



COMUNE DI FAUGLIA

**CAPITOLATO SPECIALE
D'APPALTO**

PER L' AFFIDAMENTO DEL

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2014-15 (per la quota 1/1/2015-
30/6/2015); 2015-16; 2016-17
RINNOVABILE PER GLI A.S. 2017-18; 2018-19; 2019-20**

CODICE IDENTIFICATIVO GARA

CIG. 5923454CDD

INDICE

ART. 1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 3 – CARATTERISTICHE DELL'APPALTO

ART. 4 – ELENCO DEI SERVIZI CHE SI INTENDONO APPALTARE

ART. 5 – RAPPORTI ENTE - DITTA APPALTATRICE

ART. 6 – RISORSE UMANE MESSE A DISPOSIZIONE DALLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 7 – STRUMENTI DI COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA

ART. 8 – DURATA DELL'APPALTO

ART. 9 – VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA

ART. 10 – REVISIONE DEI PREZZI

ART. 11 – MODALITA' DI PAGAMENTO

ART. 12 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 13 – SCIOPERI E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 14 – RISPETTO DEL D.Lgs 196/93

ART. 15 - SALVAGUARDIA OCCUPAZIONE

ART. 16 - GARANZIE E RESPONSABILITA'

ART. 17 – BENI DELL'ENTE IN USO ALL'AGGIUDICATARIO

ART. 18 – SOPRALLUOGO

ART. 19 - CONTROLLI

ART. 20 – TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA

ART. 21 – PENALI

ART. 22 – SUBAPPALTO/CESSIONE

ART. 23 - ACCERTAMENTO ANTIMAFIA

ART. 24 – SPESE DI PROCEDURA

ART. 25 – STIPULA DEL CONTRATTO

ART. 26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 27 – DOMICILIO LEGALE E FORO DI COMPETENZA

ART. 28 - COMMISSIONE MENSA (SE ISTITUITA)

ART. 29 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 30 – NORMA GENERALE DI RINVIO

ART. 31 – CALCOLO ONERI SICUREZZA

ART. 1 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto:

- dal presente capitolato d'oneri;
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare, quali ad esempio a titolo esemplificativo ma non esaustivo ai sensi della normativa di "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99), Reg. C.E. n. 178\2002, L.R.T. n. 24/2003;
- dagli articoli del Decreto Legislativo 163/2006 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" esplicitamente richiamati nel presente capitolato d'oneri;
- dalla legge regionale Toscana 13 luglio 2007, n. 38 "Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro" in quanto applicabile;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- Linee guida Regione Toscana per la refezione scolastica (Deliberazione G.R. Toscana n. 1127/2010);
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.
- D.P.G.R. Toscana n° 40/R del 1/08/2006;
- Regolamento Comunale per l'erogazione dei servizi scolastici approvato con deliberazione del Consiglio Comunale del Comune di Fauglia n° 17 del 30/06/2014.

Alla ditta aggiudicataria, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto è fatto obbligo di presentare all'Ufficio Scuola del Comune di Fauglia notifica ai sensi del Regolamento CE 852/04 e conseguente dichiarazione ai sensi dell'art. 12 del D.P.G.R. Toscana n° 40/R del 1/08/2006.

Si informa inoltre che è possibile visionare sul sito del Comune di Fauglia: www.comune.fauglia.pi.it il Regolamento Comunale per l'erogazione dei servizi scolastici approvato con deliberazione del Consiglio Comunale del Comune di Fauglia n° 17 del 30/06/2014

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del Servizio di Refezione Scolastica per il periodo 1/1/2015-31/6/2016 ; 2015/2016 ; 2016/2017, rinnovabile per pari periodo, con decorrenza **presunta ma non vincolante dal 01/01/2015** o comunque dalla data indicata nel provvedimento di aggiudicazione definitiva del presente appalto, con le modalità dettagliate nel presente capitolato.

Il servizio di refezione è rivolto a:

- gli alunni delle scuole di infanzia;
- gli alunni delle scuole primarie;
- gli alunni della scuola secondaria di primo grado, per la quota interessata;
- gli insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto;
- i dipendenti comunali nei giorni di lavoro con rientro pomeridiano, ove richiesto anche nel corso della durata dell'appalto dall'Amministrazione Comunale;

LUOGHI DI EFFETTUAZIONE DEI SERVIZI:

Produzione pasti

- Cucina Centralizzata – Via Valtriano, 36 Loc. Valtriano (Fauglia)

Sedi dei centri di distribuzione

Scuola infanzia di Valtriano - Via Valtriano, 36 Loc. Valtriano (Fauglia)

Scuola Infanzia di Acciaiolo – Via Marconi, 37 Loc. Acciaiolo (Fauglia)

Scuola Primaria di Fauglia – Via Casaferrì, 70 Fauglia

Scuola Secondaria di Fauglia – Corso Repubblica, 125 Fauglia

La Cucina centralizzata ed i locali annessi, i refettori ed i locali annessi, sono concessi in comodato d'uso gratuito dal Comune di Fauglia alla Ditta appaltatrice per la realizzazione dei servizi oggetto di appalto con tutte le disposizioni al riguardo previste dal Codice Civile. L'Amministrazione Comunale fornirà l'acqua, il gas-metano, l'energia elettrica, ed il riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale alle attività della gestione. L'importo delle suddette forniture a carico dell'Amministrazione Comunale, in ogni caso, non potrà superare (per la quota parte relativa ai locali adibiti a cucina e mensa, sulla base dei consumi dell'anno 2013) la somma annua di € 4.080,00= da calcolare sulla base di 365 giorni consecutivi decorrenti dalla data di consegna della struttura, pertanto l'eventuale eccedenza di consumi e conseguenti costi sarà posta a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria, dietro comunicazione da inoltrare all'Amministrazione Comunale, potrà utilizzare, negli orari in cui la cucina centralizzata non viene impiegata per l'esecuzione dei servizi oggetto di appalto, per un massimo annuale di ore di utilizzo supplementare pari a 250 (duecentocinquanta) ore i locali della Cucina centralizzata e le attrezzature senza pagare alcun canone all'Amministrazione Comunale, tenendo conto del fatto che la cucina centralizzata comprende le attrezzature minime di cui al presente bando di gara e che le stesse sono state in parte fornite dalla Ditta aggiudicataria.

Nell'ipotesi di richiesta di maggiori ore di utilizzo della struttura rispetto a quelle sopra indicate, la Ditta, per le ore aggiuntive, provvederà al pagamento di un canone da concordare con l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale, ai soli fini dell'utilizzo della cucina per scopi sociali/educativi può concedere a titolo assolutamente discrezionale un ulteriore monte ore gratuito di utilizzo supplementare della struttura nell'ottica della valorizzazione del progetto presentato come da punto 7 del criterio di valutazione dell'offerta tecnica, definito "proposta migliorativa".

ART. 3 CARATTERISTICHE DELL'APPALTO

La Ditta partecipante dovrà elaborare un progetto tecnico di gestione del servizio di refezione mensa scolastica che sia coerente con le finalità dei servizi stessi e rispettoso delle indicazioni e dei criteri organizzativi e gestionali riportati nel presente capitolato. Il progetto tecnico di gestione dovrà dettagliare, sia per quanto riguarda la Cucina centralizzata che i centri di distribuzione, il numero del personale messo a disposizione, con l'indicazione della relativa qualifica e l'individuazione degli orari di servizio giornaliero in relazione alle tre annualità di affidamento del servizio.

La Ditta partecipante potrà proporre misure aggiuntive e migliorative e dovrà mettere a disposizione a titolo completamente gratuito ulteriori attrezzature rispetto a quelle attualmente presenti nella cucina centralizzata e nei centri di distribuzione,

In particolare, con riferimento all'allestimento della cucina centralizzata, oltre a quelle già presenti e di proprietà del Comune, la stessa deve avere altresì le seguenti attrezzature minime, che questo Ente ritiene insindacabilmente essere l'arredo minimo utile, che dovranno essere installate a cura e spese della Ditta aggiudicataria:

Nella zona dispensa

- n. 2 scaffali lineari alluminio;
- n. 1 scaffale lineare alluminio;
- n. 1 conservatore orizzontale 18°-25° 415 lt
- n. 2 frigo dig. 670 lt. - 1 por -2/+10 c°;

Nella zona preparazioni:

- n. 1 lavamani a muro;
- n. 1 lavatoio 1 vasca sgocciolatoio;
- n. 1 tavolo armadiato con alzatina;
- n. 1 tavolo refrigerato + alzatina 2 vani;
- n. 1 affettatrice verticale braccio salumi;
- n. 2 pensile con 2 porte scorrevoli;
- n. 1 lavatotoio 2 vasche sgocciolatoio;
- n. 1 abbattitore rapido x GN 1/1-10 Kg Active

Nella zona cottura

- n. 1 cuocipasta gas 1 vasca 40 lt.
- n. 1 cucina gas top 6 fuochi;
- n. 1 forno co. C/v dir. Gas 10 gn;
- n. 1 tavolo su gambe con ripiano;
- n. 1 cappa parete inox 430 + filt. + aspir.;
- n. 1 grigliato + sifone centr. orizz.;

Nella zona confezionamento

- n. 1 carrello bagnomaria a giorno -1 vasca
- n. 1 frigo dig. 670 lt. - 1 por -2/+10 c°;
- n. 1 tavolo su gambe + ripiano + alazatina;
- n. 1 tavolo armadiato con alzatina;

Nella zona lavaggio stoviglie e teglie

- n. 1 vasca carrellata inox 60 lt. Con coperchio;
- n. 1 tavolo su gambe;
- n. 1 lavatoio 1 vasca sgoccolatoio;
- n. 1 lav car front;
- n. 1 tavolo su gambe + ripiano + alazatina;
- n. 1 piletta + grigliato – sifone orizzon.
- n. 1 carrello di serv. + maniglia 2 ripiani

Le attrezzature di cui sopra dovranno essere idonee all'uso cui sono adibite ed in possesso delle certificazioni necessarie previste dalla normativa vigente.

Alla scadenza contrattuale, quanto fornito ed installato dall'impresa, resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza ulteriori oneri a carico della stessa per l'acquisizione dei suddetti beni.

L'ammortamento dei suddetti beni, previsto di norma in cinque anni, nel caso in cui il contratto avesse durata di 3 anni sarà riconosciuto dall'Ente alla ditta aggiudicataria per la differenza tra la durata dell'appalto ed il raggiungimento del quinto anno. A tal proposito la

Ditta dovrà fornire apposita documentazione attestante la spesa sostenuta al momento dell'inizio delle attività o comunque la lista dei beni forniti nei locali mensa.

La mensa scolastica segue il calendario scolastico.

Le scuole dell'Infanzia usufruiscono di norma della mensa scolastica dal Lunedì al Venerdì, mentre le scuole primarie usufruiscono di norma della mensa scolastica dal Lunedì al Giovedì (il Venerdì l'utilizzo della mensa è – ad oggi – ristretto agli alunni che scelgono liberamente di rimanere per i laboratori scolastici). Le Scuole secondarie di primo grado (solo una sezione e quindi tre classi) usufruiscono del servizio mensa solamente il martedì e il giovedì.

In ogni caso il numero e le giornate di rientri sopra indicati e conseguentemente il numero di pasti da erogare sono comunicati nel presente capitolato a mero titolo ipotetico ed il numero di pasti effettivi e di rientri, sia in aumento che in diminuzione, non dà diritto alla Ditta ad alcun compenso aggiuntivo oltre a quelli già previsti nel presente bando di gara o ad alcune rivendicazione o pretesa di sorta da parte della Ditta partecipante.

La quantificazione presumibile dell'utenza e degli orari per ciascun plesso scolastico, sono di seguito dettagliati:

SCUOLA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Scuole dell'Infanzia Valtriano	Pranzo ore 12,00 n° 77 bambini	Pranzo ore 12,00 n° 77 bambini	Pranzo ore 12,00 n° 77 bambini	Pranzo ore 12,00 n° 77 bambini	Pranzo ore 12,00 n° 77 bambini
Scuole dell'Infanzia Acciaiole	Pranzo ore 12,00 n° 25 bambini	Pranzo ore 12,00 n° 25 bambini	Pranzo ore 12,00 n° 25 bambini	Pranzo ore 12,00 n° 25 bambini	Pranzo ore 12,00 n° 25 bambini
Primaria di Fauglia	Ore 12,15 Primo ciclo n° 65 Ore 13,15 Secondo ciclo n° 65	Ore 12,15 Primo ciclo n° 65 Ore 13,15 Secondo ciclo n° 65	Ore 12,15 Primo ciclo n° 65 Ore 13,15 Secondo ciclo n° 65	Ore 12,15 Primo ciclo n° 65 Ore 13,15 Secondo ciclo n° 65	Ore 12,15 Primo ciclo n° 65 Ore 13,15 Secondo ciclo n° 65
Secondaria di Fauglia	*****	Pranzo ore 13,15 n° 50 bambini	*****	Pranzo ore 13,15 n° 50 bambini	*****
Adulti (docenti, personale ATA, dipendenti comunali)	N° 21 di cui docenti: 18 Ata: 3 dipendenti: 0	N° 24 di cui docenti: 21 Ata: 3 dipendenti: 0	N°21 di cui docenti: 18 Ata: 3 dipendenti:0	N° 41 di cui docenti: 21 Ata: 3 dipendenti: 17	N° 21 di cui docenti: 18 Ata: 3 dipendenti: 0

Il doppio turno sopra indicato in alcuni plessi scolastici è determinato dalla dimensione dei refettori.

In apposito locale collocato presso la struttura della scuola secondaria in Corso Repubblica 125, l'Amministrazione Comunale potrà a propria insindacabile decisione, anche solo per un periodo della durata complessiva dell'appalto, e senza che la Ditta aggiudicatrice abbia nulla a pretendere nell'ipotesi di non effettuazione del servizio (nel solo periodo di apertura previsto dal calendario scolastico e comunque nei soli giorni di fornitura di refezione presso la scuola Media) richiedere che venga fornito un pasto per i dipendenti comunali. Suddetto pasto, ad oggi previsto per la sola giornata di giovedì, potrebbe eventualmente interessare anche altre giornate sulla base dell'orario di lavoro stabilito dall'Ente per i propri dipendenti. L'orario del pranzo dei dipendenti comunali sarà stabilito secondo l'orario di servizio del personale stesso, compatibilmente alle esigenze della scuola ed alla non presenza degli alunni, nel caso di utilizzo del medesimo refettorio da parte degli studenti e dei dipendenti comunali. In tale ipotesi, la Ditta Aggiudicataria dovrà approntare il locale ed i tavoli, intendendo anche il servizio di apparecchiatura, pulizia preliminare e successiva dei tavoli, della fornitura e pulizie e quant'altro qui non richiamato, alle medesime condizioni stabilite per gli studenti. Ai dipendenti comunali sarà corrisposto il medesimo menù fornito agli studenti.

Nell'ipotesi di mensa aziendale per i dipendenti comunali, il corrispettivo pagato dall'Amministrazione Comunale per il pasto singolo di ciascun dipendente sarà pari al prezzo a pasto offerto in ribasso dalla Ditta Aggiudicataria rispetto all'importo del corrispettivo posto a base di gara.

Il Menù scolastico è fornito dall'Amministrazione Comunale, elaborato e firmato da figura professionale competente come da linee guida regionali, differenziato a seconda delle stagioni, validato dalla competente A.S.L. 5 e predisposto secondo le Linee Guida Regione Toscana per la refezione scolastica (Deliberazione G.R. n. 1127/2010 e/o successive). Il menù attualmente in uso è consultabile sul sito del Comune di Fauglia www.comune.fauglia.pi.it oppure può essere richiesto all'Ufficio Scuola tel. 050-657304.

Il Menù scolastico fornito dall'Amministrazione Comunale potrà comunque variare nel corso della durata dell'appalto senza che la Ditta abbia nulla a pretendere in tale ipotesi, se non nell'ipotesi di dimostrazione dell'aumento dei costi derivante dall'applicazione del nuovo menù modificato su richiesta dell'Amministrazione Comunale per la produzione del singolo pasto dello stesso per un importo superiore al 20% del prezzo offerto in sede di gara.

ART. 4 ELENCO DEI SERVIZI CHE SI INTENDONO APPALTARE

Nel corso del periodo di affidamento del servizio, dovranno essere previsti incontri con la A.S.L. 5 o comunque con il soggetto istituzionale competente al fine di definire strategie finalizzate a migliorare il gradimento di eventuali piatti critici segnalati dalla Commissione mensa. I costi di una eventuale rielaborazione del menù scolastico saranno a carico della ditta appaltatrice e anche questo dovrà naturalmente essere elaborato e firmato da figura professionale competente come da linee guida regionali, differenziato a seconda delle stagioni, validato dalla competente A.S.L. 5 e predisposto secondo le Linee Guida Regione Toscana per la refezione scolastica (Deliberazione G.R. n. 1127/2010 e/o successive)

In ogni caso, in dipendenza da successive valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'Azienda USL 5, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, necessità di particolari gruppi di utenti, il Responsabile del Servizio Scuola del Comune potrà disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel

rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per il Comune.

Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune per modifiche non sostanziali del menù, se non nell'ipotesi di dimostrazione dell'aumento dei costi derivante dall'applicazione del nuovo menù modificato su richiesta dell'Amministrazione Comunale per la produzione del singolo pasto dello stesso per un importo superiore al 20% del prezzo offerto in sede di gara..

Da alcuni anni, nelle scuole di Fauglia è attivo il progetto "Frutta a scuola" che prevede la fornitura di frutta la mattina a colazione in sostituzione delle merendine. Per questo progetto è richiesto l'uso di frutta biologica. La fornitura di questo progetto è parte di questo capitolato e la ditta aggiudicataria dovrà sostenerlo nell'ambito della fornitura della refezione scolastica in oggetto. Pertanto la frutta (prevista nel menù scolastico, fornito dall'Ente) dovrà essere disponibile per la colazione di metà mattina e non a fine pasto.

La fornitura della frutta al mattino dovrà essere somministrata con l'inizio delle attività scolastiche anche se il servizio mensa inizierà nei giorni successivi e terminerà in anticipo rispetto al calendario scolastico.

La fornitura di frutta dovrà comunque essere garantita ogni mattina ad ogni bambino indipendentemente dal numero di pasti richiesti per la singola mattina. Per fornitura di frutta per la colazione si intende 1 frutto di stagione naturalmente biologico a scelta del fornitore garantendo il massimo possibile di rotazione a tutela del gusto del maggior numero di bambini. Per questa fornitura la ditta appaltatrice non avrà niente da pretendere dall'Ente e deve intendersi come rientrante nel costo complessivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria potrà integrare (come si vede dal disciplinare di gara) la propria offerta con ulteriori prodotti biologici e prevedere l'utilizzo di prodotti a filiera corta o di derivazione equo-solidale o prodotti derivanti da terre confiscate alla mafia.

Devono essere garantite le forniture per la preparazione di diete speciali (allergie, intolleranze, morbo celiaco, ecc..)

Il menù per i celiaci deve essere lo stesso degli altri alunni e per la produzione devono essere utilizzati prodotti senza glutine. Devono essere altresì garantiti i menù conformi a esigenze etiche o etico-religiose. I menù "speciali", tra i quali devono ricomprendersi quelli appena indicati, devono essere predisposti e consegnati in confezione monoporzione separata e ben riconoscibile esternamente dalle altre.

Dovrà essere inoltre garantita la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere.

Con preavviso di giorni 3 (tre) il Comune si riserva di ordinare, anche solo per parte degli utenti, invece dei pasti corrispondenti ai normali menù, cestini di viaggio composti da piatti diversi ma aventi uguale contenuto nutrizionale.

Il Comune si riserva altresì di richiedere alla Ditta aggiudicataria, senza che la stessa abbia nulla a pretendere oltre a quanto già stabilito in sede di aggiudicazione della presente gara, in caso di adesione della scuola a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari. Tali menù potranno prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di chiedere (per un massimo di 5 volte all'anno solare) la predisposizione di menù-catering, al prezzo di aggiudicazione, in alternativa al pasto previsto dal menù ASL e destinati anche a soggetti diversi dagli alunni delle scuole

(a mero esempio buffet in occasione di eventi istituzionali). Questa richiesta potrà investire anche fasce di orario fuori dai normali orari di distribuzione pasti ed il servizio dovrà essere assicurato dalla Ditta e supportato dalla presenza di personale adeguato per il servizio catering nel numero di 2 o 3 unità a seconda del bisogno, ad insindacabile giudizio del Comune di Fauglia.

Il menù-catering (che sarà garantito al medesimo prezzo offerto in sede di gara del pasto per la mensa) sarà il seguente e potrà variare nella sua composizione solo per prodotti secondari e comunque previo accordo con il competente ufficio:

Buffet: Crostino (o prodotto equivalente) di formaggio e crostino (o prodotto equivalente) verdure e affettati
Prima portata: Orzo/Riso/Pasta/Farro alle verdure o pesce gr. 100 a porzione
Roastbeaf gr. 70 a porzione
Contorno: di stagione
Dolce: una porzione a persona di dolce secco o semifreddo.
Acqua, 1 calice di vino e 1 calice di prosecco/spumante

Il Comune potrà richiedere (sempre all'interno di queste cinque volte all'anno) anche la predisposizione di un menù più ristretto nella quantità e ad un prezzo più basso che verrà concordato tra Comune e Azienda appaltatrice.

La ditta dovrà fornire anche eventuali allestimenti strutturali (es: ombrelloni, tavoli, sedie...) e quanto altro necessario (piattini, bicchieri, posate, tovaglie, tovaglioli....)

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali minime ma non esaustive:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°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, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. 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;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis, senza alcun onere aggiuntivo.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati. I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione del pesce e delle verdure, le quali, tuttavia, devono essere preferibilmente fresche. Le derrate

alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

I pasti dovranno essere sempre serviti in contenitori "plurirazioni" fino ad un massimo di 40 razioni ciascuno, ad eccezione dei cosiddetti menù "speciali" che devono essere confezionati in dosi monoporzione. Il Comune si riserva inoltre, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in "monorazione". Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impegnato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta una etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo, per i contorni).

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso la cucina dell'impresa medesima. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati o comunque necessari, su segnalazione del responsabile scolastico o dell'ufficio scuola, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 (trenta) minuti dalla segnalazione telefonica o effettuata comunque con qualsiasi altro mezzo, ad integrare e consegnare i pasti nella misura necessaria.

L'ordine dei pasti potrà essere inoltrato in vari modi, sia via fax che telefonica. L'Ente potrebbe proporre (senza che la ditta abbia niente da pretendere e rivendicare) anche l'utilizzo di ordine con procedura informatica, utilizzando il programma di gestione delle attività dell'Ente (attualmente Urbi Smart di PA Digitale). La ditta in questo caso dovrà adattarsi al ricevimento degli ordini utilizzando lo stesso programma informatico dell'Ente; tale operazione non comporta costi aggiuntivi per il fornitore, solamente quelli relativi alla necessaria connessione internet; la password per l'accesso e la formazione del personale per la gestione del programma sarà a cura dell'Ente.

Procedure HACCP e rintracciabilità

I locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati devono essere progettati e disposti a cura della Ditta aggiudicataria in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria, compresa l'adozione di un proprio manuale di autocontrollo per la cucina centralizzata, per il servizio di trasporto pasti e per il servizio di somministrazione nei centri di distribuzione e adozione del piano di rintracciabilità e di procedura di allerta.

La Ditta aggiudicataria comunicherà il nominativo della persona individuata quale responsabile delle procedure HACCP; dovrà inoltre effettuare, tramite Laboratorio di

Analisi riconosciuto ed autorizzato dal Ministero della Sanità ai sensi di legge, del quale dovrà comunicare le generalità a questo Ente, le analisi di laboratorio previste dalle procedure di autocontrollo, sia per i Centri di Distribuzione che per la Cucina Centralizzata, che per il servizio di trasporto pasti, comunicandone l'esito al committente.

La Ditta aggiudicataria, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni o tossinfezioni alimentari deve conservare presso il centro cottura un campione rappresentativo dei pasti del giorno.

Il Piano di rintracciabilità sarà a carico della Ditta aggiudicataria, che individuerà un Responsabile per la Rintracciabilità e ne darà comunicazione all'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì comunicare al committente l'elenco dettagliato dei prodotti e delle materie prime utilizzate nel processo produttivo ed ogni eventuale variazione che dovesse intervenire.

Copia sia del manuale di autocontrollo che del piano di rintracciabilità deve essere inoltrata al committente.

La Ditta aggiudicataria dovrà procedere, nel caso di variazioni normative, o su richiesta dell'autorità sanitarie, ai necessari aggiornamenti del Piano di autocontrollo e del Piano di Rintracciabilità e relativi allegati, inoltrandone all'Amministrazione Comunale copia aggiornata.

a) Formazione del personale in materia di HACCP

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere nel rispetto della normativa vigente alla formazione, aggiornamento e addestramento del proprio personale e qualora il Comune di Fauglia ne faccia richiesta, anche all'aggiornamento ed addestramento del personale comunale dietro corresponsione dei costi sostenuti da parte della Ditta aggiudicataria con emissione di fattura.

b) Acquisto derrate alimentari

La Ditta aggiudicataria dovrà procedere ad ordinare ed acquistare, a suo esclusivo rischio, le derrate alimentari necessarie per la produzione del totale dei pasti che quotidianamente vengono ordinati, comprese le forniture per la preparazione delle diete speciali.

L'impresa aggiudicataria deve individuare le ditte fornitrici dei prodotti alimentari, le quali devono necessariamente essere in regola con la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare di cui all'art. 1 del presente capitolato.

I prodotti alimentari dovranno essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale ed è assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria la fornitura di prodotti quantitativamente necessari e qualitativamente idonei e sicuri. Qualora ciò non avvenisse la Ditta aggiudicataria o suo diretto incaricato dovrà attivarsi per reintegrare la fornitura o far pervenire in tempo utile le derrate alimentari sostitutive.

In caso di prodotti potenzialmente a rischio, il responsabile individuato dalla Ditta aggiudicataria attiverà procedure atte a segregare il prodotto sia si tratti di prodotti in ingresso nel centro cottura che prodotti distribuiti nei terminali che usufruiscono del servizio di refezione sostituendo il prodotto con altro igienicamente sicuro.

La cadenza degli approvvigionamenti deve essere effettuata in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. I prodotti forniti dovranno essere trasportati con automezzi idonei nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla normativa vigente. In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia, ed alle temperature previste per legge.

La cura delle fasi dovrà essere perfettamente conforme alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

Nei Centri di Distribuzione viene utilizzata l'acqua dell'acquedotto o comunque dei fontanelli installati all'interno o in adiacenza delle scuole, tranne che nella Scuola Media attualmente sprovvista di fontanello. Si fa presente che è volontà di questa Amministrazione provvedere, quanto prima, all'istallazione di un fontanello presso la Scuola Media, pertanto anche per questa scuola non sarà necessaria la fornitura di acqua in bottiglia. Tale informazione non esime la ditta appaltatrice alla fornitura di acqua in bottiglia fino al verificarsi dell'istallazione (in qualsiasi momento esso avvenga) e la stessa ditta non avrà nulla da pretendere anche se l'Amministrazione decidesse di non procedere all'istallazione del suddetto fontanello. Si richiede comunque la fornitura di acqua in bottiglia al fine di fronteggiare necessità legate a interruzioni programmate ed anche improvvise di erogazione di acqua o intorbidamento della stessa o nell'eventualità della rimozione dei fontanelli; fornitura che dovrà coprire l'intero periodo dell'interruzione o della assenza di acqua fornita con le modalità sopra indicate.

La Ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare presso la Cucina centralizzata la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per i controlli disposti per legge e dall'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicatrice deve essere disponibile, ove sussistano le condizioni di sostenibilità economica, di tracciabilità e qualità dei prodotti, nonché di rispetto della normativa fiscale e della materia in esame, ad acquistare prioritariamente le derrate prodotte all'interno del cosiddetto Progetto degli Orti Sociali che è in corso di progettazione e successiva realizzazione all'interno del territorio del Comune di Fauglia.

c) Stoccaggio e conservazione delle derrate

Lo stoccaggio e le procedure di conservazione dei prodotti saranno a carico della Ditta aggiudicataria in quanto responsabile delle procedure di HACCP e dell'applicazione del relativo manuale di autocontrollo dell'aggiudicatario.

d) Pulizie, sanificazione locali e acquisto di materiali di pulizia per la cucina centralizzata e per i centri di distribuzione

Alla Ditta aggiudicataria saranno affidate le pulizie sia della Cucina centralizzata con locali annessi che dei locali utilizzati per l'attività di sporzionamento come meglio dettagliato in relazione alle mansioni della Ditta affidataria nei successivi punti 3 e 4. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire la fornitura e relativa consegna dei prodotti di pulizia degli ambienti ed igiene personale, occorrenti per la Cucina Centralizzata e per i Centri di Distribuzione. I prodotti necessari sono quelli individuati nel relativo manuale di autocontrollo dell'aggiudicatario. I prodotti forniti dovranno ovviamente essere idonei alle procedure HACCP ambienti ed alimenti. I prodotti di detersione e disinfezione necessari devono essere conformi al Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio UE 648/2004/CE (immissione sul mercato di detergenti) alla Direttiva 1998/8/CE (immissione sul mercato di biocidi) e alla normativa inerente la classificazione, l'imballaggio e l'etichettatura delle sostanze e preparati pericolosi così come modificata dal Reg.CE n° 1907/2006 e del Reg. CE 1272/2008, nonché a tutta la rimanente normativa in materia anche qui non espressamente indicata. L'elenco completo dei prodotti comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza deve essere fornito dalla Ditta aggiudicataria

all'Amministrazione Comunale. Sono a carico inoltre dell'aggiudicatario l'acquisto degli attrezzi (scope, stracci ecc...). I suddetti prodotti 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. Tutto il materiale dovrà essere riposto in locale apposito o armadio chiuso a chiave.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere inoltre alla fornitura dei prodotti necessari per il funzionamento delle lavastoviglie (detersivi, brillantante) collocate presso i centri di distribuzione e presso la cucina centralizzata.

e) Gestione delle emergenze

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare, un piano di gestione delle emergenze finalizzato alla garanzia del funzionamento del servizio stesso in caso di imprevisti (es: rottura di attrezzature, mancanza di acqua o di energia elettrica) e nel rispetto della normativa HACCP. In tal caso la Ditta aggiudicataria deve dare immediata comunicazione del problema e della soluzione approntata al committente, che informerà in via d'urgenza i plessi scolastici comunicando le modalità organizzative.

Nei suddetti casi d'emergenza, potrà essere autorizzato un menù straordinario rispetto a quello normalmente previsto, previo contatto con l'Ufficio scuola del Comune di Fauglia.

In ogni caso, ove non già previsto dal suddetto piano di gestione delle emergenze, è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio Scuola del Comune di Fauglia.

Produzione pasti

I pasti dovranno essere prodotti - presso la Cucina centralizzata - dal personale della Ditta aggiudicataria con derrate approvvigionate a carico della ditta stessa.

Le mansioni da svolgere presso la cucina centralizzata, ubicata presso locali attigui alla scuola dell'infanzia di Valtriano sita in Fauglia (Loc. Valtriano), via Valtriano n. 36 che si richiedono alla ditta aggiudicataria sono le seguenti a titolo indicativo ma non esaustivo:

- per il personale di cuoco/aiuto e cuoco: preparazione dei pasti ed attività complementari, secondo le procedure del manuale di autocontrollo della Ditta aggiudicataria;
- per il personale con mansioni generiche: pulizie giornaliere e specifiche come previsto dal manuale di autocontrollo della Ditta aggiudicataria sia della cucina che dei locali ad essa annessi, compresi i servizi igienici, che delle attrezzature in uso. L'igiene dei locali deve prevedere anche la pulizia di porte, finestre, vetri ecc...;
- la rigovernatura delle stoviglie, contenitori ecc... usati per la preparazione dei pasti e per la somministrazione e consumo nel refettorio della scuola dell'infanzia di Valtriano sita in Fauglia (Loc. Valtriano), via Valtriano n. 36
- riordino e sanificazione della cucina, dei locali annessi e del refettorio della scuola dell'infanzia di Valtriano sita in Fauglia (Loc. Valtriano), via Valtriano n. 36 (fatta eccezione dei pavimenti di competenza del personale ATA) attiguo alla cucina come da manuale di autocontrollo per le pulizie giornaliere e specifiche;
- raccolta differenziata rifiuti in appositi contenitori e conferimento presso le isole ecologiche.
- attuazione delle procedure H.a.c.c.p., così come previsto dalla normativa di riferimento (Reg. C.E. 852\2004, 853\2004, 854\2004, 882\2004) e dal manuale di autocontrollo della Ditta aggiudicataria.

Il personale addetto alla Cucina centralizzata prenderà servizio nei giorni precedenti all'inizio del servizio di refezione scolastica in modo da garantire l'igiene dei locali e l'effettuazione degli ordinativi necessari.

Sporzionamento pasti

I pasti dovranno essere distribuiti nei centri di distribuzione individuati nell'art. 2 del presente capitolato dal personale della Ditta aggiudicataria non oltre 20 minuti dopo l'uscita dal Centro di cottura.

Il personale addetto ai Centri di distribuzione prenderà servizio almeno un giorno prima dell'inizio dell'attività di mensa al fine di consentire e garantire la preparazione dei locali della cucina e dei refettori e delle stoviglie.

Il servizio di sporzionamento dovrà essere svolto diligentemente e nell'espletamento del servizio dovrà essere curato in modo particolare l'aspetto relazionale e di comunicazione con gli utenti, affinché il clima in cui si realizza il momento del pranzo sostenga un approccio positivo dei bambini nei confronti del cibo, in coerenza con le scelte di educazione alimentare fatte dall'Amministrazione Comunale.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare idoneo vestiario (cuffia, camice, guanti mono-uso quando richiesti, grembiule, ecc.), la cui dotazione è a carico della Ditta aggiudicataria.

Le mansioni relative allo sporzionamento dei pasti che si chiedono alla Ditta aggiudicataria da svolgere presso i Centri di distribuzione sono quelle minime, ma non esaustive, di seguito elencate:

- ricevimento dei pasti agli orari stabiliti dal servizio di trasporto;
- ordine di tutti i prodotti necessari e mancanti per garantire le corrette procedure di sporzionamento (es: olio, sale, ecc...)
- predisposizione refettorio;
- preparazione e sanificazione tavoli per i pasti;
- sporzionatura e distribuzione pasti;
- pulizia, riordino e sanificazione tavoli dopo i pasti;
- pulizia e riordino dei refettori (fatta eccezione dei pavimenti dei refettori che è a carico del personale scolastico)
- lavaggio e riordino stoviglie, compresi i contenitori da restituire alla Cucina Centralizzata;
- riordino e sanificazione locale cucina e locali funzionalmente annessi ;
- raccolta differenziata rifiuti in appositi contenitori e conferimento presso isole ecologiche;
- eventuali mansioni che potrebbero essere necessarie nei Centri di Distribuzione per la rilevazione delle presenze giornaliere e degli ordini dei pasti qualora non di competenza contrattualmente al personale ATA, ove presente;
- attuazione delle procedure H.a.c.c.p., così come previsto dalla normativa di riferimento (Reg. C.E. 852\2004, 853\2004, 854\2004, 882\2004) e dal manuale di autocontrollo della Ditta aggiudicataria.

Funzioni specifiche:

qualora sia necessario, il personale dovrà preparare i tavoli e le sedie delle aule per il pranzo (locali multifunzione)

prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà:

preparare le caraffe/bottiglie dell'acqua ed i cestini con il pane affettato, sia che arrivi già affettato o meno dal fornitore, integrare il condimento dei contorni quando è necessario e mettere a disposizione degli alunni in appositi contenitori il formaggio grattugiato. Dovrà

altresì verificare la necessità di integrare i prodotti suddetti (acqua, pane, condimenti....ecc) in caso di esaurimento in tavola;
verificare, la presenza di bambini per cui è stata predisposta la dieta speciale, al fine di evitare errori nella somministrazione delle diete speciali stesse;
il personale dovrà verificare la corretta fornitura da parte del centro di cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura, il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna;
il personale dovrà verificare la corretta fornitura da parte del centro di cottura dei pasti, comunicando al centro di cottura il verificarsi di eventuali anomalie (porzioni mancanti o eccedenti, cotture non conformi, condimenti mancanti o eccedenti....) nello spirito di una fattiva collaborazione e nell'interesse di un miglior servizio;
qualora sia previsto il refettorio organizzato in più turni, (come attualmente necessario nella scuola primaria di Fauglia), il personale al termine della fine di ciascun turno dovrà garantire il riordino della sala (sparecchiatura, spazzatura del pavimento, riapparecchiatura).

Presso i centri di distribuzione dovranno essere disponibili a cura e spese della ditta aggiudicataria stoviglie, carrelli, utensili necessari per l'espletamento del servizio. Il cibo sarà distribuito in piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro, tovaglioli monouso. La loro integrazione, nel corso del periodo di affidamento dell'appalto sarà a carico della Ditta aggiudicataria, così come la fornitura del materiale a perdere necessario alla somministrazione dei pasti nel caso di guasto temporaneo alla lavastoviglie in dotazione o comunque fornita dalla Ditta ai sensi di quanto indicato all'articolo 3 del presente capitolato o in caso di interruzione del servizio di acquedotto o di non funzionamento o eliminazione dei cosiddetti fontanelli installati nelle scuole o in adiacenza alle stesse.

Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione dovrà essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e riposto negli stessi dopo essere stato usato e opportunamente lavato e sanificato.

Servizio di trasporto pasti dalla cucina centralizzata ai centri di distribuzione

Nell'ambito dell'appalto del servizio è previsto il trasporto pasti dalla Cucina Centralizzata ai Centri di Distribuzione nelle sedi individuate nel presente capitolato all'art. 2 con relative operazioni di carico e scarico dei contenitori idrotermici.

E' da evidenziare che il trasporto pasti non deve essere effettuato per la Scuola dell'infanzia di Valtriano poiché il refettorio della scuola è attiguo ai locali della Cucina Centralizzata.

Il servizio di trasporto pasti dovrà essere organizzato con mezzi coibentati e dotati di rivestimento lavabile e disinfettabile, messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, usati esclusivamente per il trasporto degli alimenti ed in modo tale da garantire il trasporto nei tempi previsti dalla normativa di autocontrollo tanto da consentire che i pasti arrivino nei centri di distribuzione nelle giuste condizioni alimentari. E' fatto obbligo di sanificare i mezzi utilizzati, in modo che non si determini contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione in questione dovranno essere riportate nel Piano di Autocontrollo della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente al ritiro dei contenitori sanificati presso i Centri di Distribuzione e consegna degli stessi alla Cucina Centralizzata e dovrà indicare mezzi di riserva da utilizzare o modalità organizzative in caso di inconvenienti.

Gli orari ed i giorni per il consumo dei pasti presso i centri di distribuzione sono dettagliati all'art. 3 del presente capitolato.

Raccolta differenziata rifiuti presso Centri di distribuzione e presso Cucina Centralizzata

La Ditta aggiudicataria deve provvedere, sia nei Centri di Distribuzione che nella Cucina Centralizzata, ad organizzare la raccolta differenziata dei rifiuti in appositi contenitori (riciclo carta, organico, plastica, indifferenziata) ed al conferimento dei rifiuti stessi presso isole ecologiche. Qualora l'Amministrazione Comunale attivasse progetti specifici di raccolta differenziata, la Ditta aggiudicataria si dovrà adeguare alle modalità individuate nel progetto.

L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti.

L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta dei rifiuti.

Il protocollo per lo smaltimento dei rifiuti speciali sarà ad integrale carico della ditta aggiudicataria la quale dovrà aggiornare costantemente il registro corrispettivo.

Manutenzione ordinaria delle attrezzature in uso presso la Cucina Centralizzata e Centri di Distribuzione scolastici

La Ditta aggiudicataria provvede alla cura ed alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e beni affidati e ne risponde per la custodia e l'uso, salvo il normale deterioramento di utilizzo. In caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere alla Ditta il risarcimento del danno subito.

La Ditta aggiudicataria dovrà curare presso la Cucina Centralizzata e presso i Centri di Distribuzione la manutenzione e le riparazioni ordinarie delle attrezzature in dotazione. Il tecnico addetto alla riparazione dovrà intervenire entro 24 ore dalla segnalazione, resa dal personale addetto e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere durante il periodo della riparazione, alla sostituzione temporanea dell'attrezzatura o, quando ciò non sia possibile, a limitare i problemi derivanti dall'assenza della stessa, con soluzioni alternative a carico della medesima.

Qualora il guasto ad un'attrezzatura comporti la necessità e l'urgenza di modificare il menù giornaliero, la Ditta aggiudicataria ne deve dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, la quale potrà inoltrare comunicazione di modifica del menù alle famiglie ed ai componenti del Comitato mensa.

Acquisto prodotti cartacei per la cucina centralizzata e per le mense scolastiche

La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire la fornitura e relativa consegna dei prodotti cartacei sia per la cucina centralizzata che per i centri di distribuzione, tovaglioli di carta, rotoli di carta, sacchetti per rifiuti ecc...compresi piatti, posate e bicchieri monouso da utilizzare in casi eccezionali, per esempio interruzione erogazione acqua o non funzionamento della lavastoviglie.

Acquisto stoviglie, piccoli utensili e piccole attrezzature

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a garantire l'integrazione degli utensili presso la Cucina Centralizzata e nei Centri di Distribuzione: stoviglie, piatti in ceramica, posate (acc. Inox), bicchieri, contenitori, brocche ecc.. idonei per l'utilizzo presso le scuole d'infanzia e primarie. E' tenuta altresì agli acquisti/integrazioni/sostituzioni/riparazioni di piccole attrezzature necessarie sia presso la Cucina Centralizzata che per il trasporto dei pasti e

per la distribuzione nei Centri di Distribuzione. La Ditta aggiudicataria dovrà sostituire eventuali contenitori a disposizione che non risultassero più idonei o integrarne le necessità.

Competenze della Stazione Appaltante

Restano in carico all'Amministrazione comunale le competenze sopra riportate e le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio, inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità
- invio delle lettere di sollecito
- messa a ruolo degli utenti insolventi
- incasso diretto delle rette

Servizio di lavanderia

Non essendo disponibile presso ciascuna scuola un servizio di lavanderia per lavaggio di tendaggi, asciugamani, vestaglie etc..., è richiesto alla Ditta aggiudicatrice di esperire anche la suddetta mansione. Il servizio deve essere reso anche per la cucina centralizzata.

Collaborazione progetti sociali

La ditta, compatibilmente e nel rispetto della normativa in vigore, dovrà essere disponibile, nell'espletamento dell'appalto, a collaborare - indipendentemente ed eventualmente oltre il progetto sociale/educativo, come da punto 7 del criterio di valutazione dell'offerta tecnica, definito "proposta migliorativa" - con l'Amministrazione ad eventuali progetti di carattere sociali, voluti dalla stessa e volti al recupero degli scarti o al sostentamento di persone bisognose.

ART. 5 – RAPPORTI ENTE E DITTA APPALTATRICE

Al fine di un'organizzato rapporto ed un'efficace comunicazione con l'Ente, la ditta appaltatrice dovrà comunicare il nominativo di un responsabile (come da art. 6 del presente capitolato), quale unico referente dell'Ufficio Scuola, onde poter definire con lo stesso contatti e/o incontri al fine di realizzare una fattiva collaborazione nell'attività di programmazione e gestione del servizio, nonché per la risoluzione di tutte le problematiche o necessità urgenti che dovessero presentarsi. Sarà cura della ditta comunicare all'Amministrazione Comunale eventuali sostituzioni della persona incaricata a rappresentarla.

A questa figura è assegnata la supervisione e il rapporto con l'Ente in relazione alla verifica:

- della correttezza degli approvvigionamenti sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo;
- del rispetto da parte della Ditta aggiudicataria del presente capitolato di appalto e di quanto offerto dalla Ditta stessa in fase di gara;
- della correttezza delle temperature dei cibi preparati in uscita dal centro cottura ed in arrivo ai centri di distribuzione.

Per rendere effettiva l'attività di monitoraggio e di verifica è necessario che il personale comunale (dell'Ufficio Scuola o di altro Ufficio) abbia accesso, in ogni momento, alle

schede di rilevazione relative sia al Piano di autocontrollo che di rintracciabilità e che la Ditta comunichi al committente l'elenco dettagliato dei prodotti e delle materie prime utilizzate nel processo produttivo allegando il menù ed il relativo ricettario, le generalità dei fornitori ed ogni altra informazione necessaria. Qualora il personale comunale riscontri difformità in relazione alle verifiche effettuate informerà immediatamente il responsabile incaricato dalla Ditta aggiudicataria che dovrà attivare misure correttive e nel caso si tratti di prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare o comunque potenzialmente a rischio dovrà attivarsi immediatamente per segregare il prodotto sia si tratti di prodotti in ingresso nel centro cottura che di prodotti distribuiti nei centri di distribuzione sostituendo il prodotto, in tempo utile, con altro igienicamente sicuro.

La ditta aggiudicataria o suo diretto incaricato dovrà essere obbligatoriamente rintracciabile, affinché il personale comunale (o quello della USL e degli altri Uffici competenti) possa inoltrare immediatamente qualsiasi contestazione.

Il responsabile della ditta riceverà quotidianamente ove necessario, dai centri di distribuzione fax o comunque comunicazione telefonica, telematica (con eventuale programma fornito dall'Ente) o via email, i dati relativi alle presenze a mensa, dalle quale si evince l'eventuale presenza di alunni con intolleranze, allergie alimentari o affetti da morbo celiaco, o per i quali sia necessario predisporre diete speciali per motivi etico-religiosi, in modo da evitare errori nella somministrazione dei cibi, poiché l'ordine al mattino viene effettuato dal personale ATA dell'Istituto scolastico e non dal personale addetto allo sporzionamento.

Per garantire il regolare funzionamento di tale organizzazione è necessario il corretto funzionamento dei fax, telefoni e computer presenti nelle scuole, i quali devono essere controllati con riferimento alla corretta efficienza anche dalla ditta aggiudicatrice.

I certificati relativi a diete speciali, saranno consegnati dai genitori all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi che provvederà a registrarli nel programma/registro di rilevazione presenze e darne comunicazione al responsabile della ditta, il quale a sua volta si attiverà per informare il personale assegnato ai centri di distribuzione.

ART. 6 – RISORSE UMANE MESSE A DISPOSIZIONE DALLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria deve individuare personale, regolarmente assunto, per il quale è applicato il CCNL del settore o comunque CCNL applicabile al presente appalto e coperto dalle assicurazioni di legge, con idonea professionalità relativamente all'esecuzione delle attività individuate nel presente capitolato di appalto. Il personale, compreso quello individuato per le sostituzioni, deve tenere un comportamento corretto, rispettoso della puntualità e del segreto professionale.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la continuità degli operatori impiegati e l'immediata sostituzione del personale assente.

Il personale addetto alla produzione, al trasporto ed allo sporzionamento dei pasti dovrà possedere, prima dell'inizio del servizio, i seguenti requisiti minimi ma non esaustivi:

- aver compiuto il diciottesimo anno di età;
- essere in possesso del titolo di studio di scuola dell'obbligo;
- essere in possesso, solo per il personale addetto alla produzione, della qualifica di cuoco – aiuto cuoco;
- essere in regola con le norme in materia di idoneità sanitaria;

- essere in possesso di corsi di formazione abilitanti la funzione attinente (a titolo esemplificativo ma non esaustivo corsi HACCP – Celiachia – L.R. Toscana n° 24/2003 – Regolamenti C.E. n° 852/2004 – n° 853/2004.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione a chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Per assicurare il buon andamento del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune prima dell'inizio del servizio stesso.

La Ditta appaltatrice, ove applichi ai propri dipendenti un contratto che prevede tale obbligo o comunque ove normativamente/contrattualmente stabilito, dovrà applicare le disposizioni dello stesso in relazione a quanto previsto in materia di assunzione di personale della precedente ditta svolgente il presente servizio, senza che comunque ci possa essere alcun tipo di coinvolgimento o richiesta di risarcimento in merito a tale eventuale applicazione nei confronti del Comune di Fauglia. Nello specifico il personale attualmente assegnato alla commessa in essere è il seguente:

Mansione	Livello contrattuale	Ore settimanali	Tipo contratto
Cuoca	4	30	Scuola
Addetta Servizi	6	17,50	Scuola
Addetta Servizi	6	15	Scuola
Addetta Servizi	6S	14	Scuola
Addetta Servizi	6	5	Scuola
Addetta Servizi	6	6	Scuola
Addetta Servizi	6	5	Scuola

E' a carico della Ditta aggiudicataria l'organizzazione e la gestione del servizio complessivamente affidato.

Personale Centro di cottura

Il numero dei dipendenti da utilizzare per lo svolgimento di quanto previsto dal presente capitolato, il loro inquadramento e il loro orario di lavoro di assunzione deve essere tale da garantire e soddisfare ogni necessità relativa al servizio di refezione messo a gara senza creare ritardi e/o disservizi.

Personale centri di distribuzione

Presso i centri di distribuzione la Ditta aggiudicataria dovrà fornire personale ed ore di servizio tali da soddisfare le necessità del servizio di sporzionamento messo a gara (vedi art. 4 punto 3) senza creare ritardi o disservizi.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme minime ma non esaustive:

- i locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio d'aria;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza;
- le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni;
- il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici, che ogni volta dovranno essere immediatamente richiusi ed essere prontamente somministrate agli alunni;
- ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
- qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto al servizio scuola del Comune;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difforni devono essere preventivamente autorizzati da parte del responsabile del servizio scuola del Comune;
- i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, ove possibile, i gusti personali;
- il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi. Si evidenzia comunque che, in relazione a quanto stabilito in sede di attribuzione dei punteggi al momento della valutazione dell'offerta gestionale, il cibo avanzato potrà essere recuperato. In quest'ultima ipotesi, i pasti non consumati e gli avanzi, nel rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie e fiscali, saranno messi a disposizione gratuitamente ad organizzazioni non lucrative che risultino operanti nel territorio ed abbiano aderito al progetto;
- una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti, a disposizione degli utenti.
- Le operazioni di pulizia del locale refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sporcchiatura, pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...) capovolgimento delle sedie o panche sui tavoli, sanificazione del locale refettorio;

Personale assegnato al servizio di trasporto pasti

La Ditta aggiudicataria dovrà individuare il personale addetto al servizio di trasporto pasti al quale sono assegnati le mansioni individuate all'art. 4 punto 4).

Referente della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria dovrà individuare una figura professionalmente qualificata, con esperienza documentata e con funzione di organizzazione del servizio che terrà i rapporti con il Comune (come – e non in via esaustiva - da art. 5 del presente capitolato) e risponderà direttamente in relazione ad ogni eventuale problema sorto durante il funzionamento del servizio; a tal fine dovrà esserne garantita la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio stesso.

Detta figura dovrà essere presente per eventuali incontri con i dirigenti scolastici, la Commissione mensa e le famiglie ogni qualvolta si renda necessario.

Nell'offerta la Ditta dovrà prevedere incontri periodici tra il referente della Ditta ed il personale addetto alla Cucina centralizzata e incontri tra il referente e gli addetti ai centri di distribuzione. A tali incontri potrà partecipare il Responsabile dell'Ufficio Servizi Scolastici/Educativi.

Sostituzioni personale dipendente della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare sostituzioni del proprio personale dipendente con oneri a proprio carico. Il suddetto personale, dovrà necessariamente possedere la qualifica professionale, la formazione e tutti i requisiti igienico-sanitari necessari.

La Ditta partecipante dovrà presentare un progetto organizzativo del servizio con organigramma del personale impiegato sia presso il centro di cottura che presso ogni singolo centri di distribuzione, specificando il numero ore di lavoro giornaliero e per i centri di distribuzione anche il numero delle persone assegnate giornalmente.

In ogni caso, l'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero, che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale.

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale della ditta non costituisce causa di forza maggiore.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, di dimensioni tali da impedire l'effettuazione del servizio, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del terzo giorno antecedente quello di inizio dello sciopero.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto oltrechè di applicazione delle penali previste in tal caso.

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Gli addetti non dovranno portare anelli e/o bracciali, dovranno avere unghie corte, pulite e prive di smalto.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti la seguente attrezzatura minima ma non esaustiva:

-guanti da lavoro in materiale adatto al contatto con gli alimenti per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;

-guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani; -mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle vie respiratorie.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione e per la pulizia giornaliera finale.

La ditta dovrà osservare e far osservare le norme igienico-sanitarie da parte del proprio personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, vigilando in particolare sul possesso e rinnovo della tessera sanitaria.

ART. 7 – STRUMENTI DI COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA

1) Realizzazione di progetti di coinvolgimento dell'utenza, informazione, comunicazione, rilevazione, monitoraggio e controllo qualità

La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere modalità di coinvolgimento dell'utenza, almeno una volta ad anno scolastico, anche mediante processi di semplice informazione e indagini di qualità per le quali possono essere individuati e predisposti strumenti finalizzati sia all'informazione che ad indagini qualitative da proporre agli alunni, ai genitori, ai docenti ed all'Amministrazione comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere, sistemi di rilevazione dei reclami da parte dell'utenza e dovrà garantire anche momenti di confronto con l'utenza mediante la partecipazione di un proprio referente alla Commissione Mensa.

Dovranno essere previste dalla Ditta aggiudicataria anche forme di controllo di qualità con analisi delle criticità rilevate, che consentano all'aggiudicatario ed al committente, una rivalutazione organizzativa tesa al miglioramento del servizio.

2) Piani di educazione alimentare nelle scuole

La Ditta aggiudicataria dovrà proporre e realizzare in ambito scolastico, progetti di educazione alimentare che individuino gli utenti da coinvolgere.

I progetti possono prevedere anche esperienze di cultura culinaria diversa da quella italiana e devono avere attinenza con la realtà territoriale del Comune di Fauglia.

I Piani di educazione alimentare saranno concordati con la commissione mensa (che ha anche la facoltà di proporli autonomamente) e con ogni altro Ente (es ASL...) o figura professionale (es: pediatra, medico nutrizionista, medico di base...) che la commissione o l'Ente ritenga di dover coinvolgere.

ART. 8 DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento avrà una durata iniziale pari a tre anni scolastici consecutivi (A.S. 2014/2015 (dal 1 Gennaio 2015) – 2015/2016 – 2016/2017) con decorrenza presunta dal 1 Gennaio 2015 o comunque dalla data che sarà indicata in sede di aggiudicazione definitiva della presente gara o dalla data stabilita dall'Amministrazione Comunale e/o dalla istituzione scolastica ai fini del servizio mensa.

In applicazione all'art. 57 c. 5 lett. B del D.Lgs. 163/206 e s.m.i. alla sua naturale scadenza, a seguito di decisione dell'Amministrazione Comunale assolutamente

discrezionale e non sindacabile da parte di terzi, l'appalto è rinnovabile per gli A.S. 2017-18; 2018-19; 2019-20 con valore complessivo stimato di cui al successivo art. 9.

Il servizio si svolgerà per tutta la durata dell'anno scolastico e secondo l'andamento del calendario scolastico, con un'articolazione oraria settimanale suddivisa nei giorni di mensa scolastica programmata (di norma dal Lunedì al Venerdì). Il calendario viene stabilito e comunicato dal committente a seguito di accordo con le istituzioni scolastiche. Esso potrà subire modifiche anche durante l'anno scolastico.

L'impresa, intervenuta all'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto, è tenuta a garantire l'inizio del servizio nei tempi indicati dalla stazione appaltante.

L'Ente avrà facoltà di prorogare il contratto per tutto il tempo necessario per addivenire a nuova aggiudicazione del servizio. Verificandosi tale necessità l'appaltatore avrà l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute fino a quando l'ente non avrà provveduto a stipulare un nuovo contratto e comunque non oltre 180 giorni dalla scadenza del vincolo contrattuale.

L'aggiudicatario è soggetto ad un periodo di prova di sei mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Ente.

ART. 9 - VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA

Il valore complessivo dell'affidamento è stimato in € 663.685,00= (settecentosettantaduemiladuecentonovantasei/00) oltre IVA ai sensi di legge per il periodo dal 1 gennaio 2015 al 30 Giugno 2017, comprensivo degli oneri di sicurezza stimati per il triennio 2015/2017 in € 1.981,50=.

Di seguito si dettagliano le annualità del triennio 2015/2017:

Anno scolastico	N° presunto pasti annuali	Prezzo a base d'asta I.V.A. esclusa	Importo annuo presunto senza I.V.A.	Oneri di sicurezza annuali	Valore complessivo annuo senza I.V.A
A.S. 2014/2015	28.730	5,50	158.015,00	860,50	158.015,00
A.S. 2015/2016	45.970		252.835,00	560,50	252.835,00
A.S. 2016/2017	45.970		252.835,00	560,50	252.835,00
TOTALE			663.685,00	1.981,50	663.685,00

Non è possibile effettuare offerta al rialzo.

L'importo globale presunto dell'appalto, in caso di rinnovo per pari periodo, ammonta a € 1.422.190,00 (unmilionequattrocentoventiduemilacentonova/00) comprensivo degli oneri di sicurezza, stimati nei sei anni di appalto in € 3.963,00).

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi (compresa la fornitura di frutta nella scuola per la colazione mattutina) le prestazioni del personale, la fornitura delle attrezzature minime e delle lavorazioni ed interventi sugli immobili indicate

nel presente capitolato e negli altri atti di gara e tutti gli oneri inerenti e conseguenti al servizio oggetto dell'affidamento, anche qualora non espressamente previsti dal presente capitolato, necessari all'esecuzione del servizio.

L'appalto è finanziato dall'Ente con propri fondi di bilancio.

Ai sensi dell'art.11 del R.D. 18 novembre 1923, n. 2440, la stazione appaltante si riserva la facoltà di ridurre o aumentare il servizio nei limiti del 20% (ventipercento) dell'importo contrattuale.

L'impresa dovrà provvedere, su specifica richiesta della stazione appaltante, ad assicurare la riduzione, anche temporanea (es. per lavori, ristrutturazioni, soppressione od accorpamento di scuole e/o sezioni,ecc.), dei servizi alle medesime condizioni del contratto, ivi comprese quelle economiche.

ART. 10 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo stabilito a titolo di corrispettivo è soggetto a revisione annuale, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006, nella misura corrispondente alla variazione annuale accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (base ISTAT settembre) a partire dal Settembre successivo rispetto a quello d'inizio dell'appalto.

ART. 11 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Al termine di ogni mese, verificate congiuntamente, tra Amministrazione Comunale e Ditta aggiudicataria, le fruizioni del servizio mensa, l'aggiudicatario emetterà una fattura al Comune di Fauglia in relazione ai servizi scolastici, da indirizzare all'Ufficio Servizi Scolastici/Educativi dell'Ente, dalla quale si rilevino i pasti prodotti distinti tra alunni scuola dell'infanzia, alunni scuola primaria, docenti scuola dell'infanzia, docenti scuola primaria, personale ATA, personale comunale e personale comunale addetto al servizio mensa.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta del Comune si impegna a garantire l'erogazione del pasto ai rappresentanti dei genitori ed alle altre figure incaricate dall'Ente alla verifica del servizio, senza addebito del costo pasto al committente.

In considerazione della natura e dell'oggetto dell'affidamento, non essendo predeterminabile alla data attuale la durata e la complessità della prestazione di servizio, nonché le circostanze inerenti la situazione finanziaria e di disponibilità di cassa dell'Ente, il termine di pagamento della prestazione del servizio deve essere pari a 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento presso il protocollo dell'Ente della fattura della prestazione (art. 4, comma 4, del D.lgs 231 del 2002 e s.m.i.);

L'Amministrazione Comunale intende fin da ora comunicare al soggetto individuato quale fornitore della prestazione che poichè risulta necessario accertare da parte del Comune che la prestazione sia conforme a quanto ordinato, l'effettuazione della verifica non avrà durata superiore a 30 (trenta) giorni dalla data della ultimazione della prestazione. Prima della comunicazione alla Ditta aggiudicataria dell'esito finale di tale verifica di accertamento di conformità o comunque prima dei 30 giorni decorrenti dalla data della effettuazione della prestazione del servizio nell'ipotesi in cui tale accertamento non sia ancora concluso, la Ditta aggiudicataria si impegna a non presentare fattura presso il protocollo dell'Ente (art. 4, comma 6, del D.lgs 231 del 2002 e s.m.i.);

Le fatture saranno, per i motivi sopra sinteticamente esposti, liquidate e pagate entro 60 giorni dalla data di ricevimento. In caso di ritardato pagamento si riconoscono alla ditta interessi moratori in misura di legge.

Eventuali ulteriori informazioni da riportare nelle fatture verranno direttamente concordate con l'ufficio Servizi Scolastici/Educativi dell'Ente.

ART. 12 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il personale individuato dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni, con capacità comprovata, onestà e moralità. L'impresa dovrà incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprezibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori. Il personale dovrà essere informato degli obblighi in relazione alla normativa sulla privacy.

Dovrà inoltre essere dotato degli indumenti di lavoro previsti dalle normative in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di lavoro e cartellino di riconoscimento. L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori da essa dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive in regola con quelle risultanti dai contratti di lavoro di categoria o comunque applicabili all'oggetto del presente contratto di appalto. La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente.

L'impresa dovrà essere in regola con il pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali e dovrà comprovare l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL applicato dalla ditta appaltatrice, purchè per norma applicabile al presente appalto, per i dipendenti impegnati nel servizio oggetto dell'appalto stesso.

Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione. Qualora entro tale termine l'impresa non adempisse, l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali ad istanza dell'appaltatore stesso. Per tale sospensione o ritardo di pagamento la ditta non potrà opporre eccezioni, ne' avrà titolo a risarcimento dei danni.

L'impresa dieci giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà:

- comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio compreso il personale individuato per le eventuali sostituzioni. All'elenco dovranno essere allegati copia comprovante i requisiti professionali posseduti e copia del contratto di lavoro. Ogni variazione di personale comprese eventuali sostituzioni, che la ditta si impegna a sostenere, dovrà essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì inoltrare all'Ufficio Servizio Scolastici/Educativi dell'Ente:

a) con l'affidamento del servizio:

- copia del piano di autocontrollo relativo alla Cucina Centralizzata, al servizio di trasporto pasti ed ai centri di distribuzione e copia del Piano di Rintracciabilità, nonché copia delle certificazioni e del collaudo inerenti i lavori della parte edile descritti nel presente capitolato speciale di appalto. La Ditta aggiudicatrice dovrà inoltrare dare comunicazione di ogni eventuale cambiamento dei suddetti piani sia derivanti da organizzazioni del servizio diverse che da modifiche normative;

- elenco dei prodotti di detersione e disinfezione comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza;

- polizza assicurativa, debitamente quietanzata, come previsto all'art. 16 del presente capitolato.

b) Prima dell'avvio dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali:

- Presentazione del DUVRI

c) al momento della firma del contratto:

- documentazione dell'avvenuto pagamento delle spese di procedura anticipate dal Comune inerenti l'assolvimento agli obblighi di pubblicità della procedura ad evidenza pubblica come dettagliato nel successivo art. 24.

d) periodicamente, secondo quanto indicato nell'offerta presentata dalla Ditta aggiudicatrice:

- esito delle analisi previste dalle procedure di autocontrollo effettuate da laboratorio riconosciuto ed autorizzato dal Ministero della Sanità ai sensi di legge sia sugli alimenti che sulle attrezzature, sia nella Cucina Centralizzata che nei centri di distribuzione, che nel mezzo di trasporto.

- a Luglio di ogni anno relazione dalla quale emergano eventuali problematiche relative alla conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente al fine di concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo.

- annualmente una relazione, supportata da indagini conoscitive, sulla gradibilità del servizio mensa (comprensiva di una verifica/monitoraggio degli scarti). Tali indagini potranno essere effettuate anche direttamente dall'Amministrazione Comunale qualora lo ritenga opportuno o necessario.

e) Secondo le periodicità definite nell'offerta presentata dalla Ditta:

- rilevazioni del sistema di qualità.

L'aggiudicatario dovrà provvedere a sua cura e spese alla redazione del documento della sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a istituire e addestrare le figure e squadre ivi previste, garantendone la continuità di attività. Dovrà provvedere inoltre, anche a mezzo delle suddette figure e squadre, a mantenere in efficienza i dispositivi di prevenzione, segnalazione, spegnimento incendi secondo le norme di legge, nonché a tenere sgombre le vie d'esodo ed adempiere a tutti gli altri oneri ed obblighi previsti dalla normativa in materia di sicurezza e di esercizio di attività di gestione della mensa scolastica.

L'aggiudicatario pertanto si impegna nell'esecuzione della gestione in oggetto ad adottare tutti i procedimenti e le cautele per garantire l'incolumità degli utenti e degli addetti, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni variazione della forma societaria e/o della personalità giuridica, nell'ipotesi in cui il soggetto aggiudicatario sia appunto una società e/o una persona giuridica, dovrà essere preventivamente comunicata ed autorizzata in forma scritta dal Comune.

ARTICOLO 13 – SCIOPERI E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di proclamazione di sciopero sia l'Amministrazione Comunale che la Ditta aggiudicataria dovranno darne tempestiva comunicazione e comunque nessun indennizzo potrà essere richiesto dalla Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 14 – RISPETTO DEL D.Lgs 196/93

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza del D.Lgs. 196/03 e sue successive integrazioni ad indicare il responsabile della privacy. In particolare, il Comune di Fauglia, titolare del

trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti ed alle rispettive famiglie, designa l'aggiudicatario responsabile del trattamento dei dati.

Esso procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune; in particolare dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;

- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);

- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto; in quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'Amministrazione Comunale entro il termine perentorio di 5 giorni;

- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso predisponendo il Documento Programmatico sulla Sicurezza.

Ai sensi del D.Lgs. 196/03, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per eventuali danni provocati agli interessati in violazione della medesima normativa.

Il personale addetto al servizio e' tenuto a mantenere il segreto di ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

ARTICOLO 15 - SALVAGUARDIA OCCUPAZIONE

Per quanto riguarda la salvaguardia dell'occupazione si prevede l'eventuale ricollocazione di operatori già impiegati nella stessa attività oggetto della convenzione, ove sussista l'obbligo per la ditta appaltatrice come dettagliato nell'art. 6 del presente capitolato.

ART. 16 - GARANZIE E RESPONSABILITÀ

L'aggiudicatario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa o azione che possa derivare da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascendenza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le eventuali spese sostenute a tale titolo dal Comune saranno dedotte dai crediti o comunque rimborsate dallo stesso aggiudicatario.

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla fornitura di alimenti.

L'aggiudicatario è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio, al proprio personale, a terzi ed al Comune stesso nel corso dello svolgimento dell'attività.

A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre un'apposita assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio oggetto del presente affidamento, ivi compresi i rischi di intossicazione e/o avvelenamenti dei fruitori del servizio di refezione, nonché per danni a persone, o cose a qualsiasi titolo trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio o in consegna al gestore a qualsiasi titolo o destinazione. Tale assicurazione di responsabilità civile verso terzi/verso prestatori di lavoro deve essere stipulata espressamente con riferimento al presente appalto e dovrà avere un massimale pari almeno a € 2.500.000,00= (duemilionicinquecentomila/00) RCT e € 2.500.000,00= (duemilionicinquecentomila/00) per RCO per ogni sinistro.

Il massimale come sopra specificato dovrà riferirsi a ciascun sinistro ed a ciascun anno di durata del contratto.

La polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata in copia integrale originale, all'amministrazione comunale all'affidamento del servizio e resterà presso la stessa depositata per tutta la durata del contratto.

La polizza in oggetto dovrà essere rinnovata di anno in anno per tutta la durata della concessione e le relative quietanze dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART. 17 - BENI DELL'ENTE IN USO ALL'AGGIUDICATARIO

Il Comune concede in uso all'aggiudicatario le attrezzature ed i beni inerenti al servizio da svolgere; questi provvede con cura alla manutenzione ordinaria e ne risponde per la custodia e l'uso, salvo il normale deterioramento di utilizzo. In caso di inadempienza, il Comune si riserva di richiedere all'aggiudicatario il risarcimento del danno subito.

Dei beni che saranno messi in uso dell'aggiudicatario è allegato inventario sia per ciò che concerne la Cucina centralizzata che i centri di distribuzione.

Ai sensi del presente bando di gara, la Ditta aggiudicatrice dovrà altresì procedere all'allestimento/integrazione del materiale esistente nella cucina centralizzata, che dovrà contenere la seguente dotazione minima, già indicata all'articolo 3 del presente capitolato speciale di appalto:

Nella zona dispensa

- n. 2 scaffali lineari alluminio larg. 1126, prof. 475, alt. 1700;
- n. 1 scaffale lineare alluminio larg. 950, prof. 475, alt. 1700;
- n. 1 conservatore orizzontale 18°-25° 415 lt;
- n. 2 frigo dig. 670 lt. - 1 por -2/+10 c°;

Nella zona preparazioni:

- n. 1 lavamani a muro;
- n. 1 lavatoio 1 vasca sgocciolatoio;
- n. 1 tavolo armadiato con alzatina;
- n. 1 tavolo refrigerato + alzatina 2 vani;
- n. 1 affettatrice verticale braccio salumi;
- n. 2 pensile con 2 porte scorrevoli;
- n. 1 lavatotoio 2 vasche sgocciolatoio;
- n. 1 abbattitore rapido x GN 1/1-10 Kg Active

Nella zona cottura

- n. 1 cuocipasta gas 1 vasca 40 lt.
- n. 1 cucina gas top 6 fuochi;
- n. 1 forno co. C/v dir. Gas 10 gn;
- n. 1 tavolo su gambe con ripiano;
- n. 1 cappa parete inox 430 + filt. + aspir.;
- n. 1 grigliato + sifone centr. orizz.;

Nella zona confezionamento

- n. 1 carrello bagnomaria a giorno -1 vasca
- n. 1 frigo dig. 670 lt. - 1 por -2/+10 c°;
- n. 1 tavolo su gambe + ripiano + alzatna;
- n. 1 tavolo armadiato con alzatina;

Nella zona lavaggio stoviglie e teglie

- n. 1 vasca carrellata inox 60 lt. Con coperchio;
- n. 1 tavolo su gambe;
- n. 1 lavatoio 1 vasca sgoccolatoio;
- n. 1 lav car front;

- n. 1 tavolo su gambe + ripiano + alzatina;
- n. 1 piletta + grigliato – sifone orizzon.
- n. 1 carrello di serv. + maniglia 2 ripiani

Alla scadenza dell'aggiudicazione, tutte le attrezzature e gli arredi acquistati o comunque collocati all'interno della cucina centralizzata o dei centri di distribuzione, ivi compresi quindi quelli collocati anche senza l'eventuale autorizzazione da parte del Comune, rimarranno di proprietà del Comune di Fauglia, senza che null'altro possa essere preteso a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario.

Nell'ipotesi in cui l'acquisto degli arredi e delle attrezzature sia stato effettuato da parte dell'aggiudicatario, previa la preventiva autorizzazione da parte del Comune, ed il contratto di gestione venga a cessare per causa non imputabile all'aggiudicatario, a quest'ultimo sarà riconosciuto il pagamento della sola quota di spesa per l'acquisto non ancora ammortizzata secondo le regole del diritto civile, senza che null'altro possa essere preteso a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario. Il pagamento della eventuale somma per gli arredi ed attrezzature non ancora ammortizzate ai sensi del punto precedente, dovrà avvenire in un tempo non inferiore a mesi 12 (dodici) e non superiore a mesi 60 (sessanta) da concordare con l'Amministrazione Comunale.

Costituisce onere dell'aggiudicatario verificare, a seguito dell'effettuazione di apposito sopralluogo di cui all'articolo 18 del presente capitolato, le condizioni dell'immobile sede della cucina centralizzata e dei centri di distribuzione, prendere atto dello stato delle attrezzature e degli arredi in esso presenti e dichiarare di essere disposto ad intraprendere la gestione senza richiedere alcuna opera o dotazione migliorativa al concedente.

Saranno a cura dell'aggiudicatario, oltre agli interventi ed al reperimento delle attrezzature/arredi che dovranno costituire la dotazione minima della cucina centralizzata, anche i seguenti oneri ed interventi minimi connessi alla gestione del servizio mensa del Comune di Fauglia:

- prendere in consegna la struttura dove è collocata la cucina centralizzata, i centri/spazi di distribuzione ed i beni relativi e utilizzarla secondo la sua specifica destinazione, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità;
- acquisire tutte le autorizzazioni amministrative previste dalla normativa vigente necessarie allo svolgimento delle attività previste nel presente capitolato speciale, oltre la responsabilità della gestione del servizio di mensa scolastica con piena autonomia imprenditoriale, con disponibilità di adeguati mezzi e personale nel rispetto delle condizioni stabilite nel presente capitolato, negli atti di gara e nella documentazione, anche tecnica, presentata dall'aggiudicatario in sede di offerta di gara;
- provvedere a dotare la cucina centralizzata e gli spazi dei centri di distribuzione almeno di tutti i requisiti minimi previsti dalla normativa nazionale e regionale vigente in tema di gestione della mensa scolastica e quant'altro indicato dal presente capitolato speciale e dagli altri atti di gara;
- garantire, con oneri a carico dell'aggiudicatario, la funzionalità della cucina centralizzata e degli spazi dei centri di distribuzione nella dinamica evolutiva della normativa stessa;
- osservare tutte le normative in vigore sulla disciplina e tutela dei lavoratori dipendenti e dei prestatori d'opera;
- dotare la cucina centralizzata e gli spazi dei centri di distribuzione di tutto quanto necessario al buon funzionamento dell'attività;
- sostenere le spese per le utenze, ivi comprese quelle di energia elettrica, acqua, gas, riscaldamento, telefono, raccolta e smaltimento rifiuti ecc., nonché tutte le imposte e tasse relative all'attività e stipulare e/o volturare a proprio nome i relativi contratti, ad eccezione e nei limiti di quanto indicato all'articolo 2 del presente capitolato, che rimane a carico del Comune di Fauglia. Nell'ipotesi in cui non sia possibile, in relazione alla tipologia di

impianto, procedere alla voltura delle utenze, si procederà alla determinazione di un metodo condiviso tra Amministrazione Comunale e Ditta aggiudicataria per la determinazione ed il conseguente pagamento da parte della Ditta dei consumi collegati all'utilizzo da parte della Ditta aggiudicataria della cucina centralizzata e degli spazi dei centri di distribuzione;

- garantire, a proprie spese e sotto la propria responsabilità, la vigilanza e sorveglianza degli impianti, macchinari ed arredi in dotazione nella cucina centralizzata e nei centri di distribuzione, ivi comprese anche le attrezzature aggiuntive acquistate dalla Ditta aggiudicataria;

- sostenere tutte e qualsivoglia spesa imputabile alla gestione della mensa scolastica o dipendenti da essa.

In tutti i rapporti con i terzi, ivi compresi a titolo esemplificativo e non esaustivo quelli relativi a contratti e forniture concernenti la gestione della mensa scolastica, non dovrà mai essere menzionato il Comune, il quale è pertanto esonerato da obblighi e responsabilità di qualsiasi natura derivanti dai rapporti stessi.

La Ditta Aggiudicatrice dovrà eseguire, tutti i lavori che si rendano indispensabili all'ottenimento delle autorizzazioni, anche nei locali assegnati, per l'esercizio delle attività oggetto d'appalto. Le eventuali sanzioni irrogate per l'esercizio delle attività in difformità alle normative vigenti resteranno a carico del soggetto gestore che nulla potrà pretendere dalla stazione appaltante.

La Ditta Aggiudicatrice, inoltre, prima di iniziare il servizio dovrà eseguire direttamente o tramite terzi i lavori (almeno quelli inerenti l'accesso ai mezzi di servizio) di cui alla perizia tecnica redatta in data 02/2014 dall'Arch. Sergio Trafeli dell'Ufficio Tecnico del Comune di Fauglia, indicati nell'Allegato I parte integrante e sostanziale del presente capitolato, quantificati nella somma complessiva di euro 7.500,00= oltre I.V.A. (di cui € 300 per oneri per la sicurezza), spese tecniche ed imprevisti, nonché quant'altro non espressamente indicato nella perizia tecnica in questione e comunque tali da garantire la realizzazione dell'opera a perfetta regola d'arte; la cifra si intende comprensiva degli oneri per la sicurezza. La realizzazione dei lavori di cui alla suddetta perizia si intende interamente compensata e ricompresa nel prezzo di appalto e dovrà comunque essere completamente terminata entro il 1/8/2015. Si tenga conto che i lavori inerenti l'accesso ai mezzi di servizio sono vincolanti per la decorrenza del servizio stesso; nel caso in cui per motivi non dipendenti dalla ditta i lavori non potessero essere svolti nei tempi suddetti, l'Ente provvederà allo svolgimento del servizio con altra fornitura in attesa del buon esito dei lavori.

Per l'esecuzione di detti lavori dovranno essere rispettate le norme concernenti la qualificazione dell'esecutore e quant'altro applicabile in materia di interventi su immobili di proprietà pubblica e dovrà essere prodotta all'Amministrazione Comunale la relativa certificazione di rispetto degli interventi effettuati alla normativa, nazionale e regionale, vigente al momento dell'esecuzione dell'intervento stesso.

La Ditta Aggiudicatrice, inoltre, con riferimento ai locali della cucina centralizzata ed ai locali dei centri di distribuzione dovrà farsi carico della manutenzione ordinaria degli stessi. La manutenzione consiste nel garantire per tutta la durata del contratto, il mantenimento in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali, le strutture, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, le pertinenze, le aree esterne e le recinzioni, ecc. necessarie e funzionali per lo svolgimento dell'appalto.

La Ditta Aggiudicataria non potrà apportare nei locali della cucina centralizzata e negli altri messi a disposizione, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo quelli per i centri di distribuzione, senza l'autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e l'ottenimento degli eventuali permessi e/o autorizzazioni amministrative delle competenti

autorità, modifiche, trasformazioni, migliorie e addizioni dei locali stessi, ad eccezione di quanto sopra stabilito ed oggetto della perizia tecnica a firma dell'Arch. Trafeli, ancorché finalizzate ad una gestione ottimale del servizio. Tali opere potranno essere autorizzate qualora i relativi oneri siano a carico della Ditta Aggiudicataria ed a condizione che la proprietà delle stesse sia trasferita al Comune, senza oneri aggiuntivi di alcun tipo per l'Amministrazione Comunale stessa, alla scadenza dell'affidamento del servizio. Nel caso che le opere siano state eseguite senza il predetto consenso l'affittuario è tenuto a rimuoverle immediatamente a proprie spese

ART. 18 - SOPRALLUOGO

Ai fini della valutazione delle modalità di esecuzione del servizio oggetto della presente gara, è obbligatorio effettuare un sopralluogo nelle sedi ove questi servizi vengono svolti entro il 4 dicembre (compreso) nei soli giorni di Martedì e Giovedì dalle ore 9:00 alle ore 12:00. Le richieste di sopralluogo potranno essere effettuate telefonando al numero 050-657304 oppure 050-657324.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da persona munita di apposita delega e documento di riconoscimento. Ciascuna persona potrà effettuare al massimo il sopralluogo per una sola ditta. In caso di sopralluogo dovrà essere compilato l'apposito Modello di avvenuto sopralluogo allegato alla presente gara (mod B 8).

La mancata effettuazione del sopralluogo preventivo obbligatorio, da effettuarsi secondo le modalità sopra sinteticamente richiamate, comporta l'esclusione dalla procedura di gara.

ART. 19 – CONTROLLI

Il Comune, nei modi ritenuti più opportuni e attraverso proprio personale o personale incaricato dall'Ente, i cui nominativi saranno comunicati alla Ditta aggiudicataria, potrà effettuare in qualsiasi momento sopralluoghi e controlli all'interno della Cucina Centralizzata e dei Centri di Distribuzione, anche procedendo direttamente all'effettuazione delle analisi sulle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi dopo la procedura di manipolazione o trasporto dei pasti o presso i centri di distribuzione. Il Comune potrà verificare altresì le quantità-qualità del fornito, nonché acquisire ogni altro utile dato oggettivo per la valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il committente può autorizzare visite da parte dei componenti della Commissione Mensa, senza che la Ditta aggiudicataria possa in alcun modo opporsi all'effettuazione delle stesse.

Il Comune potrà effettuare controlli anche attraverso contatti diretti con le famiglie utenti del servizio.

ART. 20 TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta, sotto la propria esclusiva responsabilità, all'osservanza delle disposizioni di cui alla D.Lgs n. 81\2008, redigendo, ove richiesto in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, ed altri soggetti (Istituzione Scolastica) che svolgono attività all'interno della struttura entro 60 gg dalla comunicazione dell'aggiudicazione il Documento di valutazioni dei rischi in rapporto alle incombenze spettanti all'Appaltatore effettuando le nomine dei RSPP, degli addetti all'emergenza, al pronto soccorso, all'antincendio, l'elezione RSL e relativa comunicazione INAIL, ecc. ed il piano antincendio con l'individuazione dei mezzi di prevenzione ed il piano di evacuazione.

Dovrà fornire ai propri lavoratori adeguata informazione e formazione in materia di sicurezza e di salute e dotarli di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008).

Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), del D.Lgs. n. 81/2008 e del rispetto di quanto previsto dall'art. 16 della legge regionale n. 38/2007, l'Appaltatore, prima dell'affidamento del presente appalto si impegna a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, le informazioni di seguito indicate, per le quali si impegna contestualmente a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale:

- nominativo del responsabile della sicurezza
- NOMINATIVO DEL MEDICO COMPETENTE - D.Lgs 81/2008;
- nominativo del rappresentante dei lavoratori;
- requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazione specifica;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;
- formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
- mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione del lavoro;
- dotazione di dispositivi di protezione individuali;
- numero e presenza media di addetti;
- numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;

altre informazioni che l'Appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

Entro 60 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta affidamento e comunque prima dell'avvio della esecuzione delle prestazioni contrattuali l'Appaltatore dovrà trasmettere all'Ufficio Servizi Scolastici/Educativi dell'Ente, il documento di valutazione dei rischi di cui dall'art. 16, comma 1, lett. C, della legge regionale Toscana n. 38/2007 con particolare riferimento all'oggetto dei lavori.

L'inosservanza delle leggi e delle disposizioni in materia di lavoro contenute nel presente articolo, determina l'immediata risoluzione del contratto senza nessuna formalità.

In conformità alle previsioni di cui all'art. 26 del D.Lgs n. 81\2008 nell'ambito delle attività il personale occupato dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre mantenere durante il periodo dell'affidamento del servizio, tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza.

I costi relativi a tutti gli adempimenti sopra descritti sono a carico dell'aggiudicatario e ricompresi negli oneri di sicurezza previsti al presente capitolato speciale di appalto e nel bando di gara per l'affidamento del servizio di refezione Scolastica nel periodo 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 rinnovabile per pari periodo.

La Ditta aggiudicataria è responsabile delle norme relative al D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii. anche per quanto attiene il personale comunale di cui al presente capitolato speciale di appalto. A tutela di tutti gli operatori impegnati nella produzione la Ditta aggiudicatrice è tenuta a segnalare, rispetto alle attrezzature in dotazione sia in cucina che nei centri di distribuzione messe a disposizione dall'Ente, le eventuali necessità di messa a norma e l'Ente si impegna a recepire le richieste ed a fornire la ditta dei beni necessari per la sicurezza del personale.

In relazione al piano delle emergenze sarà indetta una riunione congiunta tra i vari datori di lavoro al fine di illustrare le interferenze e le modalità di gestione delle interferenze stesse.

ART. 21 – PENALI

Per inadempienze contrattuali, oltre a quanto specificatamente dettagliato nel presente articolo, sono da intendersi quelle che comportano il mancato rispetto delle prescrizioni e

degli obblighi di cui al presente capitolato, del disciplinare, degli altri documenti di gara, e del mancato rispetto, anche con riferimento alla sola ed esclusiva tempistica, di quanto presentato in sede di offerta da parte del soggetto aggiudicatario, oltrech  il mancato rispetto delle leggi vigenti in materia di assicurazione del personale e di pagamento di imposte e tasse nulla escluso od eccettuato.

Si specifica ed evidenzia che l'applicazione delle penali avverr  anche nell'ipotesi in cui, negli atti di gara, la stessa non sia espressamente prevista purch , come sopra detto, si rientri in una delle casistiche ed ipotesi di cui al comma precedente.

Le inadempienze agli obblighi contrattuali comporteranno l'applicazione di penalit  commisurate alla gravit  dell'infrazione, da € 500,00= a € 2.000,00= per ogni singola irregolarit  accertata nell'esecuzione del contratto.

Inoltre, oltre a quanto sopra specificato, in caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione Comunale, a suo esclusivo giudizio, potr  richiedere alla Ditta aggiudicataria, la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. L'impresa dovr  provvedere nei modi e tempi indicati, ferma restando l'applicazione delle seguenti penali:

Qualora al momento dell'accoglimento della merce, la stessa non fosse conforme al capitolato, a quanto offerto in sede di gara o non fosse conforme all'ordinato, verr  oltre ad essere sostituita, applicata specificatamente una penalit  di € 150,00= per ogni inidoneit .

Qualora la sostituzione non venga effettuata nei tempi necessari, si applicher  un'ulteriore penalit  di € 600,00= salvo addebito del costo sostenuto alla Ditta aggiudicataria. per l'acquisto dei prodotti sul libero mercato.

Qualora si accertasse dalla documentazione relativa alle procedure HACCP, o prescrizioni A.S.L. la mancanza o carenza igienico – sanitaria una penale di € 2.500,00=.

Qualora i campioni di alimenti crudi venissero giudicati non conformi alle schede dei prodotti previsti dal presente capitolato si applicher  una penale di € 2.500,00=.

Ritardo superiore a venti minuti del personale impegnato nell'effettuazione del servizio oggetto dell'appalto – applicazione della penale di € 100,00= per ogni ritardo;

Mancata effettuazione di un servizio a causa dell'assenza del personale – applicazione della penale di € 2.000,00= per ogni evento;

Comportamento scorretto o inconveniente del personale nei confronti dell'utenza, accertato a seguito di un procedimento in cui sia garantito il contraddittorio € 500,00= per ogni evento.

Tutte le irregolarit  riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate alla Ditta aggiudicataria che potr  far pervenire le proprie contro deduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione non inferiore a giorni cinque. Trascorso tale termine, ovvero se le contro deduzioni non dovessero essere ritenute dal committente sufficienti e giustificative, si dar  luogo all'applicazione della penale in occasione della liquidazione della prima fattura utile o mediante accesso alla cauzione definitiva.

Qualora fosse riscontrata una ripetuta e/o rilevante non rispondenza del servizio alle specifiche del presente capitolato, il committente potr  affidare ad altra ditta l'appalto. In tal caso il committente incamerer  la cauzione definitiva posta a garanzia della fornitura e provveder  ad addebitare alla Ditta aggiudicataria inadempiente l'eventuale maggior costo sostenuto, fatta salva la possibilit  di rivalersi per gli eventuali danni subiti.

ART. 22 - SUBAPPALTO\CESSIONE

E' possibile procedere al subappalto di parti del servizio oggetto dell'appalto; l'affidamento e' ammesso entro il limite del 30% dell'importo dell'appalto ed a condizione che la ditta

indichi le parti del servizio che intende subappaltare. La mancata dichiarazione comporterà la mancata autorizzazione al subappalto.

ART. 23 - ACCERTAMENTO ANTIMAFIA

La stipulazione del contratto (sulla base dello schema allegato alla determina a contrattare) con l'aggiudicatario è subordinata all'accertamento da parte di questa Amministrazione circa la sussistenza o meno a carico dell'interessato di procedimenti o di provvedimenti di cui all'art. 91 del D.Lgs. 159/2011 come successivamente modificate ed integrate. Tale accertamento verrà effettuato ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. n. 252 del 3.6.1998.

L'aggiudicatario sarà tenuto a comunicare tempestivamente a questo Ente ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario e nella propria struttura nonché nei propri organismi tecnici ed amministrativi.

Tale comunicazione dovrà comunque essere effettuata entro 15 (quindici) giorni dall'intervenuta modificazione onde consentire l'acquisizione della nuova certificazione antimafia da parte di questo Ente.

L'inosservanza della normativa antimafia e l'effettuazione del subappalto senza l'autorizzazione comporta la comminatoria di sanzioni penali e la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il rapporto contrattuale.

L'aggiudicazione definitiva della gara si intende condizionata all'acquisizione delle informazioni previste dal D.Lgs 159/2011 (legislazione antimafia) e del Certificato Generale del Casellario Giudiziale nei confronti dei soggetti della ditta aggiudicataria indicati dalla legge, nonché del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) nei confronti della ditta medesima.

Verrà altresì effettuato controllo in relazione alla tracciabilità finanziaria a norma della L. 136/2010.

ART. 24 – SPESE DI PROCEDURA

In ottemperanza all'art. 34, comma 35 del D.L. 179/2012 convertito in L. 17.12.2012 n.221, sono a carico dell'Appaltatore le spese anticipate dal Comune ed inerenti la procedura per le spese per l'assolvimento agli obblighi di pubblicità della procedura ad evidenza pubblica (come previste dall'art. 66 c.7 del D,Lgs. 163/2006 e s.m.i.) stimate in € 732,00. Tale spese comunicate dall'Amministrazione Comunale con l'aggiudicazione del servizio, dovranno essere rimborsate al Comune di Fauglia entro la stipula del contratto.

ART. 25 - STIPULA DEL CONTRATTO

La ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la sottoscrizione del contratto entro il termine perentorio comunicato dall'Amministrazione. Entro tale termine la ditta aggiudicataria deve acquisire tutte le certificazioni e documenti richiesti dall'Amministrazione e meglio specificati nella nel bando di gara e nel presente capitolato. L'Amministrazione comunale potrà avviare il servizio dopo l'aggiudicazione della gara, anche prima della stipula del contratto, previo accertamento di tutti i requisiti richiesti per la stipula medesima.

Tutte le spese relative all'appalto, comprese quelle contrattuali, saranno ad intero carico della Ditta aggiudicataria. L'appalto e' soggetto alle norme relative all'istituzione e disciplina dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) di cui al D.P.R. 26.10.72, n. 633 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Amministrazione comunale si riserva di non addivenire all'aggiudicazione dell'appalto nel caso l'offerta presentata non fosse conveniente per l'Amministrazione.

L'amministrazione comunale si riserva la possibilità di non addivenire all'aggiudicazione della gara anche dopo individuazione da parte della Commissione giudicatrice di offerta valida ed idonea.

ART. 26- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempienze gravi per fatti imputabili all'aggiudicatario, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, dopo la formale ingiunzione di adempimento a mezzo Raccomandata con A.R. rimasta senza esito, così come di seguito indicato. In tale caso l'Amministrazione avrà diritto di affidare ad altra ditta l'appalto. Costituiscono altresì motivi di risoluzione, l'inosservanza di quanto disposto dal presunte capitolato e dal contratto di appalto e ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- Messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'aggiudicatario;
- Apertura di una procedura prevista dalla legge fallimentare a carico dell'aggiudicatario;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, gravi violazione degli obblighi assicurativi, previdenziali e mancato pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- Irregolarità negli adempimenti degli obblighi contributivi;
- gravi carenze igienico-sanitarie e/o in materia di sicurezza riscontrate dalla competente ASL o da altro soggetto competente, dovute al mancato rispetto delle norme del capitolato, delle prescrizioni della ASL stessa e della legislazione vigente;
- mancata ottemperanza a quanto stabilito nelle clausole capitolari e/o contrattuali; recidiva per più di 2 volte nelle circostanze che hanno determinato le applicazioni delle penali di cui ai precedenti articoli;
- rifiuto da parte dell'aggiudicatario di iniziare il servizio entro la tempistica indicata anno per anno dall'Amministrazione Comunale;
- mancata produzione della documentazione attestante l'avvenuto rinnovo della cauzione definitiva nel caso di proroga dell'affidamento.

Nell'ipotesi in cui il Comune accerti il verificarsi delle situazioni di cui sopra, procederà alla formalizzazione dell'avvio della risoluzione mediante l'invio di una lettera di contestazione degli addebiti, fissando contestualmente un termine congruo (non inferiore a cinque giorni e non superiore a quindici) entro il quale il soggetto appaltatore può presentare le proprie controdeduzioni. Qualora le giustificazioni del soggetto appaltatore non siano pervenute o vengano ritenute insoddisfacenti, il Comune dispone motivatamente la risoluzione del rapporto, comunicandolo all'aggiudicatario a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno e provvedendo a quantificare l'entità del danno e rivalendosi, a titolo di risarcimento del medesimo, sulla cauzione prestata, facendo salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno. In tutte le ipotesi di risoluzione, la cucina centralizzata e gli altri locali eventualmente utilizzati dalla ditta aggiudicataria dovranno essere riconsegnati al Comune entro i successivi 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'aggiudicatario.

Il contratto potrà inoltre essere oggetto di risoluzione da parte del Comune per ogni inadempienza degli oneri e/o obblighi e/o modalità di espletamento del servizio di gestione della mensa scolastica risultante dal presente capitolato, dal contratto stipulato e dal progetto presentato, previa diffida entro congruo termine (non inferiore a cinque giorni e

non superiore a quindici) e sempre che questo sia decorso senza esito positivo o senza che siano state fornite appropriate giustificazioni.

Con la risoluzione è fatto comunque salvo ogni ulteriore risarcimento del danno causato al Comune dall'aggiudicatario.

Il contratto si riterrà risolto di diritto, oltre a quanto disposto dall' art. 1456 cc, anche in caso di:

- mancato riscontro positivo da parte dell'Ente dei requisiti oggetto di autocertificazione, fatte salve le ulteriori conseguenze che la legge prevede in caso di dichiarazioni mendaci;
- perdita dei requisiti necessari allo svolgimento dell'attività.

Costituiscono altresì causa di risoluzione o comunque di revoca del contratto sopravvenuti e rilevanti motivi di interesse pubblico non compatibili con la prosecuzione della gestione del servizio di mensa scolastica.

Lo svolgimento del servizio di mensa scolastica ha carattere temporaneo ed il Comune potrà, pertanto, indipendentemente dalla scadenza, revocarlo per comprovati e sopravvenuti motivi di pubblico interesse, dandone preavviso, con lettera raccomandata, almeno sei mesi prima, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezione alcuna ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo. Tra i motivi di pubblico interesse di cui sopra, nell'ipotesi in cui la suddetta situazione anche solo per motivi organizzativi non consenta di continuare la gestione in forma di singolo Ente, deve specificatamente individuarsi l'obbligo in capo al Comune di Fauglia dell'esercizio in forma associata delle funzioni attinenti il servizio dato in appalto.

ART. 27 - DOMICILIO LEGALE E FORO DI COMPETENZA

L'aggiudicatario si obbligherà a dichiarare espressamente il proprio domicilio presso la sede municipale del Comune di Fauglia, ad ogni effetto di legge per tutti gli atti inerenti e conseguenti al contratto di appalto e di eleggere per eventuali controversie giudiziarie di qualsiasi natura il foro di Pisa. Ai sensi dell'art. 241 c.1 bis del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. La stazione appaltante comunica che il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

ART. 28 - COMMISSIONE MENSA (SE ISTITUITA)

L'Amministrazione Comunale potrà esercitare le funzioni di indirizzo e controllo anche avvalendosi di una eventuale Commissione mensa scolastica (al momento istituita), la quale avrà il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, ed una maggiore efficacia nei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

Costituirà inoltre un momento di circolazione e diffusione delle informazioni sui criteri di educazione alimentare e miglioramento dell'alimentazione cui si ispira la gestione delle mense scolastiche da parte del Comune.

Alle riunioni di detta eventuale commissione, in casi particolari, potranno partecipare il Responsabile dell'Azienda USL 5 ed esperti del settore.

I membri della Commissione mensa possono effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sul gradimento del cibo, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche e con il Comune.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazione delle eventuali irregolarità riscontrate sulla base di un protocollo di valutazione predisposto dall'Amministrazione Comunale.

I verbali vengono sottoscritti anche dal gestore o da un suo rappresentante, se presente; in caso di assenza o rifiuto, vengono firmati da due testimoni.

Una copia del verbale viene inviata alla ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni devono pervenire all'Amministrazione Comunale - Ufficio Pubblica Istruzione -entro 8 giorni.

L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, può provvedere alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopraelencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì, ove necessario, di riunire un Comitato Tecnico allo scopo di coordinare, valutare e verificare lo svolgimento del servizio. Il Comitato è presieduto dal Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune e composto dal Responsabile stesso o Suo delegato, dal Dirigente del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' Azienda USL 5 e dagli eventuali consulenti del Comune; alle riunioni, se convocato, dovrà partecipare un rappresentante della ditta.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che a giudizio dell'Amministrazione sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Comune informa per iscritto l'appaltatore delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante.

Se, al contrario le carenze sono gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le indicazioni della Commissione mensa, nell'ambito dei contorni delineati dal presente capitolato, devono essere assunti dalla ditta appaltatrice. La Commissione potrà intervenire anche sulla questione dell'educazione alimentare, pertanto ogni indicazione volta ad un miglioramento educativo dovrà essere applicata, senza eccezione alcuna, dalla ditta appaltatrice (es: protocollo per lo sporzionamento...)

ART. 29 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di necessità di interruzione del servizio, le parti sono tenute a darne informazione almeno tre mesi prima della data di interruzione. In tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso dall'aggiudicatario.

ART. 30 - NORMA GENERALE E DI RINVIO

Oltre alle prescrizioni, del presente capitolato, per quanto in esso non previsto, i concorrenti e l'aggiudicatario dell'appalto sono tenuti all'esatta osservanza delle disposizioni e delle norme vigenti, o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati, nonché alle norme del Codice Civile.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle eventuali norme che dovesse intervenire successivamente all'aggiudicazione durante tutto il rapporto contrattuale.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre conseguirà efficacia per l'Amministrazione Comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara da parte dei competenti organi.

ART. 31 – ONERI DELLA SICUREZZA

Computo costi sicurezza

Attività	Quantità	Unità di misura	Prezzo unitario	Prezzo totale
Redazione duvri per interferenze con il personale comunale/statale	1	cada	€ 300,00	€ 300,00
Formazione ed informazione del personale ai sensi del D.lgs. 81/08	7X12= 84	ore	€ 25,00	€ 2.100,00
Riunioni di coordinamento con il Comune (annue) circa 5 incontri da 3 ore cad	15	ore	€ 25,00	€ 375,00
Fornitura dei DPI Dotazione cappa, piastrelle antinfortunistiche guanti, mascherina e copricapo	7	persone	€ 120,00	840,00
Cartellonistica di sicurezza nel luogo di lavoro (cartelli cucina e mensa)	6	Cada	€ 8,00	€ 48,00

Oneri per la sicurezza relativi ai lavori di cui alla prescrizione tecnica: € 300,00

TOTALE € 3.963,00

