione Mensa che potrà essere costituita dai genitori degli utenti nell'ambito di ciascuna Istituzione scolastica.

Diritto di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale:

E' facoltà dell'A. C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'A. C. disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso le cucine e i refettori di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

L'A. C. potrà accedere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti:

E' diritto delle rappresentanze degli utenti, designate dal Consiglio di Istituto competente, procedere al controllo del servizio, al fine di rilevare l'eventuale mancato rispetto dei menù,

verificare le date di scadenza dei prodotti e lo stato di pulizia degli ambienti, controllare l'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti nel menù, secondo quanto previsto dall'apposito Regolamento di organizzazione della Commissione Mensa, adottato con Delibera G. C. 171 del 15.9.03.

La Commissione Mensa, nello svolgimento della propria attività, non interferirà, ad alcun titolo, con l'attività del personale alle dipendenze della Ditta.

L'Ufficio P. I. provvederà a trasmettere al Responsabile della Ditta i nominativi dei componenti la Commissione.

Art. 31 PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Piano di Autocontrollo, distinto tra cucine e refettori e comprensivo del trasporto, deve essere redatto a norma del D. Lgs.N.155/97e successive modifiche e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che è denominato HACCP.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Sarzana; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso.

Art. 32 BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A. C. provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A. C. provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta; qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e

mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a + 4° C in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

TITOLO IV

IMMOBILI, ARREDI, ATTREZZATURE

Art. 33 LOCALI PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PASTI

Il Comune mette a disposizione della Ditta le cucine e le strutture di pertinenza del servizio, indicati all'art.4, con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in esse presenti .

Durante il periodo di gestione la Ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Art.34 VERBALE DI CONSEGNA LAVORI E INVENTARIO

Sarà redatto apposito verbale di consegna alla Ditta da parte del Responsabile del Patrimonio del Comune, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, delle strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensive delle attrezzature e degli arredi. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art.35 VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari e di quant'altro dato in dotazione .

In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la Ditta sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della Ditta, il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla Ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.

Gli incaricati del Comune avranno accesso in qualsiasi luogo ed a qualsiasi ora, per esercitare qualsivoglia controllo ritenuto utile.

Art. 36 INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto la Ditta si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni devono essere consegnati all'A. C. in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'A. C. le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno stimati ed addebitati interamente alla Ditta.

Gli impianti e attrezzature e arredi forniti direttamente dalla Ditta, rimangono di proprietà della stessa e possono essere asportati.

Il Comune si riserva la facoltà di acquistarli al prezzo di costo decurtato dell'ammortamento fiscale operato.

TITOLO V

PRESCRIZIONI GENERALI E PENALITA'

Art. 37 CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria al momento della stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del Codice dei Contratti (D. Lgs. 50/2016).

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo sarà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

Il deposito cauzionale può farsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario istituto di credito o assicurativo.

Art. 38 PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

1. Mancato rispetto, non giustificato, del limite di 30 minuti tra preparazione e consegna dei pasti: penale di Euro 1.032,91
2. Mancato rispetto, non giustificato, dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi, così come fissato dal capitolato,; penale di Euro 516,46

3. Consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore o superiore a quelle previste nel presente capitolato: penale di Euro 1.032,91;
4. Uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di Euro 1.549,37
5. Esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di Euro 516,46
6. Non corrispondenza delle grammature prescritte: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di Euro 516,46
7. Fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di Euro 2.582,28
8. Mancata conservazione dei campioni di cui all'art.27: penale di Euro 516,46
9. Grave e duratura mancanza di igiene nelle cucine, refettori, automezzi o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di Euro 2.582,28;
10. Mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di Euro 2.582,28 ;
11. Personale non rispondente per numero a quello proposto: penale di Euro 1.549,37;
12. Distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate: penale di Euro 1.549,37;
13. Mancata comunicazione preventiva di non utilizzazione prodotti biologici di cui all'art.8: penale di Euro 2.582,28;
14. Non conformità di prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle specifiche tecniche presentate: penale di Euro 516,46;
15. Mancato rispetto delle modalità di riscossione dei buoni pasto di cui all'art. 9, anche se derivanti da soggetti terzi (ad es. con orari di apertura degli sportelli inferiori a quanto previsto all'art. 9 del Capitolato od a quanto indicato nella proposta migliorativa): € 516,46 per ogni settimana di infrazione;

In caso di recidiva la penale sarà dapprima raddoppiata e poi triplicata.

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

Art. 39 DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- Fallimento e/o frode;
- Inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi, non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno sorgere tra l'Amministrazione e la Ditta dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza presentare ricorso all'arbitrato.

Art.40 SCORRIMENTO GRADUATORIA

Nei casi sopraddetti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

Art.41 FORO COMPETENTE.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di La Spezia.

TITOLO VI

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 42 PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto che sarà sottoscritto a seguito dell'aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono compensati tutti i servizi oggetto del capitolato.

Il prezzo dei cestini da viaggio è del 15% inferiore al prezzo unitario del pasto.

Saranno comunque pagati solo i pasti e i cestini forniti alle scuole in conformità agli accordi presi.

Art. 43 FATTURAZIONE

La Ditta fatturerà mensilmente le prestazioni rese, fatturando separatamente i servizi riferiti all'Asilo Nido "Giuseppe Tendola" ed alla Scuola dell'Infanzia "Lidia Lalli". Alle fatture dovrà essere allegato uno schema riportante:

- il numero dei fruitori, suddiviso tra i vari centri di distribuzione;
- il numero dei pasti distribuiti ai bambini;
- il numero dei pasti distribuiti agli insegnanti;
- il numero dei pasti distribuiti agli altri adulti;
- gli importi riscossi.

Laddove non dovesse essere possibile dettagliare la fornitura all'interno delle fatture, le stesse dovranno essere accompagnate da un allegato (da trasmettere via e-mail) in cui vengano riportati i dati di cui al presente articolo.

La fattura deve riportare l'importo del servizio reso al lordo degli importi riscossi. Gli importi riscossi come corrispettivo del servizio saranno considerati dal Comune come acconto su quanto dovuto.

Art. 44 DURATA CONTRATTO

Durata prevista: La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di anni 3 con decorrenza dalla data di consegna del servizio all'aggiudicatario.

L'A. C. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni 3, per il medesimo importo contrattuale derivante dalla presente procedura di gara. La A. C. esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno sei mesi prima della scadenza del contratto originario.

PROROGA TECNICA. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Al termine del primo anno contrattuale il Comune, previa adozione di apposito e motivato provvedimento, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, senza pretesa alcuna da parte della Ditta, anche in caso di indisponibilità delle risorse finanziarie necessarie a garantire l'esecuzione delle prestazioni oggetto della presente gestione in appalto.

L'inizio o la prosecuzione della prestazione oggetto del presente appalto sono subordinati, per l'anno scolastico 2018/2019 e seguenti, all'assunzione da parte del Comune di apposito provvedimento di impegno, compatibilmente con le disponibilità di bilancio. Nessun indennizzo sarà

corrisposto dal Comune in caso di mancata disponibilità finanziaria. L'impresa esecutrice pertanto nulla avrà da pretendere in tal caso e non potrà esplicitare al riguardo alcuna riserva.

Art. 45 REVISIONALITA' PERIODICA DEL PREZZO

Dal secondo anno di servizio (anno scolastico 2019/2020), i prezzi del pasto saranno – a domanda - soggetti a revisione con riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo NIC (Nazionale Intera Collettività) per servizi ricettivi.

La domanda di revisione, completa del valore dell'adeguamento ISTAT, deve pervenire alla controparte entro il termine perentorio del 31 luglio di ogni anno.

La revisione è definita rispetto a giugno e ha effetto da settembre. A titolo di esempio, il primo aggiornamento deve essere richiesto entro il 31 luglio 2019, con indice NIC giugno 2019 su giugno 2018, con effetto dal 1° settembre 2019.

Qualora l'indice “giugno su giugno” non fosse ancora noto, per consentire comunque al Committente di determinare le tariffe in tempo per l'inizio del nuovo anno di servizio (1° settembre), si considera per convenzione che la variazione “giugno su giugno” sia determinata in modo figurativo (quindi senza conguagli successivi) in base al più recente indice disponibile (nell'esempio del primo aggiornamento: maggio 2019 su maggio 2018).

Art.46 PAGAMENTI

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo/pasto di aggiudicazione dell'appalto, previo riscontro, da parte del Responsabile del Servizio P. I., del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri di cui all'art.8.

Nell'emissione delle fatture, la Ditta appaltatrice osserva l'art. 17-ter DPR 26 ottobre 1972, n. 633 in ordine al meccanismo della scissione dei pagamenti (“split payment”). È cura del Committente informare preventivamente la Ditta appaltatrice sulle modalità operative della fatturazione elettronica, in base alle istruzioni definite dall'Ufficio Ragioneria.

I pagamenti saranno effettuati alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della fattura; ai sensi dell'art. 4, comma 4 D. Lgs 9 ottobre 2002, n. 231 (come modificato dal D. lgs. 9 novembre 2012, n. 192), il termine di trenta giorni potrà essere incrementato, d'accordo con la Ditta, fino a sessanta giorni in considerazione dei controlli a cui è tenuto il Committente (in particolare la richiesta del DURC) e delle possibili criticità nella gestione operativa della fatturazione elettronica.

L'eventuale cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 CCP. In riferimento al comma 4 dell'art. 117, il Committente non accetta preventivamente (cioè fin dal momento della sottoscrizione del contratto) la cessione del credito che via via maturerà.

Art.47 ONERI DA RIMBORSARE AL COMMITTENTE

È stabilito a forfait in € 8.500,00 (ottomilacinquecento,00) oltre I.V.A, l'importo delle spese per la procedura di gara sostenute - anche figurativamente - dal Committente (a titolo esemplificativo: predisposizione atti, commissione giudicatrice). Tale importo, previa emissione di fattura da parte del Committente, deve essere versato dalla Ditta come rimborso una tantum alla sottoscrizione del contratto di appalto o comunque entro il 31 dicembre 2018.

Entro il mese di dicembre di ciascun anno dal 2018 sino al termine dell'appalto la Ditta versa al Committente, previa emissione di fattura da parte del Committente, la somma di € 5.400,00 oltre IVA, quale canone annuo di assistenza per il software di prenotazione dei pasti.

Art. 48 SPESE CONTRATTUALI

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Allegati al presente capitolato:

- 1) Elenco dei plessi in cui saranno somministrati i pasti (allegato A)
- 2) Menù e grammature (allegato B)
- 3) Capitolato tecnico dei prodotti alimentari (allegato C)
- 4) Numero e qualifica dipendenti di ruolo messi a disposizione dal Comune (allegato D)
- 5) Elenco punti di ricarica (allegato E)