

**CAPITOLATO DI GESTIONE**

**DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA A FAVORE DELLA  
SCUOLA SUPERIORE SANT’ANNA**

**CIG: 047576340B**



### ART. 1 – CONTESTO

La Scuola Superiore Sant'Anna (di seguito denominata Scuola) è un istituto pubblico di istruzione universitaria e post-universitaria, inserito nella rete delle “Scuole Superiori ad Ordinamento Speciale”, dette di *eccellenza*, che promuove lo sviluppo della cultura, della ricerca scientifica e tecnologica e dell'innovazione nel campo delle scienze applicate, cura la formazione universitaria, post-universitaria e la formazione continua, tramite la continua interazione fra le attività di ricerca e di formazione a beneficio dell'alta qualità degli studi. In particolare si pone l'obiettivo di sperimentare a livello internazionale percorsi innovativi nella formazione e nella ricerca per rispondere alle esigenze di modernizzazione e di innovazione provenienti dalla società.

La Scuola recluta i propri allievi tramite concorso ed ha natura residenziale ospitandoli in proprie strutture collegiali.

Il perseguimento dei fini che la Scuola si prefigge richiede una cura ed un livello organizzativo della vita quotidiana capace di rispondere adeguatamente alle esigenze insorgenti per garantire un'immagine di efficienza e di decoro ed un elevato livello qualitativo dei servizi. Il servizio oggetto del presente appalto dovrà pertanto essere improntato a questi criteri.

### ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è il Servizio di Ristorazione collettiva erogato attraverso la cucina della Scuola, concessa in uso a titolo gratuito al fornitore aggiudicatario.

Il Servizio viene fornito ad utenti adulti che fanno parte di collettività chiuse (ovvero che soddisfano interamente le loro esigenze alimentari giornaliere, ad es. allievi) e ad utenti che fanno parte di collettività aperte (ovvero che soddisfano solo parzialmente le loro esigenze alimentari, ad es. personale docente, tecnico-amministrativo, altri utenti).

Il Servizio dovrà essere erogato in favore di:

- allievi ordinari (giovani di età compresa tra i 19 ed i 25 anni),
- allievi perfezionandi (giovani di età compresa tra i 25 e 30 anni),
- personale docente, ricercatore e tecnico amministrativo,
- allievi corsi master, corsi su commissione, ed altri ospiti della Scuola.

Il **Servizio di Ristorazione Base** consiste nella preparazione, mediante acquisto di derrate da parte del Fornitore, cottura e confezionamento dei pasti presso la cucina della Scuola e trasporto e distribuzione, attraverso linee self-service, nei locali di consumo dei pasti stessi per le seguenti tipologie:

- Prima Colazione (solo allievi)
- Pranzo
- Cena (principalmente solo allievi)

Oltre al Servizio di Ristorazione base dovranno essere erogati, su specifica richiesta della Scuola, i seguenti **Servizi di Ristorazione Accessori**:

- a) **Servizio di distribuzione nelle isole**, al fine di soddisfare le esigenze di ristorazione in occasione di meeting, seminari, workshop ed in qualsiasi altra occasione o evento collettivo che si dovesse presentare;
- b) **Servizio di trasporto dei pasti**, mediante cui deve essere assicurata la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo indicati dalla Scuola;
- c) **Servizio di distribuzione mediante dispositivi automatici** di alcuni generi alimentari, posizionati in luoghi di accesso comune indicati dalla Scuola.

Per i **Servizi di Ristorazione Accessori** la Scuola si riserva comunque la facoltà di utilizzare fornitori diversi da quello aggiudicatario del presente appalto.

Nei successivi articoli 6, 7, 8 e 9 sono descritte dettagliatamente le specifiche e le condizioni di svolgimento del Servizio di Ristorazione Base e dei Servizi di Ristorazione Accessori.

### ART. 3 – VALORE E PREZZI DELL'APPALTO

Per il Servizio di Ristorazione Base il prezzo a base d'asta per la Prima Colazione è pari ad € 3,60 (Tre/60) e per il Pranzo e la Cena è pari ad € 7,00(Sette/00), oltre IVA.

Il valore presunto del Servizio di Ristorazione Base, IVA esclusa, (calcolato moltiplicando i prezzi a base d'asta per il numero dei pasti presumibili) è indicato nella seguente tabella:

Servizio di Ristorazione Base	Base d'asta (€)	Quantità annue presumibili (n.)	Valore totale presunto (€)
Prezzo Prima Colazione	3,60	17.300	62.280,00
Prezzo Pranzo e Cena	7,00	122.200	855.400,00
<b>Valore totale annuo presunto</b>			<b>917.680,00</b>
<b>Valore totale presunto per 3 anni</b>			<b>2.753.040,00</b>
<b>Valore totale presunto per 6 anni</b>			<b>5.506.080,00</b>

I quantitativi dei pasti sopra riportati, tenuto conto dei pasti effettivamente erogati nell'anno 2009, sono puramente indicativi e non vincolanti per la Scuola. E' facoltà della stessa limitare o estendere l'utilizzo delle proprie strutture destinate al consumo dei pasti in base alle esigenze di sviluppo delle attività istituzionali, senza che l'aggiudicatario possa pretendere alcun corrispettivo aggiuntivo.

Il prezzo del Servizio di Ristorazione Base che la Scuola corrisponderà all'aggiudicatario, sarà il prezzo unitario offerto in sede di gara, in ragione dei pasti effettivamente consumati sulla base delle necessità nel periodo di durata dell'affidamento.

Oltre quanto sopra indicato, si tenga conto dei costi delle misure che è necessario adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze nel corso di espletamento del servizio. Tali costi individuati dalla Scuola in maniera analitica nell'Allegato al DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti), parte integrante dei documenti di gara, non sono soggetti a ribasso e nel loro complesso determinano gli importi di seguito descritti:

Costo Sicurezza da Rischi Interferenti	(€)
<b>Valore totale annuo costi interferenti</b>	<b>2.010,00</b>
<b>Valore totale per 3 anni costi interferenti</b>	<b>6.030,00</b>
<b>Valore totale per 6 anni costi interferenti</b>	<b>12.060,00</b>

Pertanto il valore complessivo dell'appalto, al netto dell'Iva, è pari a € 5.518.140,00, di cui:

€ 5.506.080,00 soggetti a ribasso d'asta;

€ 12.060,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Con il prezzo offerto, l'aggiudicatario si intende compensato di tutti gli oneri impostigli dalla legge e per tutto quanto occorre per fornire il servizio in appalto compiuto in ogni sua parte; tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nei documenti della presente procedura di gara sono a carico dell'aggiudicatario.

Il prezzo dei Servizi di Ristorazione Accessori non è oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

#### **ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto per il Servizi di cui all'art. 1 avrà durata di anni tre, a decorre dal 1° agosto 2010 fino al 31 luglio 2013.

Sarà facoltà della Scuola avvalersi di una procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'art. 57 c. 5 lett. b) del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., per appaltare per un massimo di ulteriori tre anni un Servizio di Ristorazione collettiva analogo a quello oggetto della presente procedura.

Tenuto conto della continuità del servizio, l'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di avviare lo stesso in pendenza della formalizzazione del contratto, immediatamente dopo l'aggiudicazione definitiva, fermi restando i limiti di cui all'art. 11 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.. A tal fine l'aggiudicatario si impegna a subentrare immediatamente nei rapporti relativi all'attuale Servizio di Ristorazione collettiva della Scuola, allo scopo di evitare soluzioni di continuità nel servizio. In tal caso l'avvio delle prestazioni sarà dato con apposito verbale redatto in contraddittorio tra l'aggiudicatario e la Scuola.

Ai fini dell'avvio e dell'erogazione del servizio si tenga altresì conto che il Servizio di Ristorazione Base è attivo tutto l'anno, con sospensione nel mese di agosto, nel periodo delle festività natalizie fino all'Epifania, dal venerdì al lunedì di Pasqua inclusi, ed il 1° maggio.

#### **ART. 5 – STRUTTURE ED ATTREZZATURE IMPIEGATE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

L'erogazione del Servizio di Ristorazione collettiva avverrà attraverso l'uso della cucina e della sala mensa appartenenti alla Scuola, ubicata in idoneo edificio presso la sede centrale in Pisa, Piazza Martiri della Libertà 33. Per tutta la durata del servizio i locali di preparazione e consumo ed i relativi impianti sono *concessi in uso gratuito* all'aggiudicatario.

Inoltre la Scuola consegnerà all'aggiudicatario attrezzature, macchinari ed arredi sufficienti a consentire lo svolgimento delle attività richieste, il cui elenco è riportato nell'*Allegato 8 "Elenco Attrezzature, Macchinari e Arredi"*;

Ai fini dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario sottoscriverà un *verbale di presa in consegna* delle strutture, delle attrezzature e quant'altro (beni immobili e mobili) la Scuola darà in uso all'aggiudicatario stesso. Negli artt. 17 e 20 sono descritte le condizioni, gli obblighi e le responsabilità dell'aggiudicatario conseguenti alla sottoscrizione del predetto verbale.

#### **ART. 6 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE BASE**

Il Servizio di Ristorazione Base dovrà svolgersi in base alle seguenti attività e specifiche:

a) reperimento ed acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari al servizio. Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità al fine di garantire la soddisfazione degli utenti sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. I prodotti non alimentari sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le stoviglie, contenitori, vassoi, carrelli, utensileria varia e tovagliato e quant'altro si renda necessario.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere e le caratteristiche dei prodotti non alimentari sono specificati nell'Allegato 3 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*". Le derrate alimentari acquistate devono essere stoccate in base a quanto prescritto nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio*";

b) l'aggiudicatario dovrà garantire che la preparazione e cottura delle derrate alimentari e la conservazione dei pasti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La composizione dei pasti (prima colazione, pranzo e cena), il numero e la tipologia delle portate cui l'utente ha diritto sono descritti nell'Allegato 2 "*Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti*", che dettaglia inoltre le differenti strutture dei menu e le frequenze delle preparazioni gastronomiche per pranzo e cena a cui attenersi.

L'aggiudicatario dovrà fornire, tenuto conto di quanto proposto in sede di gara e di eventuali ulteriori necessità concordate con la Scuola, nel rispetto delle proprietà nutrizionali degli alimenti e delle indicazioni relative ai Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti (L.A.R.N.) per la popolazione italiana, i menu dettagliati completi per ciascuna stagione, inserendo le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti per portata.

Si stabilisce di utilizzare come riferimento per le diverse preparazioni gastronomiche inserite in menu, le indicazioni contenute nel ricettario on-line dell'"Accademia italiana di cucina" ([www.accademiaitalianacucina.it/](http://www.accademiaitalianacucina.it/)).

I menu predisposti dovranno essere resi visibili a video ed eventualmente on-line sui sistemi informativi messi a disposizione dalla Scuola, secondo le disposizioni in atto.

c) trasporto e distribuzione dei pasti presso le linee self-service. L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso presso i locali di consumo e comunque la fruizione del servizio agli utenti aventi diritto secondo le modalità indicate dall'Scuola. Le operazioni preliminari e attinenti alla distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio*".

Il servizio è svolto, oltre che con tutte le attrezzature e gli accessori necessari alla distribuzione, mettendo a disposizione degli utenti vassoi, tovagliette copri-vassoio, tovaglioli, posate, bicchieri e bevande. Si richiedono condimenti confezionati in monodose o in contenitori multidose. Nel caso di condimenti monodose, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione. Nel caso di condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. I condimenti devono essere composti almeno da olio, sale, aceto balsamico, limone, burro, spezie (per es. pepe, peperoncino, origano, ecc.). Inoltre devono essere resi disponibili stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'aggiudicatario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori e i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

Sarà a cura dell'aggiudicatario la consegna all'utente delle preparazioni gastronomiche ad eccezione di quelle predisposte per il ritiro diretto. L'aggiudicatario deve esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle normative vigenti. Per le preparazioni gastronomiche che dovranno essere ritirate direttamente dall'utente, le preparazioni devono essere protette da pellicola per uso alimentare o altro materiale idoneo ad eccezione delle preparazioni già confezionate all'origine.

Fermo restando l'obbligo per l'utente di deporre il vassoio negli appositi carrelli porta-vassoi, nel caso in cui questi, terminata la consumazione, non vi provvedesse, l'aggiudicatario deve

immediatamente ritirare il vassoio medesimo. Lo stesso obbligo incombe sull'aggiudicatario nel caso in cui il commensale sia portatore di handicap.

#### **ART. 7 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO ACCESSORIO DI DISTRIBUZIONE NELLE ISOLE**

Il Servizio di Ristorazione accessorio di distribuzione nelle isole dovrà svolgersi in base alle seguenti attività e specifiche.

Esso comprende il reperimento e l'acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari al servizio. Per quanto riguarda le derrate alimentari valgono le stesse prescrizioni di cui all'art. 6 lett. a). Inoltre il servizio comprende la preparazione e/o la cottura delle derrate alimentari e la conservazione delle pietanze presso i locali della cucina, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione delle stesse presso le isole di consumo indicate dalla Scuola.

Per tali attività l'aggiudicatario dovrà attenersi alle stesse indicazioni, per quanto conformi alle modalità del servizio di distribuzione di cui al presente articolo, contenute nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio*". Il servizio di distribuzione nelle isole potrà essere richiesto in tutti gli spazi di consumo presenti in ogni sede della Scuola.

Le tipologie di servizio, assolutamente non esaustive, con la funzione di indicare ai concorrenti, i servizi di distribuzione nelle isole che potrebbero essere richiesti dalla Scuola, sono descritte nell'Allegato 7 "*Servizi di distribuzione nelle isole*".

La composizione dettagliata dei menù dei servizi di ristorazione distribuiti nelle isole dovrà essere concordata con il Responsabile dell'Amministrazione prima del servizio stesso.

I tavoli destinati alla distribuzione e al consumo nelle isole, custoditi dall'aggiudicatario, devono essere forniti e rimossi in occasione dell'espletamento di ciascun servizio. L'aggiudicatario dovrà fornire ed utilizzare per il servizio tovaglie, coprimacchia e tovaglioli in cotone. La Scuola potrà chiedere in alternativa, per eventi di particolare importanza, set in fiandra. Saranno concordati colore e dimensioni del tovagliato. La fornitura comprende il noleggio, la consegna ed il ritiro, il lavaggio e la stiratura del tovagliato stesso. Il tovagliato deve essere sempre in numero sufficiente all'espletamento del servizio e in perfette condizioni di manutenzione e non presentare macchie, aloni o rotture. Dovranno essere forniti inoltre stoviglie, complementi di arredo, decorazioni, composizioni floreali e ogni altra attrezzatura necessaria e funzionale all'espletamento di ogni attività del servizio, adeguati in quantità e qualità alla tipologia di servizio richiesto di volta in volta. Il personale addetto al servizio provvede di volta in volta all'allestimento delle isole di consumo.

Nel caso in cui il servizio di distribuzione venga effettuato *al tavolo*, l'aggiudicatario deve provvedere anche alla fornitura delle sedie e di copri sedie, se richiesti, ed effettuare l'apparecchiatura dei tavoli secondo le modalità richieste dalla Scuola. Al termine del servizio, l'aggiudicatario deve provvedere al ritiro di tutte le attrezzature utilizzate e al completo riordino e pulizia delle isole di consumo così come erano state concesse in uso.

#### **ART. 8 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO ACCESSORIO DI TRASPORTO DEI PASTI**

Il Servizio di Ristorazione accessorio di trasporto dei pasti dovrà svolgersi in base alle seguenti attività e specifiche.

L'aggiudicatario dovrà assicurare l'effettuazione delle attività di produzione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti e dei generi alimentari, in base al menu giornaliero del servizio di ristorazione base o comunque ad esso conforme, presso i luoghi di consumo indicati dalla Scuola, nonché il ritiro, il trasporto e la riconsegna presso la cucina, delle attrezzature utilizzate per il trasporto ed il confezionamento (es. contenitori, casse termiche e vassoi isotermitici) e relative

seguenti attività di pulizia e manutenzione ordinaria delle suddette. I luoghi di consumo che saranno indicati dalla Scuola di volta in volta sono innanzitutto, ma non esclusivamente, i collegi e le residenze in cui risiedono gli allievi, al fine di fornire il servizio a coloro che, per motivi di salute, ne facciano richiesta. Il servizio sarà richiesto inoltre per la fornitura della prima colazione agli ospiti della Foresteria della Scuola, ubicata in Pisa, Via Carducci n. 27/29; a tale riguardo si precisa che la struttura può ospitare al massimo 8 ospiti contemporaneamente.

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale dell'aggiudicatario, nei luoghi di consumo e secondo le modalità indicate dalla Scuola.

L'aggiudicatario dovrà effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo indicati dalla Scuola entro un tempo massimo di 20 minuti dal prelievo dei pasti alla porta della cucina, elevabile fino ad un tempo massimo di 40 minuti nel caso di consegna in più sedi.

I mezzi adibiti al trasporto, messi a disposizione e gestiti dall'aggiudicatario, dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti da tutte le disposizioni normative vigenti in materia (trasporto di sostanze alimentari) e le autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti ed il transito e la sosta nelle zone a traffico limitato.

#### **ART. 9 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO ACCESSORIO DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI MEDIANTE DISPOSITIVI AUTOMATICI**

Il Servizio di Ristorazione accessorio di distribuzione alimenti mediante dispositivi automatici dovrà svolgersi in base alle seguenti attività e specifiche.

Il servizio dovrà comprendere il reperimento e l'acquisto di generi alimentari, lo stoccaggio, il frazionamento di confezioni multiple, il trasporto alle aree di consumo in cui saranno collocati i distributori automatici messi a disposizione dall'aggiudicatario, il periodico approvvigionamento di tali dispositivi in modo che siano sempre adeguatamente riforniti. I cibi confezionati, dolci e salati, le bevande fredde e i componenti delle bevande calde dovranno essere prodotti da marche di qualità diffuse a livello nazionale e corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali e merceologiche che li caratterizzano e con le quali vengono poste in commercio. Tali generi alimentari, con esclusione delle bevande calde, dovranno essere distribuiti nei contenitori originali dei produttori.

I distributori automatici, forniti in uso gratuito ed installati con spese a carico dell'aggiudicatario, dovranno essere nuovi (o assimilabili), in regola con le norme antinfortunistiche vigenti, di facile pulizia all'interno e all'esterno e comunque tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti, avere le superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti idonee a resistere alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione, con delle sorgenti interne di calore tali da non influire negativamente sugli alimenti e con delle bocche esterne di erogazione delle bevande protette e non esposte a contaminazioni.

I distributori, che dovranno segnalare chiaramente le eventuali indisponibilità dei prodotti ed eventuali guasti, dovranno funzionare con chiavetta elettronica ricaricabile pre-pagata fornite dall'aggiudicatario e con monete di taglio min. 5 centesimi di euro. La ricarica monetaria delle chiavette pre-pagate dovrà avvenire tramite appositi apparecchi installati su tutti i distributori.

La collocazione ed il numero dei distributori potrà, per motivi di funzionalità ed organizzazione istituzionale, essere variata in qualsiasi momento, su richiesta insindacabile della Scuola, con spese a carico dell'aggiudicatario.

Le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria, assistenza e pulizia dei distributori sono a carico dell'aggiudicatario. A tale riguardo l'aggiudicatario è tenuto alla puntuale e scrupolosa pulizia ed igienizzazione dei distributori, mentre in caso di guasto i distributori dovranno essere resi funzionanti entro le 4 ore lavorative dalla segnalazione. Spetta inoltre all'aggiudicatario la tenuta e la messa a norma degli impianti elettrici ed idrici, a valle dei punti di fornitura, nonché

l'installazione e la gestione di eventuali depuratori che si rendessero necessari. Gli interventi di assistenza e manutenzione dei distributori dovranno essere effettuati tenendo conto degli orari di apertura delle sedi della Scuola dove sono installati i distributori.

Sono invece a carico della Scuola le spese per l'energia elettrica e per la fornitura dell'acqua di quei distributori installati dove è presente la rete idrica, mentre è a carico del gestore la fornitura e la gestione del rifornimento dell'acqua per quei distributori che sono ubicati nei locali sprovvisti di allacciamento idrico. Ogni altra spesa di esercizio sarà a carico dell'aggiudicatario e dalla Scuola non sarà dovuto alcun compenso essendo il servizio in oggetto remunerato unicamente dagli utenti che ne faranno uso in base ai prezzi di consumo.

#### **ART. 10 – RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE PASTI**

L'aggiudicatario ha l'obbligo di produrre i pasti facendo riferimento ai dati "storici" in suo possesso, salvo diversa indicazione fornita dal responsabile del Servizio della Scuola.

L'attività di rilevazione delle presenze giornaliera e quindi dei pasti viene effettuata dalla Scuola mediante apposito sistema informatico.

Il dato relativo al numero mensile dei pasti consumati sarà comunicato alla ditta nei primi giorni del mese successivo, in modo da poter procedere alla fatturazione.

Come previsto dall'Allegato 2 "*Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti*", sarà possibile convenire con l'aggiudicatario pietanze non comprese nel menu giornaliero, ma prenotabili entro le ore 10.00 della mattina per mezzo di posta elettronica o altri sistemi informatizzati. Nel caso in cui i dati di prenotazione vengano comunicati in ritardo l'aggiudicatario dovrà per quanto possibile impegnarsi a fornire quanto richiesto.

#### **ART. 11 – PULIZIA E SANIFICAZIONE**

L'aggiudicatario al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione e cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà provvedere al rigoverno e alla pulizia di tutte le aree interessate dal servizio (anche aree esterne) prese in consegna con il verbale di consegna.

Lo stesso dovrà avvenire con tutte le attrezzature, utensili, stoviglie, arredi ed ogni altro bene mobile utilizzato per l'espletamento delle attività sopra elencate. Tale attività di pulizia sarà centralizzata presso la cucina concessa in uso.

Le attività di pulizia e di sanificazione dovranno essere eseguite conformemente a quanto previsto nell'Allegato 5 "*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinarie*".

In particolare, l'aggiudicatario dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e salviette a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

L'aggiudicatario dovrà garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti siano state concluse.

L'aggiudicatario dovrà garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni, inoltre che siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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 a chiave. Per quanto riguarda gli adempimenti relativi alle schede di dati di sicurezza (SDS), si veda l'art. 14.



**ART. 12 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA**

I rifiuti ed i materiali di risulta provenienti dall'espletamento dei servizi in appalto, dovranno essere raccolti e smaltiti autonomamente dall'aggiudicatario in base a quanto proposto in sede di presentazione di offerta. Gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio saranno a carico dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario avrà l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

L'aggiudicatario dovrà prevedere un'area esterna contigua alla mensa per lo stoccaggio temporaneo dei rifiuti, a basso impatto visivo. Lo smaltimento definitivo dovrà avvenire comunque entro le ore 7:00 di ogni giorno.

**ART. 13 – INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla tutela delle strutture e degli impianti di mensa e cucina della Scuola dall'intrusione di insetti, roditori e altri parassiti e da eventuali danni a cose e persone che gli stessi potrebbero causare.

A questo fine, l'aggiudicatario dovrà effettuare presso la cucina un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività in appalto e poi con la periodicità prevista dal proprio Piano di Autocontrollo e comunque almeno a cadenza trimestrale, salvo casi di comprovata necessità. Gli interventi dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Qualsiasi eventuale danno a persone e cose causato da insetti, roditori e altri parassiti, in conseguenza della non corretta esecuzione del servizio, sarà quindi a carico della ditta stessa.

**ART.14 – OBBLIGHI RELATIVI ALL'IGIENE ALIMENTARE, ALLA SALUTE E ALLA SICUREZZA DEI LAVORATORI**

L'aggiudicatario entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio delle attività dovrà redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità alla normativa vigente, in coerenza con la tipologia di servizio richiesto e trasmetterne copia in formato elettronico alla Scuola.

L'aggiudicatario entro 30 (trenta) giorni dall'inizio delle attività, dovrà redigere il Documento di Valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., e trasmetterne copia in formato elettronico alla Scuola.

Presso la cucina e presso i luoghi di consumo dei pasti l'aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, dovrà mettere a disposizione della Scuola, oltre che del personale operante, le schede di dati di sicurezza (SDS) di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità dovranno essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento. L'aggiudicatario sarà altresì tenuto ad aggiornare costantemente nel corso di erogazione del servizio le schede di dati di sicurezza suddette, in caso di introduzione di nuovi prodotti.

I relativi documenti dovranno essere conservati presso la cucina e, se richiesti, dovranno essere messi a disposizione dell'Amministrazione Contraente o del personale da questa incaricato.

L'aggiudicatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio dovrà scrupolosamente rispettare le specifiche tecniche allegate al presente Capitolato e tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici di legge.

L'aggiudicatario dovrà altresì predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

L'aggiudicatario dovrà garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); dovrà altresì garantire di attenersi

rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti, oltre a quanto previsto nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio*".

L'aggiudicatario dovrà garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'Allegato 3 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*".

L'aggiudicatario dovrà fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di Ristorazione collettiva, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti dovranno riportare in stampa il nome dell'aggiudicatario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

#### **ART. 15 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE**

L'aggiudicatario dovrà disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte ed in tempi adeguati, nel rispetto delle modalità impartite e per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Scuola.

L'elenco del personale, con le relative qualifiche, mansioni, livello e monte ore dovrà essere indicato nei documenti contrattuali; eventuali variazioni dovranno essere concordate con la Scuola e da essa formalmente approvate; in mancanza della suddetta approvazione l'aggiudicatario non potrà procedere ad alcuna variazione.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (DPR 327/80, art. 37).

L'aggiudicatario si obbligherà ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti l'oggetto dell'appalto – ovvero dei prestatori ad essi equiparati e se cooperative anche nei confronti dei soci – condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dalle norme di settore, dai contratti collettivi e dagli accordi integrativi territoriali di categoria, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché le condizioni risultanti dalle successive modifiche ed integrazioni ed in genere da ogni altro contratto collettivo, applicabile nella località, successivamente stipulato per la categoria. L'aggiudicatario sarà altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito dei subappalti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto.

L'aggiudicatario, per quanto attiene al personale addetto al Servizio di Ristorazione Base alle dipendenze dell'eventuale gestore uscente, s'impegnerà ad applicare quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e negli Accordi Integrativi in materia di salvaguardia dell'occupazione, per quanto applicabili al presente appalto.

La Scuola si riserva il diritto di richiedere all'aggiudicatario di esibire la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi. In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'aggiudicatario delle inadempienze riscontrate, la Scuola denuncerà al competente organo territoriale di controllo le violazioni riscontrate, fermo restando il diritto di risolvere il contratto e di chiedere il risarcimento dei maggiori danni.

In particolare, per quanto attiene ai tempi di esecuzione, il personale addetto alla produzione dei pasti dovrà garantire la consegna del pasto agli operatori addetti alla distribuzione secondo gli orari stabiliti per l'apertura del Servizio di Ristorazione Base e per i Servizi di Ristorazione Accessori ed in base alle necessità dei successivi rifornimenti. Il personale addetto alla distribuzione dovrà garantire un corretto e celere servizio affinché siano adeguatamente soddisfatte le debite richieste degli utenti senza che si determinino pause di attesa inappropriate alla natura e alla modalità di erogazione del servizio. Inoltre dovrà essere garantito dall'aggiudicatario un numero di ore lavorate per turno – riferito ai cuochi, agli aiuti cuochi e ad ogni altro addetto alla produzione e distribuzione dei pasti – che sia adeguato a far fronte alle punte di utenza dei giorni feriali. Al personale addetto alla distribuzione sarà da aggiungere quello dedicato alla eventuale cassa. Per quanto attiene al reintegro del personale nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 5% del monte ore complessivo giornaliero dell'organico standard, indicato nei documenti contrattuali, l'aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere al reintegro del personale mancante.

Il personale impiegato nelle attività richieste, tenuto conto che la Scuola è particolarmente sensibile all'immagine istituzionale, è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove il Servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Scuola;
- non trattenersi, durante le ore lavorative, con i dipendenti della Scuola;
- mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività della Scuola o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Qualora la Scuola chiedesse all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o non gradito per validi motivi (ad esempio sotto il profilo professionale o comportamentale), l'aggiudicatario dovrà provvedere a quanto richiesto, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta di allontanamento, senza che ciò possa costituire richiesta di maggiori oneri.

Per quanto attiene alla formazione del personale, l'aggiudicatario, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente e prima dell'inizio effettivo del servizio, dovrà garantire lo svolgimento di un corso di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio. Il programma del corso, con indicazione dei contenuti e del relativo calendario, dovrà essere comunicato all'Amministrazione Contraente con congruo anticipo. Al corso potrà partecipare anche il personale della Scuola che sarà l'interfaccia dell'aggiudicatario.

Come meglio specificato nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, redatto dall'Amministrazione Contraente ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed allegato al contratto di appalto, tutti i lavoratori dell'affidatario che operano nella Scuola dovranno essere informati dei rischi presenti nei luoghi di lavoro della Scuola e saranno tenuti a partecipare

alle prove di emergenza che si svolgono con cadenza semestrale, compresi eventuali incontri formativi e informativi organizzati dal Servizio Prevenzione e Protezione della Scuola.

#### **ART. 16 – REFERENTI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**

L'aggiudicatario dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del contratto con la Scuola, il **Responsabile dell'appalto** a cui è affidata la direzione del servizio nel suo complesso.

Questi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'aggiudicatario. Tale Responsabile, con obbligo di reperibilità, dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Tra il personale destinato stabilmente in loco all'esecuzione dei servizi in appalto dovrà essere altresì individuato dall'aggiudicatario un **coordinatore** che provvederà a garantire il buon andamento quotidiano complessivo dei servizi, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza dei servizi stessi alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato. Questi sarà il referente unico locale per il **Responsabile del servizio nominato dalla Scuola**.

L'aggiudicatario dovrà infine individuare un sostituto, in caso di assenza o impedimento del suddetto coordinatore locale.

#### **ART. 17 – MANUTENZIONI ED UTENZE ENERGETICHE**

Dalla data di presa in consegna da parte dell'aggiudicatario delle strutture della Scuola, saranno a suo carico gli oneri di manutenzione ordinaria dei locali di produzione e stoccaggio e dei locali di consumo dei pasti.

Sarà a carico dell'aggiudicatario anche la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di quanto altro sia stato oggetto del *verbale di presa in consegna*.

Relativamente a tali beni, l'aggiudicatario dovrà effettuare tutti gli interventi di manutenzione indicati nell'Allegato 1 "*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie*". In ogni caso, gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere conformi a quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature. Gli interventi eseguiti dovranno essere registrati su apposito registro così come riportato nell'Allegato 6 "*Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione contraente*".

L'aggiudicatario dovrà attivare un Servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, alle attrezzature o agli arredi. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio dovrà essere comunicato formalmente alla Scuola entro il tempo massimo di dieci giorni lavorativi successivi alla data di attivazione del servizio.

La Scuola si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei beni immobili e mobili affidati all'aggiudicatario.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto e/o non fossero eseguite come prescritto, la Scuola provvederà ad applicare le penali previste. Qualora l'aggiudicatario non provveda ancora alle manutenzioni in questione la Scuola si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando all'aggiudicatario l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

Resta inteso che sarà a carico della Scuola la sostituzione completa di macchine, attrezzature ed impianti da essa forniti, quando i difetti e/o i malfunzionamenti riscontrati non siano riparabili secondo quanto attestato da un tecnico di fiducia della Scuola stessa.

Restano inoltre a carico della Scuola le manutenzioni straordinarie dei locali, dei macchinari e delle attrezzature.

Sono altresì di competenza della Scuola gli interventi di manutenzione straordinaria sugli impianti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitario, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio e, qualora esistente, dell'impianto di depurazione dei reflui provenienti dalla cucina.

A tal fine eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni, dovranno essere immediatamente segnalati per iscritto alla Scuola la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi.

L'aggiudicatario resterà sollevato da eventuali carenze del servizio dovute a ritardi nell'effettuazione delle manutenzioni da parte della Scuola.

Le utenze energetiche (elettricità, gas, acqua, vapore) saranno a carico della Scuola, la quale si assumerà il relativo onere economico.

#### **ART. 18 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO**

Interruzioni e/o sospensioni temporanee del servizio potranno aversi nei seguenti casi:

- Sospensione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale. L'aggiudicatario dovrà rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, saranno concordate tra l'aggiudicatario e la Scuola, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.
- Sospensione temporanea del servizio per guasti. In caso di sospensioni temporanee del servizio per guasti alle strutture ed impianti funzionali all'erogazione del servizio che non permettano lo svolgimento del servizio stesso, saranno concordate tra l'aggiudicatario e la Scuola, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.
- Sospensione temporanea del servizio per lo svolgimento di particolari attività. La Scuola potrà richiedere la sospensione temporanea per lo svolgimento di particolari attività, preavvisando l'aggiudicatario 15 giorni prima della sospensione, senza che quest'ultimo possa pretendere alcun corrispettivo aggiuntivo.

#### **ART. 19 – VERIFICA DI CONFORMITÀ ED ALTRI CONTROLLI**

Le prestazioni oggetto del presente appalto richiederanno un'esecuzione continuativa per l'intera durata contrattuale e pertanto sarà necessaria una verifica di conformità in corso d'opera dell'attività svolta.

La Scuola potrà espletare i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato, nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d'opera. Detti controlli potranno essere espletati, tra l'altro, mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi. Altresì dovrà essere accertato che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano tra loro e con le risultanze di fatto.

Il soggetto incaricato della verifica redigerà idoneo processo verbale dei controlli effettuati, rilevando eventuali mancanze riguardo all'esecuzione delle prestazioni avvenute, ovvero verbalizzando la positiva verifica.

Solo al termine del periodo contrattuale sarà rilasciato il certificato di verifica di conformità, fermo restando l'assolvimento di tutti gli obblighi ed eventuali oneri previsti per la riconsegna dei beni concessi in uso dalla Scuola.

L'aggiudicatario, in caso vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa.

Resta inteso che nessun compenso spetterà all'aggiudicatario per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Inoltre, gli utenti del servizio potranno costituire Commissioni degli utenti o loro rappresentanti e/o Commissioni Permanenti di Controllo che rappresentano il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di Ristorazione Collettiva. Essi esercitano un ruolo propositivo e di controllo ed hanno funzioni di supporto nei confronti della Scuola.

Tali controlli potranno avere per oggetto la verifica delle prestazioni offerte ed eventualmente inserite nella "*Carta del Servizio*" in merito agli Standard che definiscono le caratteristiche del servizio, gli indicatori di qualità e la trasparenza dei servizi pubblici. Nelle loro funzioni rientrano in via esemplificativa e non esaustiva la:

- formulazione di proposte relative ai diversi aspetti del Servizio di ristorazione;
- verifica del gradimento del pasto attraverso indagini su prestampati rivolti agli utenti;
- formulazione di proposte specifiche sul menu;
- proposta ed organizzazione di campagne di educazione alimentare su incontri specifici e riguardo a temi inerenti la ristorazione e l'alimentazione;
- partecipazione a manifestazioni organizzate dalla Scuola.

La Scuola provvederà a comunicare all'aggiudicatario i nominativi dei componenti dell'organo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

Eventuali carenze riscontrate sull'operato del fornitore aggiudicatario e/o dubbi interpretativi sulle modalità di applicazione dei requisiti contrattuali da parte dei Rappresentanti dovranno essere comunicati all'ufficio competente della Scuola. In nessun caso saranno ammesse contestazioni dirette da parte dei Rappresentanti degli utenti al personale dell'aggiudicatario.

Resta fermo che, l'aggiudicatario garantisca che la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo aziendali come previsto dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario in autocontrollo eseguirà e manterrà registrazione almeno delle attività previste nell'Allegato 6 "*Elenco registrazioni disponibili presso la cucina della Amministrazione*".

Le registrazioni delle attività di controllo effettuate dall'aggiudicatario rimarranno disponibili presso la cucina o in un idoneo locale adiacente alla stessa, a disposizione della Scuola e degli eventuali enti/organismi di controllo incaricati.

L'aggiudicatario, se possibile, predisporrà ed attuerà un sistema di monitoraggio e di misurazione sulla soddisfazione degli utenti del servizio che fruiscono dei pasti preparati nella cucine della Scuola. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

I controlli e le ispezioni effettuate dalla Scuola, dai Rappresentanti degli utenti e dall'aggiudicatario non saranno sostitutivi dell'attività di controllo e valutazione che gli Organi di Controllo preposti riterranno di compiere in attuazione della normativa vigente.

### **ART. 20 – ALTRE RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI**

L'aggiudicatario sarà tenuto:

- ad eseguire le prestazioni contrattuali a regola d'arte ed usando la migliore diligenza professionale, garantendo una speciale attenzione al rispetto dei tempi e della qualità delle prestazioni, in considerazione delle indicazioni impartite dalla Scuola e dei fini d'interesse pubblico della stessa;
- a rispettare la normativa comunitaria e nazionale applicabile all'oggetto del contratto;
- a non apportare variazioni al servizio offerto, senza la preventiva approvazione della Scuola.

Per quanto riguarda le strutture, attrezzature ed altro di cui al precedente art. 5, a partire dalla data di sottoscrizione del *verbale di presa in consegna*, l'aggiudicatario assumerà tutti i rischi per danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendosi costituito custode degli stessi. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto verranno sostituiti o dati in uso all'aggiudicatario ulteriori beni, si procederà all'aggiornamento del predetto verbale.

Quanto dalla Scuola affidato all'aggiudicatario dovrà da questi essere utilizzato esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla Scuola medesima, salvo diversa autorizzazione. L'aggiudicatario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbligherà a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati. L'aggiudicatario dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità di applicazione previste nei contratti in essere.

Eventuali addizioni e/o migliorie apportate agli impianti (elettrici, di riscaldamento, idrici, sanitari, ecc.) ed ai locali resteranno, al termine del contratto, acquisite gratuitamente dalla Scuola, salvo il diritto della stessa di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni e migliorie non autorizzate.

L'aggiudicatario potrà a sua scelta, previa autorizzazione della Scuola, utilizzare anche altre attrezzature, utensili, stoviglie, tovagliato, arredi ed altri beni mobili che a suo giudizio apparissero funzionali al corretto svolgimento del servizio; tali beni, messi a disposizione ed eventualmente installati dall'aggiudicatario medesimo, resteranno di sua proprietà, salvo diverso accordo formalizzato con la Scuola all'atto di autorizzazione, ed avrà facoltà di ritirarli al termine del contratto, previa comunicazione scritta entro sei mesi prima della scadenza. A tale riguardo si precisa che tutte le addizioni e/o migliorie agli impianti ed ai locali e tutte le attrezzature, utensili, stoviglie, tovagliato, arredi ed altri beni mobili che l'aggiudicatario sarà autorizzato ad apportare, installare ed utilizzare a seguito dell'avvenuta aggiudicazione, in quanto parte integrante della propria offerta presentata in sede di gara ai fini della valutazione della stessa, al termine del contratto resteranno acquisite gratuitamente dalla Scuola.

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto, l'aggiudicatario dovrà riconsegnare alla Scuola i beni concessi in uso, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dal verbale di presa in consegna e dai successivi aggiornamenti dello stesso.

Tali beni dovranno essere consegnati alla Scuola in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del servizio. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le parti, un'ispezione, all'esito della quale verrà redatto un *verbale di riconsegna*, nel quale si darà atto della

constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al verbale di riconsegna andrà allegato l'elenco dei beni oggetto di restituzione.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, la Scuola constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'aggiudicatario, ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del verbale di consegna, l'aggiudicatario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario a tale obbligo, la Scuola potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario maggiorati di una *penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.*

Inoltre, l'aggiudicatario assumerà in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'aggiudicatario stesso, quanto della Scuola, nonché di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi, inclusi i danni da inquinamento, da tossinfezione alimentare e da trattamento dei dati personali.

A tal fine, l'aggiudicatario sarà tenuto a stipulare una polizza assicurativa con primario istituto assicurativo e di gradimento della Scuola a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del contratto, per qualsiasi danno che l'aggiudicatario possa arrecare alla Scuola, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da inquinamento, da tossinfezione alimentare, da trattamento dei dati personali, ecc.

I massimali della polizza assicurativa si intendono per ogni evento dannoso o sinistro, purché sia reclamato nei 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività del contratto e deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore nei confronti della Scuola, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1901 del Codice Civile, di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, a parziale deroga di quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 del Codice Civile. Resta ferma l'intera responsabilità del fornitore anche per eventuali maggiori danni eccedenti i massimali.

Qualora l'aggiudicatario fosse già provvisto di un'idonea polizza assicurativa con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile di cui al precedente punto, dovranno essere comunque rispettate le prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

L'aggiudicatario assumerà ogni responsabilità nei confronti dei terzi per l'uso di programmi, dispositivi, brevetti, attrezzature o per l'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino brevetti o diritti d'autore. Pertanto avrà l'obbligo di tenere indenne la Scuola da ogni pretesa da chiunque azionata, nonché da tutti i costi, le spese o responsabilità relative, ivi comprese le spese legali eventualmente conseguenti, per violazione di diritti d'autore, di marchio o brevetto, comunque connesse alla prestazioni contrattuali.

Infine, nel caso in cui la Scuola, come previsto dal precedente art. 2, si avvalga della facoltà di ricorrere ad altri fornitori per uno o più dei Servizi di Ristorazione Accessori, l'aggiudicatario è tenuto a prestare la massima disponibilità e collaborazione al fine di garantire il regolare svolgimento dei servizi da parte di terzi.

#### **ART. 21 - INADEMPIENZE, PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte dell'aggiudicatario la Scuola, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti.



A tal fine sono individuati 4 livelli di inadempimento:

**1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00**

- Per ogni giorno in cui si riscontri l'assenza/mancanza ingiustificata di una delle figure professionali riportate nei documenti contrattuali e per ogni figura professionale assente/mancante;
- Per ogni giorno di erogazione del servizio in cui non viene rispettato il monte ore riportato nei documenti contrattuali;
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle grammature e frequenze previste nell'Allegato 2 "*Specifiche tecniche relative alla struttura ed alla composizione dei pasti*" (verificato su 5 pesate della stessa preparazione, in contraddittorio);
- Per ogni caso in cui venga riscontrata la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche, come specificato nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio*";
- Per ogni pasto o pietanza prenotata non erogati, in base a quanto previsto dall'art. 10 del presente Capitolato;
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle temperature di conservazione delle preparazioni gastronomiche ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre dieci minuti nella consegna dei pasti alla porta della cucina, indipendentemente dal numero dei pasti consegnati in ritardo; detta penale è riferita al solo Servizio di Ristorazione Base;
- Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti presso i luoghi di consumo indipendentemente dal numero di pasti consegnati in ritardo; detta penale è riferita ai Servizi di Ristorazione Accessori;
- Per ogni non conformità chimico-fisica e microbiologica non patogena, rilevata ai sensi del precedente art. 19 e dell'Allegato 3 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per mancato rispetto di divieti o norme di comportamento contenute nel DUVRI, le quali non comportino tuttavia rischi gravi per la sicurezza e la salute dei lavoratori della Scuola;
- Per mancato rispetto delle disposizioni in merito alle schede di dati di sicurezza (SDS);

**2° livello (inadempienza media): Euro 250,00**

- In ogni caso in cui venga rilevato il mancato rispetto del piano di manutenzione ordinaria degli arredi o il mancato reintegro delle stoviglie e degli utensili;
- In ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere regolamentare;
- Nel caso in cui il personale non sia stato formato circa le circostanze, le modalità e gli standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio entro 15 giorni dall'inizio del servizio stesso;
- Per assenza del coordinatore locale dei servizi o del suo sostituto;
- Per ogni derrata non conforme all'Allegato 3 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per ogni caso di non conformità all'Allegato 4 "*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio*";

- Per ogni caso di non conformità all'Allegato 5 "*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinarie*";
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli indicati dall'aggiudicatario;
- In ogni caso in cui sia riscontrata la non conformità nella raccolta dei rifiuti e la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogni volta in cui non siano effettuati gli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo;
- Per ogni documento di registrazione previsto nell'Allegato 6 "*Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione contraente*" non disponibile presso la cucina (o locale adiacente) dell'Amministrazione;
- Per la mancata partecipazione alle prove di emergenza che si svolgono con cadenza semestrale, compresi eventuali incontri formativi e informativi organizzati dal Servizio Prevenzione e Protezione della Scuola;

**3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei locali, delle macchine e delle attrezzature presi in consegna;
- Per ogni caso di riciclo di alimenti;

**4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1500,00**

- Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per mancato rispetto delle disposizioni contenute nel DUVRI e in generale di norme relative a salute e sicurezza nei luoghi di lavoro che esponano a rischi gravi i lavoratori della Scuola, inclusa la redazione e trasmissione del Documento di valutazione dei rischi;
- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'aggiudicatario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni nelle preparazioni alimentari;
- Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti all'aggiudicatario, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di procedere a risoluzione immediata;
- Per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio dell'attività indicata nei documenti contrattuali; superati i 5 (cinque) giorni di ritardo l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto.

Per ogni pasto erogato che non corrisponde alla struttura del menu ed alla composizione delle preparazioni gastronomiche programmate si applicherà una penale pari ad 1,00 (un) euro.

Per ogni inadempimento, prima di procedere all'applicazione della penale o alla risoluzione del contratto, l'Amministrazione ha l'obbligo di richiedere e di valutare le ragioni del mancato adempimento dell'aggiudicatario.

Le somme dovute da quest'ultimo a titolo di penale saranno automaticamente trattenute dalla Scuola sugli importi da essa dovuti a titolo di corrispettivo. In caso di insufficienza nel credito del fornitore, la Scuola si soddisferà sulla cauzione definitiva a garanzia delle prestazioni contrattuali.

Per i suddetti casi di risoluzione del contratto, o comunque a causa di altre inadempienze per cui la legge preveda la risoluzione contrattuale, questa Amministrazione potrà rivolgersi ad altro fornitore, interpellando innanzitutto i concorrenti alla presente procedura di gara secondo l'ordine di

graduatoria delle offerte, oltre alla possibilità di intraprendere qualsiasi azione legale che la legge preveda.

### **ART. 22 - GARANZIA DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., l'importo della garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto è pari al 10% dell'importo contrattuale, con eventuale applicazione delle variazioni previste dal medesimo art. 113 c.1. Ai fini della definizione dell'importo contrattuale si terrà conto dei prezzi unitari offerti e della quantità presunta di pasti per il triennio indicata nel precedente art. 3.

La fideiussione, a scelta del concorrente, potrà essere bancaria, assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La fideiussione dovrà:

- a) indicare testualmente il seguente oggetto: *“Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione Collettiva a favore della Scuola Superiore Sant'Anna – fideiussione quale cauzione definitiva richiesta all'art. 22 del Capitolato di gestione”*;
- b) in relazione all'appalto in oggetto garantire il mancato o inesatto adempimento delle prestazioni, nonché essere incondizionata e irrevocabile;
- c) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2 del Codice Civile;
- d) prevedere che il pagamento dell'importo garantito avvenga non oltre quindici giorni dal ricevimento della semplice richiesta scritta dell'Amministrazione aggiudicatrice, inoltrata a mezzo lettera raccomandata A/R.

Per ogni altro aspetto si rinvia alla disciplina dell'art. 113 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.

### **ART. 23 – VARIAZIONI DEL SERVIZIO**

Oltre alle variazioni quantitative di cui al precedente art. 3 e tenuto conto anche del ruolo propositivo e di controllo degli utenti ai sensi del precedente art. 19, la Scuola si riserva la facoltà di proporre, nel periodo di vigenza del contratto, tutte quelle modifiche che possano ritenersi utili al miglior funzionamento e al miglioramento qualitativo del servizio per una maggiore soddisfazione degli utenti e per il miglior andamento in generale delle attività istituzionali della Scuola, nonché si riserva la facoltà di richiedere quelle modifiche che si rendessero necessarie a seguito dell'entrata in vigore di nuove disposizioni o modifiche organizzative della Scuola.

L'aggiudicatario non ha facoltà di introdurre di sua iniziativa e senza l'approvazione scritta della Scuola varianti nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto stabilito nei documenti contrattuali.

In caso di variazioni non autorizzate o servizi difformi da quanto previsto dai documenti contrattuali o che non fossero eseguiti a regola d'arte, l'aggiudicatario dovrà eseguire quelle prestazioni che la Scuola riterrà necessarie per assicurare la conformità del servizio a quanto originariamente previsto, qualunque ne sia l'entità, senza diritto ad alcun compenso e/o indennizzo.

### **ART. 24 – FATTURAZIONE DEI CORRISPETTIVI**

I pasti relativi al Servizio di Ristorazione Base verranno pagati in ragione di quelli consumati, in base ai prezzi unitari offerti dall'aggiudicatario in sede di gara. Come riportato nell'Allegato 2 *“Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”*, il prezzo del “pasto ridotto” è fissato dalla Scuola a 2/3 del prezzo offerto dall'aggiudicatario per il pasto intero, mentre il prezzo delle portate extra deriverà dal prezzo unitario delle singole portate.

I Servizi di Ristorazione Accessori, quali la distribuzione nelle isole ed il trasporto dei pasti, verranno pagati in ragione delle prestazioni effettuate, in base ai prezzi pattuiti a seguito dell'aggiudicazione e formalizzati nei documenti contrattuali. Per quanto riguarda il Servizio di Ristorazione Accessorio di distribuzione alimenti mediante dispositivi automatici, vale quanto disposto dal precedente art. 9.

L'aggiudicatario all'inizio d'ogni mese dovrà fatturare i pasti consumati nel mese precedente, conformemente ai dati trasmessi dalla Scuola, ai sensi del precedente art. 10. Lo stesso dovrà avvenire per le prestazioni relative ai suddetti Servizi di Ristorazione Accessori. La fattura dovrà comunque essere unica, salvo diversa indicazione della Scuola, avendo cura di ripartire chiaramente le voci di spesa indicando il numero dei pasti per ciascuna tipologia ed ogni altra prestazione ai fini della verifica contabile.

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento di regolare fattura, previo riscontro contabile della correttezza dei dati ed attestazione della regolarità di esecuzione del servizio da parte dell'ufficio competente.

Nell'applicazione delle aliquote IVA si dovrà tenere in considerazione che tutte le prestazioni descritte, ad esclusione dei generi alimentari, sono da considerarsi prestazioni accessorie al servizio di ristorazione collettiva in quanto necessarie per l'espletamento del servizio stesso e quindi pagati a prezzo pasto.

Le fatture emesse dall'aggiudicatario dovranno essere indirizzate alla Scuola Superiore Sant'Anna – U.O. Provveditorato, Via Santa Cecilia n.3 – 56127 Pisa, salvo diversa indicazione. Il pagamento del compenso avverrà, salvo diversa richiesta scritta, mediante bonifico presso la banca e il conto corrente che saranno indicati dall'aggiudicatario nella fattura. Le commissioni bancarie di bonifico applicate dall'istituto cassiere della Scuola, saranno addebitate al creditore decurtandole dal compenso dovuto.

#### **ART. 25 - DIRITTO DI RECESSO**

L'Amministrazione ha facoltà di recedere in ogni momento dal contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, ivi compreso la sopravvenienza di disposizioni normative o regolamentari, con preavviso di almeno 30 giorni. In tal caso l'aggiudicatario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile.

È fatto divieto all'aggiudicatario di recedere dal contratto con la Scuola.

#### **ART. 26 - SPESE CONTRATTUALI, DIVIETO DI CESSIONE E FORO COMPETENTE**

L'aggiudicatario sarà tenuto alla stipulazione del contratto nelle forme di legge. Le spese, le imposte e le tasse, inerenti e conseguenti il contratto di affidamento sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

E' vietato cedere, anche parzialmente, il contratto derivante dall'aggiudicazione del servizio oggetto del presente capitolato, a pena di nullità.

Per qualsiasi controversia inerente il presente capitolato ed il contratto derivante, ove questo istituto fosse attore o convenuto, sarà competente in via esclusiva il Foro di Pisa.

#### **ART. 27 – ALLEGATI E DISPOSIZIONI FINALI**

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale:

**Allegato 1:** “Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie”;

**Allegato 2:** “Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”;

**Allegato 3:** “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”;

**Allegato 4:** “Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l’effettuazione del Servizio”;

**Allegato 5:** “Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinarie”;

**Allegato 6:** “Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell’Amministrazione contraente”;

**Allegato 7:** “Servizi di distribuzione nelle isole”;

**Allegato 8:** “Elenco Attrezzature, Macchinari e Arredi”.

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato di gestione e nel Disciplinare di gara, inclusi tutti i loro allegati.

In tutti i casi di contestazione o di contenzioso, che dovessero sorgere tra la Scuola e l’aggiudicatario a causa di possibili indeterminazioni o contraddizioni tra le condizioni espresse dal presente Capitolato di gestione, dal Disciplinare di gara e dai loro allegati, rispetto al contenuto della documentazione d’offerta presentata dall’aggiudicatario in sede di gara, è sancita la prevalenza di quanto previsto nel presente Capitolato di gestione, nel Disciplinare di gara e nei loro allegati, con la sola eccezione delle condizioni migliorative che la Scuola potrà pretendere dall’aggiudicatario con riferimento a quanto proposto ed offerto in sede di gara.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente Capitolato e nel Disciplinare di gara e loro allegati, si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.) e ad ogni altra disposizione vigente in materia.

Pisa, lì 05/05/2010

Il Direttore Amministrativo