

COMUNE DI ALBENGA

AREA SERVIZI AI CITTADINI E ALLE IMPRESE

SERVIZIO RISTORAZIONE PER UTENZA SCOLASTICA, UTENZA SOCIALE ED ALTRI

CAPITOLATO D'APPALTO

TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO ED AGGIUDICAZIONE

Art. 1 *OGGETTO*

1. L'appalto ha per oggetto:

- la produzione e la fornitura di pasti, bevande incluse, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo e destinati al servizio di ristorazione per utenza scolastica, utenza sociale ed altri. L'appaltatore dovrà garantire la fornitura di idonea alimentazione per l'Utenza di età compresa tra tre mesi e dodici mesi (lattanti), nel rispetto delle disposizioni regionali in materia.
- I predetti servizi potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante, sulla base delle richieste delle competenti autorità scolastiche. Anche il numero dei pasti è soggetto a variazioni quotidiane in aumento o in diminuzione, con l'obbligo a carico della ditta di richiedere lo stesso alle scuole secondo le modalità indicate al successivo art. 9 del presente capitolato;
- la produzione e la fornitura di pasti, bevande incluse, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo e destinati al servizio di ristorazione collettiva per anziani e fasce svantaggiate della popolazione;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti;
- il trasporto dei pasti dal centro di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici

destinatari del servizio nonché agli altri centri indicati dall'Amministrazione;

- l'assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, nonché la pulizia dei locali, la disinfezione dei locali dove avviene la refezione anche se in aula.

2. Il servizio ristorazione scolastica dovrà svolgersi in base al calendario scolastico, articolandosi su cinque o sei giorni settimanali esclusi i giorni festivi e secondo le indicazioni delle competenti autorità scolastiche.

3. L'Amministrazione si riserva di estendere il servizio anche agli anziani ed alle fasce svantaggiate di popolazione; in tal caso il servizio dovrà svolgersi in base al calendario fornito dall'ufficio Politiche Sociali, articolandosi su sette giorni settimanali compresi tutti i giorni festivi infrasettimanali;

4. Le scuole ed i centri ove viene effettuato il servizio oggetto del presente appalto sono quelli indicativamente elencati nell'allegato al capitolato sotto il n. 1, unitamente al numero puramente indicativo degli utenti fruitori del servizio;

5. Rientrano nell'oggetto dell'appalto, altresì, le richieste di pasti nell'ambito delle attività sociali e socio educative del comune, come a titolo meramente esemplificativo il campo solare estivo e i progetti per l'aggregazione giovanile ed in genere tutte le richieste effettuate da scuole pubbliche sul territorio comunale.

Art. 2

DURATA ED INIZIO

1. L'appalto viene aggiudicato per la durata di anni 4 (diconsi quattro), segnatamente a decorrere dal 1° ottobre 2019 al 30 settembre 2023.

2. L'appaltatore dovrà garantire l'attuazione del servizio, per ogni anno scolastico, a decorrere dall'avvio dell'attività didattica e sino all'ultimazione della stessa, in base al calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità ed in base alle richieste delle singole scuole interessate. Nel presente capitolato per calendario scolastico si intende il periodo, stabilito dalle autorità scolastiche, di durata dell'attività didattica.

3. Alla scadenza del contratto alla data sopra indicata il rapporto tra l'Ente e l'appaltatore si intende automaticamente risolto.

4. In ogni caso, alla scadenza del termine contrattuale iniziale o prorogato, qualora il committente non abbia provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'aggiudicatario sarà obbligato a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 3

IMPORTO A BASE DI GARA E AGGIUDICAZIONE

1. Il numero presunto dei pasti da fornire per anno è di 120.000 unità. Detto numero è puramente indicativo per la ditta aggiudicataria e viene calcolato dall'Ente sulla base delle attuali previsioni di bilancio: qualsiasi variazione in aumento e in diminuzione, anche di notevole entità, nel momento dell'aggiudicazione o nel corso del periodo contrattuale non potrà in nessun caso comportare richieste, indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte della ditta.
2. Ai fini dell'espletamento della gara di appalto il prezzo base unitario (costo del pasto) è stabilito in € 4,70 (diconsi euro quattro/70) inclusi confezionamento e trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici e quant'altro previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato. All'importo unitario di aggiudicazione verrà applicata l'I.V.A. nella misura di legge.
3. L'importo complessivo presunto annuo dell'appalto è fissato in €. 564.000,00, oltre IVA, per cui l'importo a base di gara sui quattro anni è di euro 2.256.000,00. Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso sono quantificati in € 403,74
4. L'appalto verrà espletato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 18.04.2016 n. 50 e sarà aggiudicato al concorrente che avrà prodotto l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del medesimo D.lgs. n. 50/2016, con esclusione delle offerte in aumento. Non sono ammesse offerte condizionate, indeterminate o che esprimano un ribasso o un miglioramento alla possibile offerta di altro concorrente. Per le offerte anormalmente basse si procederà ai sensi e per gli effetti dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016. Non sono ammesse varianti alle condizioni poste nel presente appalto.
5. L'importo di aggiudicazione costituisce la base per la determinazione del corrispettivo, per tutta la durata dell'appalto, dell'intera attuazione del servizio così come definita dal presente quaderno di condizioni.
6. In dipendenza di quanto sopra il Soggetto aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere dal Comune per il servizio di cui trattasi, per cui nessun ulteriore onere, né finanziario né di altra natura viene posto a carico della stessa Amministrazione Comunale.
7. Per le modalità di espletamento della gara e per i criteri di aggiudicazione vedi i punti 2 e 3 del disciplinare che si intende qui richiamato.
10. Esperita la gara, verrà proposta l'aggiudicazione del servizio alla ditta che, sommati i punteggi ad essa attribuiti per la migliore offerta tecnico-qualitativa e per la migliore offerta economica, avrà ottenuto il punteggio più alto.
11. L'aggiudicazione del servizio, unitamente all'approvazione del verbale di gara, verrà effettuata dall'Ufficio Comunale a ciò preposto.
12. L'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi nella sede Comunale per la stipula del contratto d'appalto alla data che sarà fissata dall'Amministrazione. L'aggiudicatario si impegna a dare inizio al servizio in via d'urgenza, in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, quinto periodo, del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50.
13. In caso di fallimento o di risoluzione per grave inadempimento dell'aggiudicatario originario,

l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare il secondo migliore offerente per verificare la sua disponibilità a stipulare il contratto alle condizioni offerte in sede di gara, eventualmente anche solo per quella parte del servizio rimasta incompiuta.

14. Le norme contenute nel presente capitolato e nel relativo disciplinare e bando di gara, e loro allegati, che abbiano comunque attinenza con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa e i relativi parametri di valutazione sono da intendersi quali prescrizioni volte a porre dei limiti minimi ed inderogabili alle offerte presentate dalle ditte concorrenti.

L'Amministrazione Comunale non prenderà in considerazione alcuna offerta peggiorativa rispetto a tali limiti.

15. L'aggiudicatario dovrà conformare le modalità di erogazione del servizio dedotto in capitolato a quanto proposto in sede di offerta.

Art. 4

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA CASI DI ESCLUSIONE DALLA GARA DOCUMENTAZIONE DEI PARTECIPANTI .

1. Vedi bando, disciplinare di gara e relativi allegati che qui si intendono espressamente richiamati.
2. L'esposizione del progetto dovrà essere contenuta in un massimo di 20 (venti) cartelle (30 righe per pagina).

ART. 5

CAUZIONI E GARANZIE

1. Vedi, nello specifico, l'art. 12 del bando di gara ed il punto 1 del relativo disciplinare che si richiamano.

TITOLO II

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE, CORRISPETTIVO E POTERI DI VIGILANZA DEL COMUNE

Capo I

Obblighi di servizio

Art.6

OBBLIGHI PARTICOLARI DELL'APPALTATORE DI ORDINE LOGISTICO, SANITARIO ED ASSICURATIVO

1. Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, nel bando, disciplinare di gara e relativi allegati, l'appaltatore ha l'obbligo di:

I) Obblighi logistici e centro cottura

a) predisporre, a pena di decadenza dall'aggiudicazione ed entro il 31 ottobre 2019, un apposito centro cottura idoneo sotto il profilo urbanistico - edilizio e igienico - sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste al successivo art. 14.

L'aggiudicatario provvede al trasporto dei pasti dal centro di produzione alle scuole del Comune di Albenga con proprio personale e mezzi.

Il centro di cottura (o produzione dei pasti) utilizzato dalla ditta deve essere comunque ubicato entro una distanza tale da garantire l'immediata distribuzione dei pasti (rigorosamente preparati il mattino del giorno nel quale gli stessi verranno consumati) presso le scuole, nonché la qualità, la conservazione, i requisiti nutrizionali degli alimenti e di tutte le preparazioni erogate.

L'intervallo tra la ultimazione della cottura e la consegna dei pasti non deve superare i 25 (venticinque) minuti per tutte le sedi di consegna dei pasti, comprensivo il tempo necessario per le operazioni di scarico e consegna.

In relazione alla tempistica di trasporto dal centro di cottura alle sedi di consegna pasti di cui ai precedenti commi, si richiama la disciplina di cui alle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria (DGR n. 333 del 20.03.2015 punto 1.2 "dati relativi al servizio di ristorazione scolastica") laddove è stabilito che *"al momento della consegna nei luoghi di somministrazione i cibi caldi dovranno avere una temperatura non inferiore a +65° C, mentre i cibi freddi dovranno avere una temperatura di +10° C"*.

Il concorrente deve disporre altresì di un centro di cottura per il caso di emergenza, con caratteristiche analoghe a quello principale, fermo restando il rispetto del tempo di consegna dei pasti indicato al periodo precedente.

La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione anche in caso di interruzione della produzione presso il centro di cottura e/o produzione pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero dell'utenza con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee. La consegna dei pasti di cui sopra deve avvenire senza ritardo rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigente.

In relazione a ciò la Ditta concorrente esplicherà nell'offerta tecnico qualitativa i relativi piani di emergenza per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Per i fini suddetti, l'appaltatore ha la possibilità, su espressa richiesta da indicare nell'istanza di ammissione alla gara, di utilizzare, a titolo di comodato gratuito, i locali a destinazione centri cottura del comune e siti presso i plessi scolastici (1) della frazione di Leca, (2) di regione Vadino – Campolau, (3) di via Degli Orti – capoluogo e (4) presso l'asilo nido comunale "Di Ferro".

I locali vengono concessi in uso con atto che recherà le modalità di utilizzo conformemente ai principi di questo capitolato, i termini e le modalità per la loro riconsegna al momento della cessazione del rapporto contrattuale, rimanendo comunque completo onere della ditta appaltatrice la loro ordinaria manutenzione e l'adozione di tutte le misure necessarie alla sicurezza ed igiene dei medesimi, delle persone che vi lavorano e più in generale del plesso scolastico.

Parimenti alla ditta aggiudicataria, qualora intenda avvalersi dei locali stessi, è fatto obbligo di provvedere, con spese completamente a carico e prima dell'inizio del servizio, al loro eventuale adeguamento sotto il profilo della sicurezza e della funzionalità affinché siano compiutamente rispettate tutte le vigenti norme e requisiti di legge oltre alle condizioni e requisiti espressamente indicati nel presente capitolato di gara.

Per tutti gli interventi necessari l'aggiudicatario che intende avvalersi dell'utilizzo dei locali medesimi tiene esente il comune da qualunque richiesta sia di servizio che economica.

In assenza di espressa richiesta di utilizzo dei locali cucina nell'istanza di partecipazione alla gara si intende non effettuata la relativa opzione.

Per contro, con l'istanza di utilizzo il concorrente certifica di aver preso visione dei locali stessi e di ritenerli idonei all'uso richiesto secondo la vigente normativa e le condizioni del presente capitolato, salvi i necessari interventi per cui assume obbligo.

L'appaltatore ha la possibilità di utilizzare le attrezzature esistenti nei locali cucina previo apposito inventario a carico dello stesso da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione comunale. Le apparecchiature vengono prese in consegna all'inizio dell'appalto e dovranno essere restituite alla scadenza in buono stato salvo il normale deterioramento d'uso. Le spese per la manutenzione ordinaria sono a carico dell'aggiudicatario.

b) costituire una sede operativa nel comune di Albenga entro il 5 ottobre 2019 o comunque nei tempi che verranno comunicati dal Comune.

c) produrre al comune la relazione descrittiva dei locali e attrezzature del proprio centro cottura, con allegata planimetria descrittiva anche della collocazione delle strutture in scala 1/100, sistemi di preparazione e confezionamento dei pasti, tipo e qualità dei contenitori utilizzati nonché di posate, bicchieri e di quanto altro afferente l'attuazione del servizio, ovvero relazione descrittiva degli interventi necessari sul centro cottura dei plessi scolastici qualora sia effettuata l'opzione per il loro utilizzo;

d) disporre di attrezzature, automezzi e di personale adeguato al servizio oggetto dell'appalto;

II) Obblighi di carattere igienico e sanitario

e) garantire, ai sensi e per gli effetti del *D.lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e s.m.i.*, la salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e di mettere in atto sistemi di autocontrollo, segnalandoli al comune. Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM) in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

f) produrre, in particolare, il piano di autocontrollo HACCP di cui all'art. 19 del presente capitolato;

g) indicare i tecnici e gli organi incaricati dei controlli di qualità;

h) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e di tutte le altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento

dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;

i) impiegare, nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, esclusivamente personale munito della necessaria idoneità sanitaria;

l) inibire l'accesso ai locali e mezzi utilizzati per l'espletamento del servizio a persone non autorizzate;

m) *rispettare rigorosamente il disposto di cui al D.lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e s.m.i;*

III) Obblighi di servizio

n) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti dall'allegato n. 4 al presente quaderno di condizioni;

o) osservare il menù tipo settimanale, di cui all'allegato n. 2, alternando settimanalmente le variazioni previste e concordando con le scuole le variazioni di menù per i plessi che prevedono i rientri settimanali nell'ambito del menù tipo con l'accordo dell'autorità sanitaria competente;

le prescrizioni di cui alle precedenti lettere n) ed o) mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie ovvero della Commissione mensa di cui al successivo art. 21, tenuto conto dell'importo di aggiudicazione;

p) osservare, nella confezione dei pasti, le grammature riportate per i diversi tipi di scuola nella tabella allegata, sotto il n. 3;

q) fornire posate, bicchieri, salviette, tovaglie (materiale a perdere e termosigillato) giornalmente occorrenti;

r) garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, nonché la pulizia dei locali e la disinfezione delle stanze dove avviene la refezione anche se in aula;

s) garantire il servizio di ritiro dai luoghi di refezione del materiale a perdere e successivo deposito negli appositi contenitori;

t) garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli luoghi di consumo secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche o comunali (vedi art. 7), secondo le modalità (tempi e norme di sicurezza) indicate nell'art. 8;

u) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc...) esclusivamente di materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico – sanitaria, con obbligo di sostituzione dei materiali a semplice richiesta dell'amministrazione;

IV) Obblighi relativi al contratto

v) ritenere congrua l'offerta ed il prezzo di aggiudicazione dopo essersi recato nei plessi scolastici e luoghi nei quali dovrà essere effettuata la fornitura, aver visionato gli itinerari relativi al trasporto ed

avere avuto cognizione di ogni elemento e circostanza, generale e particolare, che possa influire sul prezzo e sulle condizioni contrattuali, nonché sulla conduzione della gestione;

z) stipulare con il comune apposito contratto entro il termine stabilito dall'ufficio contratti;

aa) stipulare le apposite polizze assicurative previste dall'art. 16 del presente capitolato.

*ART. 7
PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
CONFEZIONAMENTO PORZIONI*

1. La preparazione e la cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legame caldo, con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. E' conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali di cui all'art. 6, I, a. (Centro cottura) del presente capitolato.

Si richiamano in particolare:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Decr. Lvo 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002. D.Lgso 109/92 e s.m.i.

2. Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato n. 4, con relative grammature di cui all'allegato n. 3.

3. I cibi non appena cotti saranno immessi in apposito contenitore multirazione atossico.

4. I contenitori multirazioni dovranno essere depositati, ancora caldi, in contenitori termici chiusi con chiusura ermetica per la conservazione della temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi, secondo gli orari stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

5. I pasti dovranno essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, a cura dell'appaltatore. Le sedi interessate dal servizio potranno subire variazione, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'appaltatore possa pretendere aumenti del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese a qualsiasi titolo.

La consegna dei pasti dovrà avvenire secondo le esigenze di ciascuna scuola e secondo orari e modalità da concordarsi preventivamente con la singola scuola. Potrà subire variazioni solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

6. Relativamente al servizio rivolto agli anziani ed alle fasce deboli di popolazione, il Comune comunicherà giornalmente entro le ore 09.30 il numero pasti occorrenti. Per le giornate festive infrasettimanali e per il sabato e la domenica tale segnalazione avverrà rispettivamente l'ultimo giorno feriale antecedente e il venerdì.

7. Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

8. Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

9. La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di idonei prodotti disinfettanti. La frutta servita dovrà avere un adeguato livello di maturazione, **ritenendosi palese inadempimento contrattuale la somministrazione di frutta acerba.**

10 Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare, le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

11. La preparazione dei pasti risponde al dettato di cui all'art. 5 della Legge 30 aprile 1962, n.° 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n.° 327 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo, con l'uso di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali o D.O.P. indicati nell'offerta, nel rispetto del disposto di cui all'art. 59, comma 4, della Legge n. 488/99, del Regolamento (CE) N. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1.

12 La preparazione e la cottura degli alimenti devono garantire la salvaguardia delle caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, tenuto conto che i valori nutrizionali di cui alle allegate tabelle sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina, considerate le variazioni di peso. In particolare si precisa che:

- la verdura deve essere pulita e igienizzata con idonei prodotti e dispositivi lo stesso giorno del consumo, comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.

13. All'aggiudicatario è inoltre fatto obbligo di:

- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza,

in particolare dei vegetali a foglie, latte, yogurt, ecc;

- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- consumare in giornata le uova pastorizzate dopo l'apertura;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino;
- usare brodo vegetale privo di glutammato di sodio;
- non utilizzare "preparati" per purè o per brodo;
- osservare le grammature degli alimenti previste nell'allegato n. 3, secondo la suddivisione per ordine di scuola;

14. E' tassativamente esclusa la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.

*ART. 8
NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI*

1. I pasti preparati in tegame caldo devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multi porzione ovvero monoporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla Legge 283/62 e suo regolamento attuativo (D.P.R. 327/80 e s.m.i.). Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 o per i quali sia stata fatta la comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna, salvi ulteriori limiti e prescrizioni previsti dalla normativa anche sopravvenuta.
2. I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni dell'autorità scolastica o comunale competente come previsto all'art. 7.
3. In ogni caso la consegna dei pasti ai singoli plessi non dovrà avvenire prima dei venticinque minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione della mensa per ciascun ordine di scuola e ciascun plesso scolastico.
4. Parimenti, a cura dell'appaltatore, in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto delle multirazioni.
5. L'impresa appaltatrice dovrà concordare con i Dirigenti scolastici orari diversi da quelli di cui all'art. 7, nel caso in cui si renda indispensabile l'istituzione di turni.
6. L'impresa appaltatrice deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Le rilevazioni possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone, che, a sua volta, è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendolo risultare da verbale.
7. L'impresa aggiudicatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.
8. Nella predisposizione del servizio l'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:
 - mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
 - mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
 - confezionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine d'oliva;
 - inviare il formaggio parmigiano reggiano o grana padano alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti;
 - inviare alle scuole la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, di sale fino con cui condire gli ortaggi.
9. L'appaltatore dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra la produzione

dei pasti e l'orario di inizio del servizio mensa, come stabilito dalle autorità scolastiche, siano compresi in un intervallo massimo di 50 (cinquanta) minuti.

10. La fornitura dei pasti ad ogni plesso scolastico o ad altro centro dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di ultimazione della cottura- a cura della ditta – l'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti.

ART. 9

ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO PRENOTAZIONE DEI PASTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti indicato al precedente art. 3, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica dei plessi interessati nonché all'accesso al servizio da parte di cittadini interessati.

2. Il servizio ristorazione nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato, ove è possibile, almeno entro il giorno precedente.

3. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio ristorazione per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

ART. 10

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per l'appaltatore, se comunicata tempestivamente alla controparte.

2. Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

3. In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte al successivo articolo 31.

4. In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART. 11

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

1. Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamento vigenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza ai servizi oggetto dell'appalto.

ART. 12

MENU': VARIAZIONE, DIETE SPECIALI

1. Il pasto giornaliero è regolato dal menù, riportato nelle "tabelle dietetiche" dell'all. n. 2.
2. In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale, così composto: panino imbottito con formaggio, panino imbottito con prosciutto cotto senza polifosfati, frutto di stagione, un succo di frutta, mezzo litro di acqua minerale naturale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere. Sono fatte salve le diverse indicazioni date dall'autorità sanitaria o scolastica.
3. L'impresa appaltatrice inoltre dovrà preparare diete speciali sulla base di certificazione medico-specialistica convalidata dal medico della competente A.S.L. in relazione alle eventuali esigenze cliniche degli utenti. Ogni dieta speciale deve essere confezionata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.
4. L'impresa appaltatrice dovrà garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti ordinariamente con altri richiesti per motivi religiosi. Le diete in oggetto devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici.
5. Deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:
1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine),
2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano)/prosciutto cotto. Sono fatte salve le diverse indicazioni date dall'autorità sanitaria, scolastica o comunale.
6. Il menù dietetico può essere prenotato giornalmente entro le ore 10.00, sia in caso di indisposizione temporanea che quale scelta alternativa.
7. Tutti i casi di variazione al menù di cui ai commi precedenti non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.
8. E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. L'impresa dovrà in ogni caso darne comunicazione all'amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

ART. 13

PROGRAMMA DI EMERGENZA

1. Qualora gli eventi di cui all'ultimo comma dell'art. 12 dovessero protrarsi oltre due giorni l'impresa appaltatrice deve garantire la produzione dei pasti quotidianamente necessari confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

ART. 14 CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA

1. Il centro di cottura di cui all'art. 6, I, a., deve presentare i requisiti richiesti e descritti all'art. 28 del D.P.R. 26.3.1980 n. 327 e s.m.i., deve essere debitamente autorizzato dall'autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 2 della Legge 30 Aprile 1962, n. 283 e s.m.i., ovvero deve essere intervenuta la comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, o equipollenti.

2. I locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (le dimensioni dei locali devono essere adeguate al numero dei pasti preparati quotidianamente ed alle varietà del menù adottato);
- garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti a scongiurare tassativamente la presenza di roditori, altri animali o insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- essere dimensionati per la produzione di un numero di pasti giornaliero congruo rispetto al numero di pasti annuo di cui all'art. 3 del presente capitolato.

3. Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro di produzione deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all'interno di questi la separazione almeno funzionale tra le diverse lavorazioni.

4. La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate il passaggio senza incroci di percorsi sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale addetto.

5. L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato esclusivamente al personale addetto: è vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

6. Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e pertanto:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

7. Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, nel centro di produzione deve essere presente un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

8. Le attrezzature messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori.

9. L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro pasti i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

10. Le norme contenute nei commi precedenti trovano integrale applicazione anche nel caso in cui la ditta intenda effettuare l'opzione di cui all'art. 6 del capitolato a favore dell'utilizzazione dei centri cottura presso i plessi scolastici. Il rispetto della vigente normativa oltre che delle condizioni del presente capitolato è integralmente a carico, per adempimenti ed oneri, dell'appaltatore.

ART. 15

APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

1. La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

2. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti.

Capo II

Oneri assicurativi

ART. 16

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

1. La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

2. L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad essi appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

3. Esso, conseguentemente, è tenuto a stipulare apposite polizze assicurative e trasmetterne copia all'Amministrazione committente con massimali non inferiore a quelli che seguono:

- Responsabilità Civile Terzi: €. 4.000.000,00 persinistro con il limite di €. 550.000,000 per persona per ogni sinistro;

- Rischi igienico-sanitari: € 3.000.000,00 per sinistro con limite di € 550.000,00 per persona per ogni sinistro.

Capo III Corrispettivi

ART. 17 CORRISPETTIVI

1. Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti serviti durante il mese.

2. Il prezzo unitario del servizio resterà invariato per tutta la durata del contratto. E' in ogni caso esclusa l'applicazione dell'art. 1664, commi 1 e 2 del Codice Civile (onerosità o difficoltà dell'esecuzione).

3. La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura da parte dell'Amministrazione, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture avverrà non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

4. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli risultanti all'Ufficio Pubblica Istruzione sulla base dei riepiloghi scaturenti dal sistema informatizzato di rilevazione dei pasti, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende il termine di 30 giorni per la liquidazione.

In caso di erronea imputazione e registrazione di presenze giornaliera (es.: pasto imputato ad alunno che non ne ha realmente usufruito), sarà applicata all'Appaltatore una sanzione pari alla somma erroneamente addebitata agli Utenti. In quest'ultimo caso, l'eventuale fattura viziata dalla suddetta irregolarità, non potrà essere liquidata fino ad annullamento ed emissione della fattura corretta.

La fatturazione sarà effettuata mensilmente distinta per:

- plesso scolastico;
- grado di scuola: a) scuola dell'infanzia; b) scuola primaria; c) scuola secondaria;
- pasti adulti e pasti alunni;

5. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, della sanzione di cui al punto 4, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dalla Ditta appaltatrice.

6. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Albenga tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

7. L'appaltatore dovrà garantire un adeguato, altamente efficiente e moderno sistema di rilevazione

delle presenze, a totale carico dello stesso, come ulteriormente specificato agli articoli seguenti.

Capo IV **Autocontrollo e vigilanza**

ART. 18 *CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI*

1. Il gestore si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 72 ore successive al consumo.
2. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

ART. 19 *MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA*

1. L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.
2. L'impresa, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, dovrà garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo. L'autocontrollo, con metodologia HACCP, dovrà essere effettuato per tutte le fasi di gestione del prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.
3. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ART. 20 *MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE* *DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE*

1. La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
2. Il personale incaricato della vigilanza sul servizio è munito, ove necessario, del libretto di idoneità necessaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.
3. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio e, a mezzo del Servizio igiene, alimenti e nutrizione, sull'igiene dei locali,

sulla qualità delle derrate alimentari impiegate e ciò sia nel centro di cottura, nei mezzi di trasporto, che nelle scuole, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

4. Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ART. 21 *COMMISSIONE MENSA*

1. Oltre a quanto previsto nell'articolo precedente, l'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell'Azienda Sanitaria Locale, a propri funzionari, ad eventuali Direttori dei lavori od a Comitati Tecnici appositamente nominati ed alla Commissione per il controllo del servizio mensa.

2. Fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria e degli Organi dell'Azienda Sanitaria Locale, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, anche ad iniziare dal momento stesso della preparazione dei pasti, opera la Commissione mensa istituita con deliberazione di Giunta Comunale.

3. La Commissione assolve ai seguenti compiti:

- a) valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- b) verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature (All. n. 4 e n. 3);
- c) programmazione dei controlli e verifica degli esiti dei controlli stessi sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale di mensa;
- d) verifica degli esiti dei monitoraggi sul servizio;
- e) ogni altra attribuzione contenuta nel regolamento per il funzionamento della Commissione stessa.

4. L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire alla Commissione, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto dei pasti.

5. Analogo obbligo è assunto dall'appaltatore in caso di ispezioni e controlli ai sensi del 1° comma del presente articolo.

6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare e/o integrare la Commissione di cui al presente articolo e le norme sul suo funzionamento.

ART. 22 *RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE*

1. L'Amministrazione fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice le osservazioni e le

contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

2. Se entro 8 giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale saranno applicate le penali previste dall'art. 31 del presente capitolato, salva l'azione di danno per i casi non previsti, ricorrendone i requisiti di legge.

Capo V Personale

ART. 23 PERSONALE

1. In materia di personale la ditta appaltatrice dovrà osservare, nello specifico, le seguenti prescrizioni:
- a) applicazione a tutto il personale impiegato nel servizio del contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni forma assicurativa e previdenziale prevista dalle vigenti disposizioni di legge, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
 - b) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice fatto salvo il subappalto nei limiti e con le modalità di cui all'art. 16 del bando di gara;
 - c) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace; in relazione al personale destinato all'assistenza nella fornitura dei pasti presso i plessi scolastici, lo stesso non deve essere inferiore a n. 1 per n. 40 utenti, fermo restando l'eventuale maggior numero garantito in sede di offerta;
 - d) il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
 - e) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori il periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.
 - f) la ditta appaltatrice dovrà fornire all'Ufficio Pubblica Istruzione, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) mediante presentazione bimestrale di una certificazione liberatoria rilasciata dagli Istituti Previdenziali.
 - g) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto.
 - h) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i. per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, igiene, abbigliamento, pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
 - i) essa deve altresì ottemperare alle disposizioni di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., recante “*norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro*”. L'impresa appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del predetto D. Lgs. n. 81/2008;
 - l) produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso.

ART. 24
RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. La ditta appaltatrice si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio.
2. Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:
 - autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
 - esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi per sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale;
3. L'impresa appaltatrice, nel termine di cui all'art. 6.I.b., dovrà attivare nel territorio del Comune di Albenga un ufficio e un recapito telefonico, che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.
4. L'impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco giornaliero nel quale si svolge il servizio ossia dalle ore 7,30 alle ore 15,00.
5. Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Albenga una comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:
 - a) indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico;
 - b) nome del responsabile del servizio;
 - c) mansioni;
 - d) indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta;
 - e) curriculum professionale;
 - f) dichiarazione dell'impresa appaltatrice che ufficio e responsabile sono operativi a partire dal giorno precedente l'inizio del servizio.

ART. 25
IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

1. Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve curare l'igiene personale e scrupolosamente osservare le disposizioni e prescrizioni di legge e quanto previsto dal presente capitolato in materia igienico-sanitaria.
2. La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:
 - guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia 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 ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
 - cuffie ove raccogliere sempre i capelli;

- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido e disinfettante.
3. La ditta deve provvedere a sua cura e spese alla fornitura di armadietti all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato.
 4. Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.
 5. Tutto il personale deve essere in possesso delle certificazioni di idoneità sanitaria aggiornate secondo la vigente legge.
 6. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

ART. 26
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

1. Il personale impiegato per il servizio deve non solo essere formato professionalmente, ma tenuto in aggiornamento permanente dall'impresa appaltatrice, che si impegna ad espletare prima dell'inizio del servizio un corso di aggiornamento retribuito non inferiore a 12 (dodici) ore di lezione.
2. Dell'effettuazione di tale corso dovrà essere data preventiva informazione al Comune di Albenga.

ART. 27
SUBAPPALTO

1. Vedi art. 16 del bando di gara e art. 105 del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50.

Capo VI
Raccolta rifiuti e programma di pulizia

ART. 28
RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

1. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.
2. Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.
3. I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza

dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi. I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

4. La ditta aggiudicataria si obbliga all'assoluto rispetto delle norme in materia di raccolta differenziata in vigore nel comune di Albenga.

5. Per quanto non previsto si applica l'allegato al D. Lgs. 6 novembre 2007, n.° 193.

ART. 29
PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. L'impresa appaltatrice dovrà osservare in modo rigoroso, relativamente al centro cottura, quanto segue:

a) Zona preparazione e cottura alimenti:

- pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloro attivo o a base di ammonio.

b) Attrezzature:

- subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lava verdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloro attivo. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.

c) Contenitori e stoviglie destinati alla refezione:

- i prodotti usati per la pulizia dei contenitori e stoviglie destinati alla refezione devono essere privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90 % in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o similari.

d) Magazzini e dispense:

- i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante almeno tre volte alla settimana; per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno.

e) Servizi igienici e spogliatoi del personale:

- pulizia giornaliera con detergente disinfettante, pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

Capo VII

Informatizzazione del servizio di refezione scolastica

ART. 30

RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E PRENOTAZIONE PASTI

1. Il sistema informatizzato del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

- la gestione completa della prenotazione dei pasti per gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, che riduca al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole, e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie;
- la gestione dei pasti per il personale docente e non docente;
- la possibilità di gestire una variazione del menu, ad esempio pasto in bianco, ipocalorico, ecc.;

2. L'appaltatore, per il fine della gestione della prenotazione del pasto e del pre-pagamento del servizio di refezione scolastica, dovrà essere dotato e fornire, per l'esecuzione del contratto, un sistema informatizzato che abbia i requisiti minimi di seguito descritti.

A) Il sistema proposto deve essere stato largamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, specificatamente per le modalità di gestione richieste nel presente articolo.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico dovranno essere in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) L'Appaltatore, con particolare attenzione al trattamento dei dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici, è tenuto al pieno rispetto del G.D.P.R. 2016/679/EU.

D) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

E) Al fine di garantire idonei livelli di protezione e qualità nonché continuità di servizio, è richiesta la certificazione Iso27001 e Iso22301, come da indicazioni e prescrizioni della Presidenza del consiglio dei Ministri - A.G.I.D. .

Il Comune di Albenga potrà richiedere in qualsiasi momento all'Appaltatore le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Al Comune di Albenga verrà concessa la licenza d'uso dei prodotti applicativi software utilizzati dall'aggiudicatario per tutto il periodo contrattuale.

Al termine dell'appalto, tutta la base dati che sarà oggetto dello svolgimento del servizio, dovrà essere restituita al Comune di Albenga in formato aperto in quanto riferita a dati e trattamenti di proprietà del Comune ai sensi del G.D.P.R. 2016/679/EU.

L'Aggiudicatario dovrà garantire il corretto funzionamento dei dispositivi hardware installati o in uso presso le scuole, attraverso un servizio di assistenza e manutenzione i cui tempi di intervento e ripristino devono essere garantiti entro la giornata lavorativa successiva a quella di segnalazione del problema.

3. Il sistema informatico dovrà permettere la totale gestione di tutte le fasi del servizio:

- gestione anagrafica completa degli alunni e delle relative tariffe;
- iscrizioni manuali al servizio a carico dell'Appaltatore e anche tramite portale internet ad uso dei genitori per agevolare le famiglie semplificando l'accesso al servizio;
- Prenotazione informatizzata dei pasti, prevedendo i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio,

qualora assente, o prenotare un pasto in bianco. Il genitore potrà compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, mediante telefonata automatizzata con risponditore vocale automatico, **con identificazione mediante codice utente**, App per Smartphone e portale internet. Tali strumenti dovranno essere disponibili contemporaneamente, offrendo al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Ai fini dell'efficienza del sistema, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo qualsivoglia intervento manuale degli operatori. In caso di erronea imputazione e registrazione di presenze giornaliere (es.: pasto imputato ad alunno che non ne ha realmente usufruito), sarà applicata all'Appaltatore una sanzione pari alla somma erroneamente addebitata agli Utenti. In quest'ultimo caso, l'eventuale fattura viziata dalla suddetta irregolarità, non potrà essere liquidata fino ad annullamento ed emissione della fattura corretta (si veda l'art. 17, comma 4, del presente capitolato);

- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite punti vendita dislocati sul territorio. Sono da prevedere almeno 3 punti di pagamento/ricarica (oltre alla tesoreria comunale) del conto virtuale e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie.

3.1. Restano in carico all'Amministrazione Comunale:

- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- l'incasso delle rette;
- il recupero del credito;
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi.

3.2. Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione, per la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica periodica, dei dati consuntivati;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori e la gestione di eventuali procedure di emergenza per rilevare i pasti;
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori, ed in particolare la corrispondenza giornaliera dei presenti seduti ai tavoli rispetto ai pasti prenotati;
- la fornitura e l'invio degli sms di sollecito di pagamento o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- La fornitura e l'attivazione di un PC presso le cucine per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema.
- gli eventuali oneri affinché il sistema informatico proposto si interfacci funzionalmente con il sistema PagoPA;
- ogni onere connesso al passaggio dal precedente al nuovo contratto di appalto relativamente al sistema di gestione informatizzata del servizio mensa.

4. Il servizio dovrà riguardare la gestione informatica di tutte le mense scolastiche comunali e, più

precisamente:

- mense scuola dell'infanzia (attive 5 giorni alla settimana):
 - n. plessi: 4
 - n. pasti/giorno: 1;
 - n. medio utenti/pasto: 220;
- mense scuole primarie (attive 5 giorni alla settimana):
 - n. plessi: 7;
 - n. pasti/giorno: 1;
 - n. medio utenti/pasto: 400;
- mense scuole secondarie di primo grado (attive 2 giorni alla settimana):
 - n. plessi: 1;
 - n. pasti/giorno: 1;
 - n. medio utenti/pasto: 20.

5. Le prestazioni relative al Servizio oggetto del presente appalto consistono inoltre in:

- fornitura ed il mantenimento del sistema informatico ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell' hardware che del software e tutto quanto attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso, compreso e compensato ogni onere e accessorio per dare il sistema funzionante e funzionale in ogni suo aspetto (compresi quindi anche gli oneri relativi all'hosting, invio SMS, ecc.);
- formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso (questo in formato informatico).

6. L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento nel data-base del sistema proposto dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata, forniti dal Comune di Albenga, entro il termine di gg. 10 (dieci) dalla data di comunicazione del provvedimento di affidamento dell'appalto.

7. Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa oggetto del servizio (scuole, classi, mense, ecc.) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario, ecc.

8. Il sistema dovrà permettere giornalmente ed in automatico la rilevazione delle presenze/assenze presso i plessi scolastici e la prenotazione dei pasti ai centri cottura suddivisi:

- per plesso
- ogni plesso per classe
- gestendo diete speciali, ipocaloriche, religiose, ecc., nel pieno rispetto della Privacy.

9. L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri cottura entro le h 9.30.

10. Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnanti e operatori) sia paganti che non paganti.

11. Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione.

12. La registrazione dei pagamenti dovrà avvenire tramite POS od altro sistema informatico.

13. A tal fine il programma dovrà attribuire un codice numerico univoco per ogni utente per l'effettuazione della ricarica.
14. Al termine della ricarica dovrà essere rilasciato automaticamente uno scontrino/ricevuta riportante i dati relativi a: valore di ricarica, saldo comprensivo del valore di ricarica, saldo residuo (anche in assenza di ricarica), codice utente, ora, eventuale codice POS.
15. Il sistema dovrà consentire agli uffici comunali il controllo del saldo contabile per singolo utente, che dovrà risultare aggiornato in tempo reale.
16. Il sistema dovrà provvedere a segnalare tramite l'invio di SMS e/o e-mail (con oneri a carico dell'appaltatore) il credito pasti ovvero il debito pasti secondo le indicazioni e le tempistiche da concordare con l'Amministrazione Comunale;
17. In difetto di ricarica (saldi negativi) il sistema dovrà sviluppare:
- la produzione di una lettera di sollecito - secondo un modello suscettibile di modifica da parte del personale comunale- riportante il dettaglio della morosità;
 - la produzione in formato digitale (formato MSWord) delle lettere di sollecito;
18. La morosità persistente verrà gestita direttamente dal Comune con gli strumenti istituzionali.
19. Dal sistema informativo dovrà essere possibile visualizzare e stampare in ogni momento la situazione degli insoluti, delle morosità persistenti e dei solleciti effettuati.
20. Il sistema dovrà prevedere l'aggiornamento in tempo reale dei dati relativi a ricariche, prenotazione, incassi.
21. Il sistema dovrà essere gestito in modo integrato, secondo le stesse specifiche del servizio di refezione scolastica ed utilizzando la stessa base anagrafica o altra fornita dal Comune.
22. Dovrà essere presentata descrizione dettagliata del progetto e delle componenti tecnologiche che compongono l'architettura di sistema, delle procedure applicative e dei sistemi di comunicazione e trasmissione delle informazioni, con particolare riferimento alle modalità operative che consentono il raggiungimento degli obiettivi fissati dall'amministrazione.
23. Poiché l'accesso agli atti sarà consentito nella misura prevista dall'articolo 53 del D.Lgs n. 50/2016, viene richiesto agli offerenti di indicare le parti progettuali che ritengono essere segreti tecnici o commerciali. In assenza di detta indicazione, viene inteso che l'offerente non si oppone all'accesso integrale della documentazione presentata.

Capo VIII

Contributi CEE/AGEA

ART. 31
RECUPERO CONTRIBUTI CEE/AGEA

1. La ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale la documentazione giustificativa necessaria per il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari (Reg. ce 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04) relativamente ai pasti dell'intero anno scolastico. Qualora l'impresa appaltatrice disponga di fatture cumulative che si riferiscono anche ad acquisti non relativi al presente appalto, dovrà contestualmente fornire apposita documentazione da cui si rilevano i quantitativi impiegati per il solo servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Albenga ed i costi conseguentemente suddivisi. In caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto nell'apposito articolo. In particolare, le fatture devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanziate o accompagnate dalla prova di pagamento e i prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

TITOLO III
DISCIPLINA DEI CONFLITTI, SPESE E NORME FINALI

ART. 32
PENALI

1. L'impresa appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso.
2. Ove non attenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamento ovvero violi le disposizioni del presente capitolato l'impresa è tenuta al pagamento di una penale.
3. Sono previste, in particolare, le seguenti penali:
 - € 1.500,00 (millecinquecento/00 Euro) nel caso di fornitura dei menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
 - € 2.000,00 (duemila/00 Euro) per utilizzo di derate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
 - € 1.500,00 (millecinquecento/00) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso medio di venti porzioni casuali, riferite a ciascun ordine di scuola con una tolleranza del 5% in meno, rispetto a quanto previsto in tabella;
 - € 2.000,00 (duemila/00 Euro) per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione;
 - € 1.000,00 (mille/00 Euro) per ritardi nella consegna dei pasti, rispetto agli orari ed ai tempi previsti all'art. 8 del presente quaderno di condizioni. Qualora detti ritardi eccedano i dieci minuti, la penale verrà maggiorata di un importo pari al 50% del prezzo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti consegnati in ritardo;
 - € 1.000,00 (mille/00 Euro) in caso di mancata consegna dei pasti, più l'importo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti non consegnati;

- € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) per consegna di pasti incompleti, più il 50% del prezzo unitario contrattuale a pasto per il numero delle porzioni mancanti e per il numero dei pasti incompleti;
- € 1.000,00 (mille/00 Euro) per consegna anticipata dei pasti rispetto all'orario stabilito ai sensi dell'art. 8;
- € 7.500,00 (cinquecento/00 Euro) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto nonché in presenza di corpi estranei;
- € 2.000,00 (duemila/00 Euro) in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate per lo stoccaggio delle materie prime o comunque previste dalla vigente normativa al lato della preparazione e del trasporto del pasto veicolato;
- € 2.000,00 (duemila/00 Euro) in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo;
- € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) in caso di mancata fornitura all'Amministrazione Comunale di copia di tutte le fatture inerenti gli acquisti dei prodotti lattiero-caseari che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico (recupero dei contributi CEE/AGEA).

4. Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate all'impresa appaltatrice, per iscritto con raccomandata A/R e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale nel rispetto dell'art. 22 del presente capitolato. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti come previsto dal presente articolo. Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese dell'impresa appaltatrice. Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Il provvedimento che commina la penalità viene adottato dal Dirigente di Settore.

5. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

ART. 33 CONTROVERSIE

1. Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Savona.

ART. 34 RISOLUZIONE DELL'APPALTO

1. Oltre a quanto previsto all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- b) messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto, fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 27, e/o impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice, salvo i casi consentiti;
- d) gravi o reiterate inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa

- appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
 - g) destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
 - h) reiterate violazioni delle norme di legge o contrattuali;
 - i) mancata individuazione del responsabile del servizio e successivi adempimenti.

ART. 35
RECESSO

1. Il comune di Albenga ha facoltà di recesso unilaterale ai sensi dell'art. 1373, comma 2 Codice Civile in qualunque momento e senza alcun corrispettivo o altra pretesa dell'appaltatore, qualora dovessero mutare i presupposti giuridici e legislativi disciplinanti la materia del presente contratto ovvero dovessero venire meno i finanziamenti per il servizio mensa ovvero per ragioni di pubblico interesse debitamente motivate, con preavviso di trenta giorni.

ART. 36
CESSIONE DEL CONTRATTO

1. Ai sensi dell'art. 105, comma 1° del D.lgs. 50/2016, il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1°, lettera d) dello stesso decreto.

ART. 37
SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

ART. 38
RICHIAMO AL BANDO ED AL DISCIPLINARE

1. Il bando di gara ed il disciplinare di gara, con i relativi allegati, sono parti integranti del presente capitolato.

ART. 39
NORME FINALI

1. Per quanto non previsto si applicano le norme di legge in materia di appalti e contratti della Pubblica Amministrazioni, le disposizioni contenute nel Codice Civile nonché i principi generali dell'ordinamento, le vigenti disposizioni di legge in tema di igiene e sanità degli alimenti e di tutela del personale.

2. Il presente capitolato è costituito da n. 39 articoli e n. 29 pagine, con quattro allegati nn. 1,2,3 e 4,

che si approvano ed accettano integralmente.

INDICE

TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO ED AGGIUDICAZIONE

Art. 1. Oggetto	p. 1
Art. 2 Durata ed inizio	p. 2
Art. 3 Importo a base di gara e aggiudicazione	p. 2
Art. 4 Modalità di presentazione dell'offerta. Casi di esclusione dalla gara. Documentazione dei partecipanti.....	p. 4
Art. 5 Cauzioni e garanzie	p. 4

TITOLO II OBBLIGHI DELL'APPALTATORE, CORRISPETTIVO E POTERI DI VIGILANZA DEL COMUNE

Capo I Obblighi di servizio

Art. 6 Obblighi particolari dell'appaltatore di ordine logistico, sanitario ed assicurativo	p. 4
Art. 7 Preparazione e cottura dei pasti. Confezionamento porzioni	p. 8
Art. 8 Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti	p. 10
Art. 9 Esclusione del minimo garantito. Prenotazione dei pasti a carico della ditta appaltatrice	p. 12
Art. 10 Interruzione del servizio.....	p. 12
Art. 11 Osservanza delle leggi e dei regolamenti.....	p. 12

Art. 12 Menù: variazioni, diete speciali.....	p. 13
Art. 13 Programma di emergenza	p. 13
Art. 14 Caratteristiche del centro cottura	p. 14
Art. 15 Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime.....	P-15

**Capo II
Oneri assicurativi**

Art. 16 Responsabilità ed assicurazioni	p. 15
---	-------

**Capo III
Corrispettivi**

Art. 17 Corrispettivi.....	p. 16
----------------------------	-------

**Capo IV
Autocontrollo e vigilanza**

Art. 18 Campionatura dei cibi somministrati.....	p. 17
Art. 19 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta.....	p. 17
Art. 20 Monitoraggio e controllo da parte dell'amministrazione comunale.....	p. 17
Art. 21 Commissione mensa	p. 18
Art. 22 Rilievi dell'amministrazione comunale	p. 18

**Capo V
Personale**

Art. 23 Personale	p. 19
Art. 24 Responsabile del servizio	p. 19
Art. 25 Igiene e controlli sul personale addetto	p. 20

Art. 26 Formazione ed aggiornamento del personale	p. 21
Art. 27 Subappalto	p. 21

Capo VI
Raccolta rifiuti e programma di pulizia

Art. 28 Raccolta e smaltimento dei rifiuti	p. 21
Art. 29 Programma e modalità di pulizia e sanificazione	p. 22

Capo VII
Informatizzazione del servizio di refezione scolastica

Art. 30 Rilevazione delle presenze e prenotazione pasti.....	p. 23
--	-------

Capo VIII
Contributi CEE/AGEA

Art. 31 Recupero contributi CEE/AGEA	p. 26
--	-------

TITOLO III
DISCIPLINA DEI CONFLITTI, SPESE E NORME FINALI

Art. 32 Penali	p.27
Art. 33 Controversie	p. 28
Art. 34 Risoluzione dell'appalto	p. 28
Art. 35 Recesso	p. 29
Art. 36 Cessione del contratto	p. 29
Art. 37 Spese contrattuali.....	p. 29
Art. 38 Richiamo al bando ed al disciplinare	p. 29
Art. 39 Norme finali	p. 29

