



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, NELLA SCUOLA PRIMARIA, NELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO, DEL MICRONIDO E DEL CAMPO SOLARE ESTIVO DEL PLESSO SCOLASTICO DI LAIGUEGLIA.

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI**

Art. 1 – Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto la gestione del servizio di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti presso la Scuola dell’Infanzia, la Scuola Primaria, la scuola secondaria di primo grado, del micronido, del campo solare estivo del plesso scolastico di Laigueglia.

Il servizio consiste nelle seguenti attività:

- Acquisizione di parte delle derrate alimentari necessarie al servizio (pane, farina, zucchero, acqua) e del materiale occorrente per le pulizie.
- Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
- Confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermitici per i bambini dell’asilo nido
- Predisposizione del refettorio;
- Preparazione dei tavoli per i pasti;
- Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- Pulizia della cucina della scuola, pulizia dei refettori scolastici e dei servizi igienici annessi;
- Gestione dei rifiuti;
- Acquisto delle stoviglie occorrenti quali, a titolo esemplificativo: piatti, bicchieri e posate in materiale riutilizzabile, oltre a tovaglie e tovaglioli di carta, ed al costo relativo al reintegro delle stoviglie che si dovesse rendere necessario nel corso dell’appalto, rispetto all’attuale dotazione presso la mensa della scuola comunale; eventuali bicchieri, stoviglie posate monouso per saltuarie esigenze;
- Interventi di manutenzione ordinaria della lavastoviglie, dei frigoriferi, del forno e di tutte le altre attrezzature presenti ed in dotazione alla cucina della scuola comunale.

I pasti verranno preparati, confezionati e somministrati presso i refettori della Scuola di via dei Cha.

La ditta aggiudicataria è tenuta all’esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.

Art. 2 – Decorrenza e durata del contratto

L’appalto avrà durata di anni due con decorrenza dal 1 gennaio 2025 (o in caso di rinvio per cause di forza maggiore, dalla data di attivazione che sarà concordata tempestivamente tra le parti).

È prevista la possibilità di rinnovo (espresso) del presente contratto, per ulteriore anni due.

L’amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo aggiudicatario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell’Amministrazione Comunale ai sensi dell’art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 3 – Valore del contratto



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



L'importo dell'appalto, stimato con riferimento al prezzo base d'asta di €. 80.500,00 (annuo), il tutto esclusa Iva di legge) per circa 21972 pasti annui presunti e così di seguito quantificati:

Scuola	Numero pasti settimanali	Alunni iscritti refezione	Numero pasti alunni	Personale docente	Numero pasti personale docente	Numero complessivo dei pasti per scuola
Asilo nido	70	14	2800	3	600	3400
Scuola infanzia	115	40	4508	2	400	4908
Scuola primaria	235	68	9378	3	600	9978
Scuola secondaria di 1 ^a grado	72	45	2436	1	144	2580
Campo solare	185	35	846	2	80	926

I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente somministrati.

Pertanto l'importo totale a base di gara presunto, è determinato:

. €. 161.000,00 (iva esclusa) per il periodo 1 gennaio 2025-31 dicembre 2026

. €. 161.000 (iva esclusa) per l'eventuale rinnovo di anni due

Oltre a €. 850,00 (iva esclusa) annui per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come risultante dal DUVRI.

Art. 4 – Cessione contratto e subappalto

A pena di nullità del contratto, è esclusa ogni forma di subappalto o cessione del contratto.

Art. 5 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole a cui il presente capitolato si riferisce, nonché dal personale docente, e da eventuale personale espressamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale.

Art. 6 – Standard minimi di qualità del servizio e periodo di funzionamento

Gli standard minimi di qualità di servizio sono quelli riportati nel presente capitolato

I periodi di funzionamento, indicativamente sono così ricompresi:

1) Micronido comunale: da gennaio a dicembre con periodo di sospensione di 8 settimane non consecutive in periodi stabiliti dall'amministrazione comunale. La durata potrà variare, in relazione alle effettive risorse finanziarie della stazione appaltante, e potrà pertanto avere ulteriori periodi di sospensione, senza che la ditta nulla da obiettare o pretendere.

2) scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado: il periodo coincide con il calendario scolastico

3) servizio di campo solare estivo: mesi di luglio e agosto. Tale servizio sarà avviato ogni anno previa approvazione da parte dell'amministrazione comunale e in base alle risorse finanziarie della stazione appaltante.

Art. 7 – Sede di svolgimento del servizio



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Il servizio di gestione della mensa scolastica viene svolto nel plesso scolastico di Laigueglia in via dei Cha snc.

Art. 8 – Corrispettivo

Il prezzo unitario del pasto sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta aggiudicataria del servizio, oltre all'IVA di legge.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono remunerati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, compresi:

- ☐ le prestazioni del personale;
- ☐ il materiale di disinfezione e pulizia;
- ☐ fornitura di derrate alimentari come meglio specificate all'art. 10
- ☐ il costo per l'acquisto delle stoviglie occorrenti quali, a titolo esemplificativo: piatti, bicchieri e posate in materiale riutilizzabile, oltre a tovaglie e tovaglioli di carta, ed al costo relativo al reintegro delle stoviglie che si dovesse rendere necessario nel corso dell'appalto, rispetto all'attuale dotazione presso la mensa della scuola comunale; eventuali bicchieri, stoviglie posate monouso come previsto al successivo art. 10
- ☐ gli interventi di manutenzione ordinaria della lavastoviglie, dei frigoriferi, del forno e di tutte le altre attrezzature presenti ed in dotazione alla cucina della scuola comunale
- ☐ le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;

Sono escluse le spese per l'energia elettrica, il riscaldamento dei locali e per la fornitura di acqua, gas, in quanto vengono direttamente sostenute dall'Amministrazione Comunale.

Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti effettivamente erogati, rilevabili da apposito registro delle presenze, predisposto dall'ufficio comunale politiche sociali e scuola compilato giornalmente dal personale scolastico in servizio presso la scuola comunale

Nulla verrà riconosciuto da parte dell'Amministrazione Comunale per eventuali pasti preparati, non consumati e non corrispondenti alle presenze registrate.

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura elettronica, previa verifica della corrispondenza del numero dei pasti fatturati con quelli registrati ed esperiti i controlli di legge.

Art. 9 - Calendario ed orari di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà nei seguenti giorni:

- asilo nido – dal lunedì al venerdì
- scuola dell'infanzia – dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, fatto salvo diverse disposizioni da parte dell'istituto comprensivo.
- scuola primaria - dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, fatto salvo diverse disposizioni da parte dell'Istituto comprensivo.
- Scuola secondaria di primo grado – secondo il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, fatto salvo diverse disposizioni da parte dell'istituto comprensivo.

Per la scuola secondaria di primo grado possono essere svolti alcuni rientri pomeridiani per attività complementari, per cui gli alunni usufruiranno della mensa scolastica.

Art. 10 – Descrizione del servizio



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Il comune di Laigueglia provvederà alla fornitura delle derrate alimentari per il servizio di refezione delle scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado, del micronido, del campo solare ad eccezione dei seguenti generi alimentari:

pane, farina, zucchero, acqua che sono a carico della ditta aggiudicataria

Di seguito le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari:

a) Il pane dovrà essere preparato con farina di grano tenero del "O", acqua sale e lievito naturale. Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e privo di fessure e spaccature. Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna. La modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. Il pane dovrà essere confezionato in panini di piccola dimensione (da 50 -100gr)

b) la farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla legge n. 580/67. Il prodotto deve essere di provenienza nazionale o comunitaria.

c) lo zucchero semolato bianco deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità

si richiede inoltre zucchero impalpabile vanigliato in confezioni da 1 kg.

d) l'acqua deve essere in bottiglie da l. 1,5 o l. 2. Deve essere naturale e, dovrà essere del tipo oligominerale con tenore dei sali minerali calcolato come residuo fisso non superiore a 500 mg/l.

Le sostanze contaminanti o indesiderate presenti nell'acqua dovranno essere contenute nei limiti di legge, in particolare i nitrati dovranno essere inferiori a 10 mg/l ed i fluoruri inferiori a 1,5 mg/l. Sulle etichette dell'acqua minerale dovranno essere riportate le indicazioni previste a norma di legge.

Per l'aggiudicatario:

- le attività di preparazione dei pasti saranno totalmente eseguite nei locali cucina della mensa scolastica di via dei Cha, locali regolarmente autorizzati a norma di legge e forniti di tutte le strutture e attrezzature necessarie, stoviglie e posateria, nel quale viene attuato l'HACCP in base alla vigente normativa, nella quantità attualmente sufficiente per la refezione.

- deve consegnare all'asilo nido che si trova al piano secondo dell'edificio scolastico i pasti per i bambini, che devono essere trasportati in contenitori isotermitici.

- Sarà possibile il ricorso a prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche impreviste.

In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

L'Aggiudicatario, a pena di risoluzione del contratto, sarà vincolato al modello organizzativo dichiarato in sede di gara.

Art. 11 - Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà assegnare ed impiegare per il servizio in appalto personale professionalmente qualificato per la specifica attività in possesso delle idoneità ed autorizzazioni, ove richieste. Il personale dovrà inoltre essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, di igiene, sulla sicurezza e prevenzione.



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Deve essere comunicato all'appaltatore prima dell'inizio dell'appalto l'elenco nominativo del personale con le relative qualifiche e curriculum. In caso di sostituzione del personale deve essere fatta idonea comunicazione.

L'inquadramento contrattuale del personale dovrà corrispondere alle mansioni ed alla qualifica assegnata.

L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunio e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore.

Gli operatori dell'impresa appaltatrice dovranno, pena la risoluzione del contratto, essere assunti con contratto di lavoro dipendente ed inquadrati nel rispetto delle vigenti norme in materia.

Predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi del D. Lgs.81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 12 – Assicurazioni

Sarà obbligo dell'impresa appaltatrice adottare, nell'esecuzione del servizio, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori, dell'utenza e di qualunque altro soggetto terzo e per evitare danni materiali di qualsiasi natura a beni pubblici o privati. L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi, attrezzature, arredi o comunque beni impiegati nell'espletamento del servizio, anche se di proprietà del committente, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi mezzi, attrezzature, arredi o beni possano derivare, come pure dei danni causati a persone o cose dall'attività del proprio personale.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà pertanto contrarre, a propria cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, adeguata e specifica polizza assicurativa con una o più primarie società assicurative, senza alcuna franchigia, per tutti i danni derivanti dalla attività di gestione del servizio e da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale e più precisamente: Polizza Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T. e R.C.O.), con un massimale non inferiore ad € 3.500.000,00 per sinistro, senza sotto limite per danni a persone e/o cose.

Copia della polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro il termine stabilito dalla medesima per la stipulazione del contratto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

L'appaltatore si impegna a consegnare all'Amministrazione comunale, ad ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione/quietanza della compagnia assicurativa di regolare pagamento del premio.

Rimane espressamente convenuto che l'impresa stessa, in caso di infortunio dei propri lavoratori, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intende perciò sollevata nella forma più completa l'Amministrazione comunale.

Art. 13 - Spese imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Art. 14 – Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 117 del D.Lg. n. 36/2023, una "garanzia definitiva da prestarsi sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 106 del D. Leg.vo n. 36/2023.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa. Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

TITOLO III

NORME PER L'ORDINATIVO E LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 15 - Igiene della produzione

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'aggiudicatario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e la cappa di aspirazione dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nei vassoi di acciaio, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni.

Art. 16 - Ordinativo e conservazione delle derrate

Le derrate alimentari (escluse quelle indicate all'art. 10 del capitolato, pane, farina, zucchero, acqua che sono a carico della ditta aggiudicataria) sono acquistate dal comune di Laigueglia.

L'ordine di fornitura delle derrate alimentari è eseguito dall'ufficio ragioneria del Comune di Laigueglia, sentito il referente della ditta aggiudicataria, per determinare la quantità necessaria per la preparazione dei pasti.

I fornitori delle derrate alimentari consegneranno la merce all'ingresso dei locali adibiti al servizio di refezione scolastica nei giorni e orario concordati.

La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- ☐ i magazzini, i frigoriferi/congelatori devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- ☐ il carico dei frigoriferi/congelatori deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- ☐ curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- ☐ evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- ☐ i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
- ☐ i prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;
- ☐ nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione;
- ☐ i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- ☐ la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni;
- ☐ i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- ☐ è vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- ☐ i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- ☐ non si deve detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;

Art. 17 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art.19 del presente capitolato.

Art. 18 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 19 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale;

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

- ☐ tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali; i prodotti scongelati dovranno comunque essere consumati in giornata;
- ☐ il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- ☐ il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- ☐ le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ☐ le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



- ☐ ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- ☐ tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- ☐ le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- ☐ legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 20 – Condimenti

Il condimento delle paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni.

Art. 21 – Menù

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, ai menù che verranno predisposti dal Comune di Laigueglia d'intesa con il servizio ASL 2

Il menù deve corrispondere, per tipo e qualità, a quello predisposto e vidimato dal competente ufficio comunale

Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

Le grammature o unità indicative sono stabilite dalla competente ASL 2 territoriale. Vengono allegate al menù predisposto dal Comune di Laigueglia d'intesa con il servizio ASL 2, e verrà consegnato al referente della ditta aggiudicataria.

Art. 22 - Composizione dei menù

- Pranzo per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e per gli adulti docenti: · un primo piatto · un secondo piatto · un contorno · pane · frutta/budino/yogurt/gelato
- Per i bambini dell'asilo nido:
 - spuntino del mattino che consiste in frutta o biscotto
 - pranzo composto da un primo piatto. un secondo piatto. un contorno . pane . frutta o dolce
 - merenda che consiste in frutta o biscotto

Per il servizio di asilo nido il tutto deve essere consegnato in contenitori isotermitici al piano 2^a dell'edificio scolastico secondo gli orari disposti dal personale comunale dell'ufficio politiche sociali e scuola

- Pranzo per i bambini del campo solare (mesi di luglio e agosto) . un primo piatto . un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dolce

La ditta è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione, inclusa nel prezzo del pasto.

L'aggiudicatario si impegna altresì alla preparazione di specialità dietetiche relative a diete particolari/personalizzate e a diete etniche.

Il Comune si riserva di richiedere la preparazione di pasti aggiuntivi rispetto a quelli indicati nel registro delle presenze, in occasione di eventi particolari promossi dall'amministrazione comunale per gli alunni del plesso scolastico allo stesso costo unitario del prezzo di aggiudicazione.



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Art. 23 - Variazione dei menù

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta approvate dal competente ufficio politiche sociali e scuola del comune di Laigueglia

Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta senza la specifica autorizzazione scritta del competente ufficio politiche sociali e scuola comunale.

L'amministrazione comunale può chiedere d'urgenza alla ditta aggiudicataria una variazione dei menù, nel caso si presentino eventi o fatti non prevedibili quale a titolo esemplificato e non esaustivo:

- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- problemi organizzativi dipendenti da fatti imputabili ai fornitori.

A tal fine la ditta appaltatrice provvederà, previe disposizioni da parte dell'ufficio politiche sociali e scuola comunale, a preparare i pasti con generi alimentari diversi da quelli previsti nel menù giornaliero.

Art. 24 - Diete speciali

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

La ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose e ideologiche.

Art. 25 - Diete di transizione ("Diete in bianco")

L'aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta al mattino all'ingresso a scuola

Le diete in bianco non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore. Il menù previsto per la dieta in bianco sarà concordato con il referente della ditta appaltatrice e il l'ufficio politiche sociali e scuola del comune di Laigueglia.

TITOLO IV NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 26 - Somministrazione portate

La ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

Art. 27 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- b) indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- c) indossare i guanti monouso;
- d) esibire il cartellino di riconoscimento;
- e) imbandire i tavoli.
- f) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola ad eccezione del servizio di micronido;



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



- g) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
 - h) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - i) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - j) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - l) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 - m) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - n) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
 - o) il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
- Per le scuola dell'infanzia è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

È, altresì, a carico della ditta, il materiale di consumo (sapone, salviettine, guanti, carta igienica) utilizzato a tale scopo.

Per quanto riguarda i requisiti del materiale "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dalla vigente normativa in materia, riportanti l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio affidato resta a completo carico della ditta.

Art. 28 – Campionatura rappresentativa del pasto

La conservazione del campione del pasto rientra nelle procedure atte a garantire la tracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di eventuali episodi di sospette tossinfezioni alimentari.

A tal fine la Ditta deve prelevare una porzione rappresentativa di ogni pietanza somministrata giornalmente, riporla in idonei contenitori chiusi o sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata e conservarla in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive; il campione di ogni tipo di alimento deve essere sufficiente per eventuali analisi (almeno gr. 150)

Art. 29 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dalla vigente normativa Regionale, dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



TITOLO V

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 30 - Pulizia dei locali e degli arredi

L'aggiudicatario si obbliga a pulire e curare scrupolosamente i locali, gli arredi, gli impianti e le masserizie e quant'altro gli verrà affidato.

Allo scopo l'appaltatore si obbliga ad eseguire quanto segue:

- a) pulizia dei tavoli dei refettori dopo i pasti;
- b) pulizia giornaliera dei pavimenti, della cucina e dei due refettori (n. 1 refettorio per la scuola dell'infanzia, e n. 1 refettorio per la scuola primaria, scuola secondaria di primo grado e per il campo solare che si svolge nel refettorio della scuola primaria e scuola secondaria di primo grado)
- c) pulizia giornaliera dei mobili della cucina e dei refettori della scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado e per il campo solare (tavoli, sedie, banchi di distribuzione, maniglie delle porte e finestre, ecc.) e lucidatura settimanale;
- d) pulizia giornaliera dei servizi igienici annessi alla cucina ed ai refettori
- e) spolveratura giornaliera dei locali cucina e refettori;
- f) pulizia mensile dei vetri interni ed esterni del locale cucina e refettori.

L'onere del materiale di pulizia è a carico dell'assuntore del servizio.

Resta inteso inoltre che sarà curata alla perfezione la pulizia delle masserizie, delle attrezzature e di quant'altro affidato.

Le prestazioni sopra indicate sono le minime necessarie e pertanto si provvederà a ripeterle ove se ne presentasse la necessità e si eseguirà inoltre quanto altro fosse necessario per rendere l'ambiente perfettamente pulito.

Dovranno essere segnalate all'Ente appaltante in tempo utile le opere di manutenzione occorrenti per mantenere in efficienza gli impianti e si risponderà dei danni derivanti dalla mancata segnalazione.

Alla Ditta verranno consegnati i manuali e le istruzioni delle attrezzature in oggi in uso presso la cucina della refezione scolastica

Art. 31 - Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere conservata in loco la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i detersivi devono 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 di sanificazione durante l'utilizzo deve essere conservato in uno spazio destinato e provvisto di porta rei .

I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite alla ditta al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

I servizi igienici annessi alla cucina ed ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone e salviette a perdere, la cui fornitura è a carico dell'Impresa



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Art. 32 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

Art. 33 – Vestiario

La Ditta deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs.81/2008 e successive modifiche), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale: zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso, anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti

Art. 34 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

L'eventuale integrazione di armadietti per il vestiario del personale è a carico della ditta.

Art. 35 - Rifiuti

Tutti i residui derivanti dall'attività di cucina e di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

In materia di raccolta, differenziazione e conferimento dei rifiuti l'aggiudicatario deve osservare le norme e le regole dettate dal Comune di Laigueglia

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria.

TITOLO VI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 36 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" (D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e successive integrazioni).

La ditta deve, alla data di inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., tenendolo a disposizione.

La ditta, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto,



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 37 – Referenti della sicurezza

L'aggiudicatario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 38 - DUVRI (art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008)

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. dalla stazione appaltante, e compilato per quanto di propria competenza.

Art. 39 – Divieti

E' fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 40 – Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

La ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà a tutto il personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 41 – Norme generali per l'igiene del lavoro

La ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 305/56 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 42 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, da parte del personale della ditta o comunque da essa gestito deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta.

Art. 43 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Sono pure a carico della ditta i presidi sanitari previsti dal D.M. 388/2003.

Art. 44 – Piano di evacuazione

La ditta dovrà attenersi alle vigenti disposizioni del piano di evacuazione vigente presso la struttura scolastica e coordinarsi con il responsabile della gestione dell'emergenza dell'edificio.

Art. 45 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza, e deve in ogni caso attenersi strettamente alle disposizioni riportate sulle suddette schede. Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.) utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro, per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

Art. 46 – Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti, le attrezzature e stoviglie presenti nella cucina e nei refettori devono essere deterse e disinfettate a cura della ditta.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

TITOLO VII UTILIZZO DEI BENI DI PROPRIETA' COMUNALE

Art. 47 - Consegna alla ditta delle attrezzature e degli utensili

Il Comune dà in consegna alla ditta, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, i beni, mobili e masserizie della cucina di proprietà comunale nello stato in cui si trovano; l'inventario è firmato dal Responsabile della struttura organizzativa di riferimento del Comune e dal legale rappresentante della ditta. Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e sostituzioni di componenti di apparecchiature, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico della ditta.

Art. 48 – Verifica periodica delle attrezzature

In qualunque momento, su richiesta del Comune, ed in ogni occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, la ditta sopporterà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, il Comune provvederà al reintegro del materiale e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitandone alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; tali importi verranno detratti dalle residue fatture in pagamento, e, se insufficienti, dal deposito cauzionale.

Art. 49 – Riconsegna al Comune delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto la ditta si impegna a riconsegnare al Comune le attrezzature che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.

Alla riconsegna dei beni di proprietà comunale deve essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico inventario, da firmarsi da parte dei soggetti individuati all'art. 48, primo comma.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta con le modalità di cui al precedente articolo. Nulla è dovuto dalla ditta per il normale logorio d'uso.

TITOLO VIII CONTROLLI DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL CONTRATTO



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Art. 50 – Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

I tecnici incaricati dal Comune, non devono interferire nello svolgimento del servizio, nè muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Art. 51 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

Qualora i controlli attivati evidenziassero delle anomalie, la stazione appaltante potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'impresa a mezzo PEC, applicando immediatamente le sanzioni previste dal capitolato.

In caso di segnalazione, l'impresa dovrà rispondere per iscritto, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 7 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione delle controdeduzioni.

Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la stazione appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

È fatta salva la facoltà dell'ente di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempienza contrattuale.

TITOLO IX

Art. 52 – Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione pasti

Qualora durante lo svolgimento del servizio si rilevassero violazioni alle disposizioni contenute nel presente capitolato il Comune, si riserva di applicare le seguenti penalità:

TABELLA DELLE PENALITA'	
Importo non frazionabile	Fattispecie violazione
	Quantità
€. 500,00	non corrispondenza dei pasti serviti al numero dei pasti ordinati
€. 1.500,00	totale mancata preparazione e somministrazione dei pasti
	Menù
€. 500,00	mancato rispetto del menù previsto
€. 500,00	mancata preparazione e somministrazione di pasti destinati alle diete personalizzate
	Igienico sanitarie
€. 2.000,00	rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



€. 2.500,00	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
€. 2.000,00	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€. 2.000,00	inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili
€. 2.000,00	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
€. 2.000,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante
€. 2.000,00	Per mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche specifiche delle derrate alimentari

Qualora l'impresa sia stata sanzionata nel singolo anno scolastico con le penalità previste nella Tabella delle Penalità per complessive 5 volte, le ulteriori violazioni (dalla sesta) saranno sanzionate raddoppiando l'importo delle penalità, riservandosi, comunque, l'Amministrazione comunale di attivare le procedure di risoluzione del contratto.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale, con impegno da parte dell'Impresa al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi, non impedendo la risoluzione contrattuale ed il risarcimento dei maggiori danni.

Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato e non contemplate nella tabella sopra riportata, saranno applicate penalità di importo compreso tra € 500,00 ed € 2.500,00 a seconda della gravità e ragguagliandole alla violazione più assimilabile tra quelle previste nella Tabella delle Penalità.

Il totale delle penali per anno scolastico non potrà superare il 15% del valore medio annuo del contratto.

L'applicazione delle penali avverrà con le modalità di cui al presente articolo. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta.

TITOLO X PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 53 – Fatturazione e pagamenti

La ditta deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture elettroniche relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, distinte per ogni refezione scolastica, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture saranno poste in liquidazione entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione, e previa verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C..

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

L'Amministrazione Comunale provvederà, come previsto dalla normativa vigente, ad effettuare le verifiche di regolarità fiscale c/o Agenzia delle Entrate, sospendendo ogni pagamento in caso di irregolarità.

L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 7 della Legge n. 136/2010, come sostituito dal D.L. 12.11.2010, n. 187, convertito con modificazioni nella legge 17.12.2010, n. 217, si obbliga a comunicare al Comune di Laigueglia, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, gli estremi identificativi



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



di conti correnti dedicati al presente appalto, nonché entro lo stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Si impegna inoltre a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. L'appaltatore, a pena di nullità assoluta del presente contratto, si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136 e successive modifiche. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della Legge.

TITOLO XI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 54 - Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'art. 60 le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) impiego di personale non dipendente dalla ditta, tranne i casi previsti nel presente capitolato;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale o parziale del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ogni altra inadempienza non qui contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C;
- m) per inosservanza di quanto dichiarato ai fini dell'ottenimento dei punteggi tecnico/qualitativi in sede di gara;
- n) per inosservanza degli artt. 10 e 11 del presente capitolato.

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Art. 55 – Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 56 – Disdetta del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria



Comune di Laigueglia
Via Genova 2 - C.A.P. 17053
Tel. 0182/69111 - fax 0182/6911301
E-Mail: laigueglia@comune.laigueglia.sv.it
PROVINCIA DI SAVONA



Qualora l'impresa aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la stazione appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

TITOLO XII NORME FINALI

Art. 57 – Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato e del relativo contratto di appalto sarà definita dal giudice ordinario. Il foro competente è quello di Savona

Art. 58 – Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 59 – Esecuzione in pendenza di stipula

La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.