

AZIENDA MOBILITÀ E TRASPORTI S.P.A. GENOVA

**APPALTO DEL
SERVIZIO MENSA AZIENDALE**

CAPITOLATO D'ONERI

1.	CAPO - DISPOSIZIONI GENERALI.....	6
1.1	Definizioni	6
•	1.1.1 Stazione Appaltante	6
•	1.1.2 Fornitore	6
•	1.1.3 Legale Rappresentante	6
•	1.1.4 Contratto o Contratto di appalto	6
•	1.1.5 Servizio/Servizi	6
•	1.1.6 Addetto/Addetti/Personale	6
•	1.1.7 Offerta economica	6
•	1.1.8 Parte o Parti	6
2.	CAPO - OPERAZIONI STRAORDINARIE – FALLIMENTO.....	7
2.1	Definizione di operazioni straordinarie	7
2.2	Adempimenti nel caso di operazioni straordinarie.....	7
2.3	Cessione del Contratto	7
3.	CAPO – CAUZIONE DEFINITIVA ALL’APPALTO.....	8
3.1	Obbligatorietà della garanzia all’appalto	8
3.2	Modalità di costituzione e termine di presentazione della garanzia all’appalto.....	8
3.3	Importo della garanzia all’appalto.....	8
3.4	Dati da riportare sulla fideiussione	8
3.5	Clausole espresse da citare nella fideiussione.....	8
3.6	Data di scadenza della fideiussione.....	8
4.	CAPO - OGGETTO DEL SERVIZIO.....	9
4.1	Definizioni	9
•	4.1.1 Mensa	9
•	4.1.2 Centro cottura	9
•	4.1.3 Terminale attrezzato	9
•	4.1.4 Terminale di distribuzione	9
4.2	Oggetto dell’appalto.....	9
•	4.2.1 Preparazione dei pasti	10
4.3	Locali, impianti, attrezzature, macchinari, arredi, stoviglie pentolame e accessori presso le mense, i terminali di distribuzione, i terminali attrezzati	10
4.4	Variazioni di quantità	10
4.5	Durata dell’appalto	10
4.6	Opzione di prosecuzione dell’affidamento.....	10
4.7	Importo dell’appalto	10
4.8	Subappalto delle attività	11
•	4.8.1 Adempimenti per l’affidamento in subappalto	11
•	4.8.2 Responsabilità del Fornitore in caso in subappalto	11
4.9	Pagamenti al subappaltatore.....	11
4.10	Rapporto di lavoro	11
4.11	Interruzione del servizio.....	12

5. CAPO – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E RELATIVE	
OBBLIGAZIONI	13
5.1 Modalità di esecuzione del servizio.....	13
5.2 Composizione del pasto.....	13
• 5.2.1 Bevande	14
• 5.2.2 Menù e alternative	14
• 5.2.3 Revisione dei menù	15
5.3 Acquisto generi alimentari	15
5.4 Modalità di conservazione alimenti e delle derrate	15
5.5 Modalità di preparazione dei pasti.....	16
• 5.5.1 Specifiche prescrizioni per la preparazione dei pasti	16
5.6 Modalità trasporto dei pasti.....	17
5.7 Orari ed erogazione dei pasti	17
5.8 Modalità di distribuzione dei pasti	18
• 5.8.1 Specifiche prescrizioni per la distribuzione dei pasti	18
5.9 Igiene e disciplina del personale adibito al servizio	18
5.10 Allestimento sale mensa.....	19
5.11 Pulizia dei locali di lavoro, di consumo dei pasti, locali accessori.....	19
5.12 Varianti	20
5.13 Oneri diversi a carico dell’Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova	20
6. CAPO - OBBLIGAZIONI A CARICO DEL FORNITORE	21
6.1 Coperture Assicurative	21
• 6.1.1 Responsabilità del Fornitore	21
6.2 Autocontrollo	21
6.3 Sicurezza sul lavoro.....	22
6.4 Personale adibito al servizio.....	23
6.5 Inquadramento del personale	23
6.6 Elenco del personale adibito al servizio e dei mezzi.....	23
• 6.6.1 Variazioni del personale adibito al servizio	23
6.7 Luogo di conservazione dei documenti.....	23
6.8 Accesso ai locali	24
6.9 Impianti, materiali ed arredi.....	24
• 6.9.1 Acquisto obbligatorio nuova attrezzatura	24
• 6.9.2 Acquisto facoltativo nuova attrezzatura	25
• 6.9.3 Rinnovo dell’attrezzatura e degli arredi	25
• 6.9.4 Reintegro materiale e accessori al servizio	25
6.10 Manutenzione ordinaria e straordinaria	25
• 6.10.1 Sostituzione impianti/apparecchiature/arredi	26
6.11 Gestione rifiuti.....	26
7. CAPO – GESTIONE DEI PASTI	27

7.1	Soggetti aventi diritto al servizio mensa.....	27
7.2	Modalità di registrazione dei pasti	27
•	7.2.1 Dipendenti dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova	27
•	7.2.2 Ospiti aziendali	27
•	7.2.3 Numero complessivo giornaliero dei pasti erogati	27
7.3	Convenzioni con Aziende esterne.....	27
8.	<i>CAPO – RESPONSABILI DEL CONTRATTO</i>.....	28
8.1	Responsabili dell'appalto del Fornitore	28
•	8.1.1 Responsabile dell'Appalto	28
•	8.1.2 Referente Gestione Servizio Mensa e suo sostituto	28
•	8.1.3 Responsabile dell'autocontrollo	28
8.2	Responsabili dell'appalto da parte dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova	28
•	8.2.1 Responsabile AMT Commerciale/Amministrativo	28
•	8.2.2 Responsabile AMT Servizio Mensa	28
8.3	Variazione dei nominativi dei Responsabili.....	28
9.	<i>CAPO - CONTROLLO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO</i>	29
9.1	Controllo dell'esecuzione delle prestazioni	29
9.2	Consulenti dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova per controllo dell'esecuzione delle prestazioni.....	29
9.3	Esito dei controlli.....	29
9.4	Assenza del Fornitore durante i controlli	29
9.5	Certificatore esterno per valutazione del livello di servizio	29
10.	<i>PENALI</i>.....	30
10.1	Applicazione delle penali	30
10.2	Clausole di riserva.....	31
10.3	Modalità di applicazione della penale.	31
10.4	Penali globalmente applicate pari o superiore al 10% del valore dell'appalto.....	31
10.5	Gravi e reiterate violazioni.....	31
11.	<i>CAPO - PREZZI E PAGAMENTI</i>.....	32
11.1	Prezzi	32
11.2	Revisione prezzi.....	32
11.3	Fatturazione.....	32
•	11.3.1 Modalità di fatturazione	32
•	11.3.2 Precisazione sulle Associazioni Temporanee di Imprese	32
11.4	Riferimenti vincolanti sulle fatture	32
11.5	Pagamento.....	33
•	11.5.1 Modalità e termine di pagamento	33
•	11.5.2 Interessi per ritardato pagamento	33
11.6	Mancata regolarità contributiva INPS e/o INAIL.....	33
•	11.6.1 Verifica ex art.48 bis del D.P.R. n.602/1973	33

11.7	Cessione del credito.....	33
11.8	Mandato all'incasso	33
11.9	Obblighi del Soggetto Aggiudicatario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.....	33
12.	CAPO- CONTRATTO.....	35
12.1	Contratto.....	35
12.2	Stipula del contratto	35
12.3	Validità del Contratto.....	35
12.4	Espressa rinuncia alla richiesta danni/ristoro.....	35
12.5	Recesso dal rapporto contrattuale.....	35
12.6	Risoluzione del rapporto contrattuale	35
12.7	Addebito di maggiori oneri	36
12.8	Esecuzione d'ufficio	36
12.9	Privacy.....	36
12.10	Foro competente.....	36
13.	CAPO - CLAUSOLE VESSATORIE	37
13.1	Approvazione clausole vessatorie	37
14.	CAPO - ALLEGATI.....	38

1. CAPO - DISPOSIZIONI GENERALI

1.1 Definizioni

Nel testo del presente Capitolato d'Oneri valgono le seguenti definizioni:

1.1.1 Stazione Appaltante

Per Stazione Appaltante si intende la **STAZIONE UNICA APPALTANTE DEL COMUNE**, con sede in Genova Via Garibaldi 9 codice fiscale 00856930102, che ha svolto la procedura di affidamento dell'appalto per conto dell'**Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A.** di Genova, con sede in Via Montaldo 2 16137 GENOVA, n. iscrizione Registro delle Imprese / codice fiscale / partita IVA 03783930104.

1.1.2 Fornitore

Per Fornitore si intende l'operatore economico, il raggruppamento o il consorzio di operatori che è risultato aggiudicatario della procedura e diviene l'esecutore del relativo servizio.

1.1.3 Legale Rappresentante

Si definisce Legale Rappresentante del Soggetto Aggiudicatario una qualsiasi persona fisica che ha il potere di rappresentanza del Soggetto Aggiudicatario medesimo, come risulta dal Certificato di Iscrizione al Registro delle Imprese.

1.1.4 Contratto o Contratto di appalto

Si intende il contratto che l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova stipula con il Soggetto Aggiudicatario (che diventa Fornitore per l'affidamento del servizio oggetto della presente gara). Costituiscono parte integrante e sostanziale del Contratto anche l'Offerta Economica e gli altri documenti presentati dal Fornitore stesso, oltre al Disciplinare di Gara, al Capitolato d'Oneri, allo Schema di Contratto e a tutti i documenti allegati al presente Capitolato in quanto il Fornitore, già in fase di formulazione dell'offerta, ne ha preso piena e approfondita conoscenza e li ha accettati senza eccezione alcuna.

1.1.5 Servizio/Servizi

Si intendono il servizio Mensa aziendale e servizi correlati ad esso funzionali che sono oggetto del presente Capitolato d'Oneri e che il Fornitore è tenuto a svolgere a fronte del Contratto.

1.1.6 Addetto/Addetti/Personale

Si intende il personale del Fornitore assegnato alla esecuzione del Servizio.

1.1.7 Offerta economica

Si intende la proposta economica del Soggetto Aggiudicatario/Fornitore, elaborata dallo stesso dopo proprie opportune e corrette valutazioni a seguito della sua decisione di partecipare alla Gara di Appalto.

1.1.8 Parte o Parti

Si intende l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova e il Fornitore quando siano intesi disgiuntamente o congiuntamente.

2. CAPO - OPERAZIONI STRAORDINARIE – FALLIMENTO

2.1 **Definizione di operazioni straordinarie**

Ai fini di quanto disciplinato dal presente Capitolato d'Oneri, si considerano straordinarie le seguenti operazioni effettuate dal Fornitore:

- ⇒ cessione o affitto di azienda o rami di azienda
- ⇒ trasformazione, fusione o scissione di società
- ⇒ cambiamento di ragione o denominazione sociale

2.2 **Adempimenti nel caso di operazioni straordinarie**

Ciascuna delle operazioni di cui all'art. 2.1 ha effetto nei confronti di AMT, ovvero il Contratto d'appalto continua automaticamente a produrre i suoi effetti, fatto salvo:

- il possesso da parte del cessionario, dell'affittuario, ovvero del Soggetto risultante da una delle operazioni di cui all'art. 2.1 dei requisiti di cui all'art. 38 Dlgs. 163/06 unitamente al possesso di tutti i requisiti di carattere finanziario economico tecnico e professionale posti alla base dell'aggiudicazione del Contratto da parte di SUAC e quindi di AMT;
- che il cessionario, l'affittuario, ovvero il Soggetto risultante da una delle operazioni di cui all'art. 2.1 abbia proceduto nei confronti dell'AMT:
 - ⇒ ad inviare formale comunicazione con la quale si informa dell'avvenuta operazione straordinaria, dell'impegno a voler subentrare nell'appalto oggetto del presente Capitolato d'Oneri ed accettare, conseguentemente, tutte le condizioni che disciplinano l'appalto medesimo;
 - ⇒ ad inviare il certificato di iscrizione al Registro delle Imprese del Soggetto risultante dalle operazioni straordinarie di cui al precedente *art. 2.1*;
 - ⇒ ad inviare le dichiarazioni necessarie ad attestare il possesso dei requisiti necessari sopra citati;
 - ⇒ a comunicare il nominativo dei nuovi Responsabili dell'Appalto, di cui all'art 8.1 del presente Capitolato d'Oneri;
 - ⇒ a provvedere alla costituzione di una nuova garanzia fidejussoria secondo le modalità indicate al *Capo 3* del presente Capitolato d'Oneri.

In caso contrario, AMT si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto d'appalto, come espressamente indicato all'*art. 12.6* del presente Capitolato d'Oneri e facendo comunque salvo quanto previsto dalla normativa vigente in merito al diritto di recesso dal contratto.

2.3 **Cessione del Contratto**

E' vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Resta pertanto inteso che in questi casi, la cessione del contratto avrà effetto solo alle condizioni previste dal predetto art. 116. In ogni caso, il Fornitore dovrà comunicare all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova il verificarsi dell'operazione societaria come sopra indicato.

3. CAPO – CAUZIONE DEFINITIVA ALL'APPALTO

3.1 **Obbligatorietà della garanzia all'appalto**

Il Fornitore deve obbligatoriamente costituire una garanzia delle obbligazioni e degli obblighi assunti in dipendenza dell'appalto in oggetto come previsto da tutti i documenti di gara e dall'Offerta del Fornitore medesimo.

3.2 **Modalità di costituzione e termine di presentazione della garanzia all'appalto**

La cauzione definitiva dovrà essere costituita da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata, rispettivamente, da imprese autorizzate all'esercizio dell'attività bancaria ai sensi del d.lgs. n. 385/1993 e s.m.i. o da impresa autorizzata all'esercizio dell'attività assicurativa nel ramo cauzioni ai sensi del d.lgs. n.209 12/5/1995 e s.m.i. o anche da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del d.lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La cauzione definitiva sarà rilasciata in favore di: Azienda Mobilità e Trasporti S.p.a. di Genova (AMT S.p.a.).

Qualora il Fornitore non provveda alla costituzione della cauzione definitiva per cause imputabili al Soggetto Aggiudicatario/Fornitore dell'appalto, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova non potrà procedere alla formalizzazione del contratto e pertanto l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova medesima si riserva la facoltà di revocare l'aggiudicazione stessa con diritto di procedere all'incameramento della cauzione a corredo dell'offerta, aggiudicando il servizio al concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo il risarcimento per gli eventuali maggiori oneri.

3.3 **Importo della garanzia all'appalto.**

Il Fornitore deve corrispondere una fideiussione a garanzia dell'appalto pari al 10% dell'importo di aggiudicazione. In caso di ATI, la fideiussione definitiva deve essere intestata a TUTTI i componenti dell'ATI.

La garanzia non sarà riducibile nel corso dell'appalto.

Il fornitore si obbliga al reintegro della garanzia qualora l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova abbia dovuto valersi in tutto o in parte della garanzia durante l'esecuzione del contratto.

3.4 **Dati da riportare sulla fideiussione**

La fideiussione a garanzia dell'appalto dovrà **esplicitamente** prevedere:

- **l'oggetto dell'appalto** di cui all'art. 4.2 del presente Capitolato d'Oneri;
- **il CIG dell'appalto.**

3.5 **Clausole espresse da citare nella fideiussione**

La garanzia fidejussoria deve inoltre prevedere espressamente:

- ⇒ **che la fidejussione è posta a garanzia di tutte le obbligazioni previste dall'appalto e, in particolare, dal Capitolato d'Oneri;**
- ⇒ **l'impegno incondizionato e senza riserva alcuna dell'Ente fideiussore, su semplice richiesta dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, ad effettuare il versamento della somma garantita, anche in caso di opposizione del Fornitore o di terzi aventi causa, escludendo in particolare il beneficio della preventiva escussione del debitore principale ex art 1944 2°c. codice civile**
- ⇒ **la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 cod. civ.;**
- ⇒ **l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova.**

La garanzia fidejussoria dovrà anche indicare le **generalità dei rappresentanti legali delle Imprese emittenti firmatari**, oltre agli **estremi dell'atto di conferimento del relativo potere di firma.**

La firma dovrà essere leggibile ed apposta per esteso.

Si allegano al presente Capitolato **ALLEGATO 1** fac-simile di fideiussione bancaria e fac-simile di appendice di polizza integrativa della fideiussione assicurativa.

Tali fac-simili potranno essere utilizzati dal Fornitore come tracce standard di riferimento.

3.6 **Data di scadenza della fideiussione**

La data di scadenza della fideiussione a garanzia dell'appalto dovrà comprendere tutta la durata del Contratto; la data di scadenza verrà indicata nel Contratto di cui all'art. 12.1 del presente Capitolato d'Oneri.

4. CAPO - OGGETTO DEL SERVIZIO

4.1 Definizioni

4.1.1 Mensa

Per **mensa** si intende la struttura di proprietà di AMT S.p.A. attrezzata per la conservazione delle materie prime alimentari, la preparazione completa di tutti i pasti previsti come definito al Capo 5, la distribuzione e successiva consumazione degli stessi in uso al Fornitore per la durata dell'appalto. Presso una mensa vi è anche la relativa attrezzatura e sala per la distribuzione e il consumo dei pasti.

4.1.2 Centro cottura

Per **centro cottura** si intende la struttura esterna ai locali di AMT S.p.A. attrezzata per la conservazione delle materie prime alimentari, la preparazione completa di tutti i pasti previsti come definito all'art. 5.5, la distribuzione e successiva consumazione utilizzata dal Fornitore conformemente a quanto previsto dai documenti di gara.

4.1.3 Terminale attrezzato

Per **terminale attrezzato** si intende struttura di proprietà AMT S.p.A. attrezzata per la distribuzione e la consumazione dei pasti che giungono già pronti nonché struttura dotata di cucina con fuochi per la preparazione in loco di piatti di semplice elaborazione quali cotture di pasta (da servire con condimenti preparati presso una mensa o un Centro di Cottura), cottura di bistecche e/o carne ai ferri ecc.

Presso i terminali attrezzati è, inoltre, possibile conservare alimenti non deperibili che sulla confezione esterna riportino la data ultima di consumazione (anche del tipo "*consumarsi preferibilmente entro...*") e che devono essere distribuiti confezionati.

Presso i terminali attrezzati è possibile conservare prosciutti e formaggi che possono essere affettati in loco, al momento della richiesta da parte dell'utente.

4.1.4 Terminale di distribuzione

Per **terminale di distribuzione** si intende struttura di proprietà di AMT S.p.A. attrezzata per la distribuzione e la consumazione dei pasti ove i pasti giungono già pronti. La preparazione dei pasti che richiedono "cottura" deve, dunque, avvenire presso una mensa o Centro di Cottura.

Presso i terminali di distribuzione è possibile conservare alimenti non deperibili che sulla confezione esterna riportino la data ultima di consumazione (anche del tipo "*consumarsi preferibilmente entro...*") e che devono essere distribuiti confezionati.

Presso i terminali di distribuzione è possibile conservare prosciutti e formaggi che possono essere affettati in loco, al momento della richiesta da parte dell'utente.

4.2 Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto il reperimento, stoccaggio, conservazione degli alimenti, la preparazione, il trasporto, la distribuzione dei pasti e l'acquisto dell'attrezzatura indicate nell'allegato 11 "Attrezzatura da acquistare obbligatoriamente" nonché quella aggiuntiva offerta in sede di gara, necessari per il servizio mensa dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova.

Nel presente appalto sono comprese, altresì, le attività di trasporto dei pasti, la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse.

In particolare:

Il servizio mensa è da effettuarsi presso le mense e i terminali dei seguenti impianti aziendali siti nel territorio del Comune di Genova, per un numero presunto di **115.000 pasti annui**, ovvero per un totale presunto di 345.000 pasti nel corso dei tre anni dell'appalto (460.000 pasti considerando anche l'opzione di prosecuzione per ulteriori 12 mesi)

Il prezzo unitario del pasto, omnicomprendente di tutti i costi, inclusi quelli di investimento (di sostituzione obbligatoria e facoltativa delle attrezzature) ammonta a €7,67.

Mense Aziendali

- Direzione Aziendale, Via Montaldo,1

Terminali attrezzati aziendali

Sono locali adibiti a terminali attrezzati, quelli siti nell'impianto aziendale:

- Rimessa di Cornigliano, Via San Giovanni D'Acri,9

Terminali di distribuzione aziendali

Sono locali adibiti a terminali di distribuzione, quelli siti nei seguenti impianti aziendali:

- Rimessa di Mangini, Via Ruspoli, 5/A secondo piano
- Rimessa di Sampierdarena, Via P.Reti, 15

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di chiudere e/o trasferire in via provvisoria o definitiva uno o più degli impianti sopra riportati.

Compreso nel servizio mensa è anche il trasporto dei pasti preparati presso una mensa o un centro cottura verso i terminali aziendali.

Fra le varie attività, si precisa a titolo esemplificativo (non esaustivo) che l'appalto comprende:

tutte le **attività di pulizia, disinfezione e disinfestazione** ordinarie e straordinarie, necessarie per lo svolgimento del servizio e volte al pieno mantenimento dello stesso entro le regole e la normativa igienico - sanitaria vigente. Tali attività si intendono relative a tutte le aree e locali anche accessori (ad esempio zone stoccaggio merce) utilizzati per il servizio come meglio specificato nel successivo art. **5.11**. Tali aree sono quelle identificate nelle planimetrie allegate al presente Capitolato d'Oneri (**ALLEGATO 9**). Il Soggetto Aggiudicatario dovrà, inoltre, provvedere alla pulizia e all'igiene di impianti, macchinari e arredi, come meglio definiti al successivo art. **6.9**.

- la **manutenzione ordinaria e straordinaria e/o la sostituzione** degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, di cui al successivo art. 6.9, necessarie al servizio oggetto dell'appalto e di quant'altro concesso da Amt S.p.a. in comodato d'uso gratuito al Fornitore, come meglio specificato nel successivo art. **6.10**. Si intende compresa anche la manutenzione, l'eventuale adeguamento o il mantenimento di tutti i locali secondo le norme igienico sanitarie vigenti.
- il **reintegro** delle posate, delle stoviglie, vassoi, delle pentole, nonché il rifornimento di tovagliette, tovaglioli ed altri materiali di consumo e accessori necessari al fine del corretto svolgimento del servizio, come meglio definito ed indicato all'art. 6.9.4.

4.2.1 Preparazione dei pasti

I pasti in distribuzione presso:

- Rimessa Mangini - Rimessa Sampierdarena - Rimessa Cornigliano saranno preparati presso la cucina interna alla mensa Direzione Aziendale AMT o in altro centro cottura/struttura nella disponibilità del Fornitore.
- Direzione Aziendale AMT dovranno essere obbligatoriamente preparati nella cucina interna alla mensa Direzione Aziendale AMT.

4.3 Locali, impianti, attrezzature, macchinari, arredi, stoviglie pentolame e accessori presso le mense, i terminali di distribuzione, i terminali attrezzati

I locali, gli impianti, le attrezzature, i macchinari, gli arredi, le stoviglie, il pentolame e ogni altro accessorio presente presso le mense, i terminali di distribuzione e i terminali attrezzati, al momento dell'avvio dell'appalto, si intendono concessi in comodato d'uso al Fornitore che si obbliga alla relativa cura, conservazione, mantenimento e reintegro (vedere anche art. 6.9 per l'inventario).

4.4 Variazioni di quantità

Ferma restando la natura indicativa e non vincolante del numero di pasti annui indicati all'art. 4.2, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva la facoltà di variare in più o in meno il numero dei pasti oggetto dell'appalto sino ad un massimo di **30.000** pasti/annui alle stesse condizioni economiche previste dal presente Capitolato, che il Fornitore si impegna ad accettare, senza nulla richiedere oltre il compenso economico dei pasti.

Nulla sarà dovuto al Fornitore se nel corso dell'appalto il numero di pasti erogati annualmente o complessivamente risultasse inferiore a quello indicato all'art. 4.2.

4.5 Durata dell'appalto

L'appalto ha durata di 36 mesi, a partire dalla data di inizio validità dell'ordine di cui all'art. 12.1 del presente Capitolato d'Oneri. Si intende fatta salva l'opzione di cui all'art. 4.6.

4.6 Opzione di prosecuzione dell'affidamento

Qualora si verificasse l'esigenza per l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova di prolungare la durata dell'appalto di cui all'art. 4.5, sempre che venga riscontrato un livello qualitativo soddisfacente nella esecuzione dell'appalto ed al contempo non si siano verificate gravi e ripetute inadempienze da parte del Fornitore, si potrà procedere, a totale discrezione dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, a prorogare l'affidamento fino ad un massimo di ulteriori 12 mesi durante i quali il Fornitore è obbligato a proseguire le prestazioni alle stesse condizioni economiche e contrattuali.

Qualora l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova intendesse avvalersi di tale opzione, dovrà comunicarlo al Fornitore a mezzo Raccomandata A.R. almeno tre mesi prima della scadenza del secondo anno solare di affidamento dell'appalto.

4.7 Importo dell'appalto

L'importo dell'appalto di cui all'art. 4.2 corrisponde a quanto indicato dal Fornitore con la presentazione dell'Offerta Economica. Il prezzo del singolo pasto costituisce l'unica forma di corrispettivo riconosciuto al Fornitore per l'esecuzione di quanto direttamente e indirettamente previsto dal presente appalto.

4.8 Subappalto delle attività

E' ammesso il subappalto esclusivamente nel **limite del 30% del valore dell'appalto**, esclusivamente per le attività dichiarate in fase di gara.

S'intende che il subappalto dovrà essere pienamente conforme con quanto dichiarato dal Soggetto Aggiudicatario/ Fornitore in sede di offerta.

È fatto obbligo al Fournitore di comunicare ad AMT, per tutti i sub-contratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contrante, l'importo del contratto, l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

4.8.1 Adempimenti per l'affidamento in subappalto

Per l'affidamento in subappalto il Fournitore dovrà eseguire i seguenti adempimenti:

- 1) trasmettere il **contratto di subappalto** all'Ente Appaltante entro e non oltre venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni subappaltate.
Il contratto di subappalto dovrà essere chiaro, esaustivo ed essere sottoscritto sia da parte di un Legale Rappresentante del Fournitore (subappaltante) e del Subappaltatore;
Il contratto di subappalto dovrà riportare in maniera chiara ed esaustiva l'oggetto del (sub)affidamento;
Il contratto di subappalto dovrà riportare in maniera chiara il corrispettivo previsto per le prestazioni subappaltate. Il corrispettivo non dovrà essere con ribasso superiore al venti per cento del corrispondente prezzo risultante dall'aggiudicazione
A pena di nullità, il contratto di subappalto dovrà riportare in maniera chiara un'apposita clausola con la quale ciascun sottoscrittore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136 del 2010 e s.m.i.
- 2) trasmettere, unitamente al contratto di subappalto, **copia del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese del Soggetto Subappaltatore**. Il certificato di iscrizione al Registro delle Imprese dovrà essere stato rilasciato non oltre sei mesi dalla data di presentazione.
- 3) trasmettere, unitamente al contratto di subappalto, la **dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento** a norma dell'articolo 2359 del codice civile con il titolare del subappalto e quant'altro dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni. Analoga dichiarazione deve essere effettuata da ciascuno dei soggetti partecipanti nel caso di Raggruppamento Temporaneo di imprese o Consorzio;
- 4) il subappaltatore dovrà essere nel possesso dei requisiti morali e professionali richiesti per la partecipazione alla gara al Fournitore, dovrà essere presentata una dichiarazione che esclude tutte le cause di impedimento di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06
- 5) il subappaltatore dovrà dichiarare la non sussistenza, nei confronti dell'affidatario del subappalto o del cottimo, di alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni); tali requisiti sono attestabili attraverso dichiarazione analoga a quella resa dal Fournitore in sede di gara;
- 6) trasmettere, unitamente al contratto di subappalto, l'**elenco del personale e dei mezzi utilizzati dal subappaltatore** nell'ambito dell'appalto.

4.8.2 Responsabilità del Fournitore in caso in subappalto

Il Fournitore si intende direttamente responsabile del pieno rispetto di quanto previsto dall'appalto in tema di sicurezza da parte dei Soggetti Subappaltatori e si obbliga a curare il coordinamento di tutti i subappaltatori operanti, al fine di rendere gli specifici rischi imputabili ai singoli subappaltatori compatibili tra loro e coerenti con i documenti relativi alla sicurezza.

Il Fournitore si intende, inoltre, direttamente responsabile dell'operato del subappaltatore nell'ambito dell'appalto.

4.9 Pagamenti al subappaltatore

I pagamenti relativi a quanto svolto dal subappaltatore sono effettuati direttamente dal Fournitore. AMT non eseguirà alcun pagamento nei confronti dei subappaltatori.

4.10 Rapporto di lavoro

Il personale, assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, deve essere assunto nel rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento, siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi in essere (se esistenti), salvo eventuali deroghe concordate nell'ambito di appositi protocolli di intesa tra OO.SS e Associazioni rappresentative delle Imprese, nel rispetto dei livelli professionali previsti.

Lo stesso, quale dipendente del Fournitore, deve risultare a libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

Il fornitore è altresì obbligato ad assorbire il personale attualmente addetto ai servizi di ristorazione, in forza alla gestione uscente. L'Impresa uscente, su richiesta di AMT S.p.A., deve consegnare al Fournitore subentrante copia conforme dei fogli presenza degli addetti al servizio, prestato negli ultimi tre mesi. La stessa impresa (uscente) unitamente al nuovo Fournitore si obbliga a effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio.

Il dettaglio del personale attualmente in carico, suddiviso per qualifica e monte ore, è indicato in **allegato 2** al presente capitolato e identifica la situazione dei dipendenti alla data del 18-1-2016.

E' fatto in ogni caso divieto di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria dalle OO.SS., comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Genova.

Su richiesta di AMT S.p.A., il fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente contratto.

AMT S.p.A. in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra al competente Ispettorato del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva di cui al Capo 3.

4.11 Interruzione del servizio

Di norma il servizio non deve essere mai interrotto. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

- a) Interruzione del servizio per sciopero nazionale di categoria del Fornitore. Sono consentite interruzioni del servizio in caso di indizione di sciopero nazionale di categoria. Le interruzioni del servizio in questo caso non danno luogo a responsabilità alcuna a carico del Fornitore che è comunque tenuto a preavvertire correttamente e tempestivamente l'Azienda Mobilità e Trasporti di Genova S.p.A.
- b) Interruzione temporanea del servizio per sciopero derivante da vertenze aziendali del Fornitore e per guasti. Sono consentite interruzioni temporanee del servizio in caso di sciopero derivante da vertenze aziendali del Fornitore e/o in caso di guasti agli impianti e/o alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, il Fornitore deve individuare particolari situazioni organizzative, come la **fornitura di cestini o piatti freddi** alternativi ma di uguale valore economico.

5. CAPO – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E RELATIVE OBBLIGAZIONI

5.1 Modalità di esecuzione del servizio

Il Soggetto Aggiudicatario dovrà provvedere al reperimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti, alla preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti secondo le modalità indicate nel presente documento e al lavaggio igienizzante delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate oltre che alla pulizia dei locali mensa, cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi.

I pasti dovranno essere preparati presso le mense o Centri di Cottura aziendali, secondo le indicazioni del presente Capitolato d'Oneri.

5.2 Composizione del pasto

Nel documento "Menù servizio mensa AMT" sono riportati i menù di composizione dei primi piatti, dei secondi piatti e relativi contorni del pasto che il Fornitore deve scrupolosamente seguire per l'erogazione giornaliera del servizio mensa.

Il pasto erogato all'utente del servizio mensa dovrà prevedere:

Pane confezionato singolarmente	<ul style="list-style-type: none"> - n° due panini bianchi all'olio con farina tipo "00" per circa 50 grammi minimi complessivi (la consistenza del pane deve essere quella "fragante" tipica del pane fresco) <p><u>o, in alternativa:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - n° due panini con farina integrale per circa 50 grammi minimi complessivi
un primo piatto	<p>da scegliere tra i due primi piatti presenti nel menù del giorno</p> <p><u>o, in alternativa una, tra le seguenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta (min. 80 gr) in bianco o al pomodoro - riso (min. 80 gr) in bianco o al pomodoro - prosciutto cotto (min. 100 gr) - formaggio "fresco" (min. 100 gr) - mozzarella (confezionata sigillata) (min. 100 gr) - tonno all'olio di oliva (min. da 80gr) confezionato in scatola sigillata easy open
un secondo piatto	<p>da scegliere tra i due secondi piatti presenti nel menù del giorno</p> <p><u>o, in alternativa, una tra le seguenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - bistecca di vitello o vitellone cotta "ai ferri" o "alla piastra" (min. 130 gr a crudo) - "petto" di pollo cotto "ai ferri" o "alla piastra" (min. 130 gr a crudo) - prosciutto cotto (min. 100 gr) - formaggio "stagionato" (min. 100 gr) - formaggio "fresco" (min. 100 gr) - mozzarella (confezionata sigillata) (min. 100 gr) - tonno all'olio di oliva (min. da 80gr) confezionato in scatola sigillata easy open
un piatto di contorno	<p>contorno caldo presente nel menù del giorno (si intende "cucinato" e non semplicemente "bollito")</p> <p><u>o, in alternativa,</u></p> <p>contorno a scelta nell'assortimento contorni freddi (solo mensa Direzione)</p>
frutta di stagione – dessert – yogurt	<p><u>Uno in alternativa tra</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - un frutto di stagione di giusta maturazione e di calibro medie da scegliere tra la frutta di stagione presente (min 2 varietà) - Dessert (min. 125 grammi) (es. budini-pasticceria secca monoporzione confezionata ecc)

	- Yogurt (min. 125 grammi)
Bevande	come meglio descritto al comma 5.2.1.

Le quantità e le grammature dovranno rigorosamente rispettare quanto riportato nel presente schema e nei menù allegati. Le carni ed il pesce (anche se surgelato) dovranno essere di "origine italiana" (di animali nati, allevati e macellati in Italia)

Il Fornitore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno. Nel caso in cui tra i piatti previsti dal menu del giorno vi fossero preparazioni realizzate con l'impiego di ingredienti congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco nel menu affisso presso i locali di consumo, come esemplificato nei menù allegati.

Le alternative devono essere sempre presenti come possibilità di scelta in luogo dei primi e dei secondi offerti nei menù giornalieri.

Le alternative ai piatti dovranno sempre essere disponibili e pronte, fatti salvi i tempi necessari alla loro preparazione (carne ai "ferri" o alla "piastra" e taglio degli insaccati)

Come varietà i formaggi dovranno essere del seguente tipo:

Stagionato: gruviera, taleggio o pecorino

Freschi: stacchino, crescenza o mozzarella servita confezionata sigillata

Devono essere garantiti per ogni pasto i condimenti base di olio sale aceto balsamico, oltre a sale iodato pepe peperoncino in polvere/macinato, origano, maionese, senape, ketchup.

Il Fornitore si obbliga a ruotare la varietà disponibile dei formaggi "stagionati" e "freschi" con cadenza settimanale, a scelta tra quelli sopraindicati.

Il Fornitore si obbliga a ruotare la varietà disponibile dei dessert con cadenza settimanale, a scelta tra budini (crème caramel, vaniglia, cioccolato) e pasticceria secca monoporzione confezionata.

La possibilità di scelta tra frutta, dessert, yogurt e succhi di frutta/mousse di frutta deve sempre essere garantita. Gli yogurt dovranno essere di vario tipo e gusto (almeno 3 differenti tipologie tra frutta e "bianco"). I succhi di frutta/mousse di frutta dovranno essere di vario tipo e gusto (almeno 3 differenti tipologie di frutta). Yogurt e succhi di frutta/ mousse di frutta dovranno essere della migliore qualità commerciale e forniti da Aziende qualificate a livello nazionale e con un'adeguata scadenza.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

Presso la mensa della Direzione, dovrà quotidianamente essere servita al banco dal personale addetto una scelta di verdure fresche comprendenti: insalata mista verde, carote alla "julienne", rape rosse, mais, pomodori.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo e del successivo comma 5.2.1, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. 12.6 del Capitolato d'Oneri.

5.2.1 Bevande

La bevande sono comprese nel pasto e saranno erogate sulla base di quanto di seguito indicato:

- **distribuzione bevande a mezzo erogatori:** dovranno essere disponibili le seguenti bevande da prelevarsi "a volontà" a mezzo riempimento bicchieri (di materiale "rigido") con capacità almeno pari a 0,2 l:
 - acqua naturale (refrigerata e non) almeno microfiltrata
 - acqua gassata (refrigerata) almeno microfiltrata
 - bevanda gassata gusto tipo "cola" (refrigerata)
 - bevanda gassata gusto tipo "aranciata" (refrigerata)
 - tè alla pesca/limone o bevanda tipo "ace" (refrigerata)

Gli erogatori fissi dovranno essere: in numero di tre presso la mensa Direzione, uno per gli altri punti di distribuzione.

Si rammenta che non è ammessa la distribuzione di alcolici.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

5.2.2 Menù e alternative

Nel documento "**Menù servizio mensa AMT**" sono presenti due menù: "**menù giornaliero primavera estate**" "**menù giornaliero autunno-inverno**" "**allegato 3** al presente documento

Ogni menù standard prevede, per sei settimane, il dettaglio dei piatti che, dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana, devono essere distribuiti presso le mense ed i terminali dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova. Al termine delle sei settimane il menù dovrà riprendere dal menù previsto per la prima settimana. Ogni tipologia di menù dovrà durare complessivamente circa 26 settimane. Orientativamente il menù primavera estate dovrà entrare in vigore dal lunedì della terza settimana di marzo. Quello autunno-inverno dovrà entrare in vigore dal lunedì della terza settimana di settembre.

Per tutti i menù, le alternative devono essere sempre presenti come possibilità di scelta in luogo dei primi e dei secondi offerti nei menù giornalieri.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

5.2.3 Revisione dei menù

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di variare la composizione dei menù presenti in allegato. Tali variazioni potranno essere di due tipi:

- variazione della tipologia dei piatti con l'introduzione di primi, secondi piatti e contorni attualmente non contemplati nel presente menù
- modifica nell'accoppiamento giornaliero tra primi e secondi piatti.

Le modifiche sopraesposte, saranno preventivamente concordate con il Fornitore, al fine di non modificare il suo costo di produzione del servizio.

Anche il Fornitore può proporre ad Amt eventuali modifiche ai menu che l'Azienda si riserverà di valutare.

5.3 **Acquisto generi alimentari**

Il Fornitore si impegna all'acquisto ed all'utilizzo per la preparazione dei pasti di generi alimentari di elevata qualità di origine italiana (**ovvero confezionati in Italia e con materie prime di origine italiana**), approvvigionati autonomamente dall'impresa aggiudicataria, in possesso delle caratteristiche merceologiche e di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre Disposizioni regolamentari vigenti.

In particolare i seguenti generi alimentari:

- **Pasta**
- **Olio d'oliva extravergine**
- **Riso**
- **Yogurt alla frutta e bianco**
- **Passata di pomodoro**

dovranno essere della migliore qualità commerciale forniti da primarie e qualificate Aziende italiane.

Per ciascuna tipologia di alimenti sopra riportata il Fornitore proporrà all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova una scelta tra alcune primarie marche di elevato livello "qualitativo". L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova valuterà la proposta fornendo la sua indicazione di scelta.

In merito all'acquisto di questi prodotti il Fornitore si obbliga ad effettuare una rotazione fra un minimo di due delle marche indicate per ciascuna categoria di prodotti. Tale rotazione dovrà essere bimestrale.

Le carni e il pesce dovranno essere accompagnati dai certificati previsti dalla normativa vigente e chiaramente deve essere nota la relativa origine nonché il percorso di lavorazione (provenienza italiana)

Il prosciutto non dovrà contenere polifosfati; è concesso l'utilizzo del prosciutto di spalla unicamente per cucinare.

Il prosciutto da servire affettato, come alternativa ai piatti, dovrà essere esclusivamente coscia, di produzione italiana, ordinato ed acquistato con la denominazione "di prima qualità". Tale denominazione deve comparire nel relativo documento di trasporto.

Il pesto deve essere conforme alla ricetta tradizionale: basilico ligure, parmigiano, pecorino, pinoli, aglio, olio.

L'Olio d'oliva extravergine utilizzato deve avere un contenuto di acidità libera inferiore a 0,8 gr/litro

In particolare, presso le strutture e i magazzini/cambuse dei siti utilizzati per lo svolgimento del servizio, non dovranno essere presenti, a nessun titolo, prodotti delle categorie sopra riportate, differenti dalle marche indicate.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. 12.6 del Capitolato d'Oneri.

5.4 **Modalità di conservazione alimenti e delle derrate**

Il Fornitore si obbliga ad effettuare lo stoccaggio degli alimenti nel miglior modo possibile ed in particolare dovrà aver cura

di rispettare le seguenti prescrizioni:

- stoccaggio degli alimenti e delle derrate in attesa delle lavorazioni sempre conforme alla vigente normativa in materia;
- stoccaggio degli alimenti e delle derrate in ambienti idonei;
- prestare massima attenzione e cura allo stoccaggio o sosta temporanea (anche in fase di carico/scarico) degli alimenti e delle derrate in aree caratterizzate da eccessiva illuminazione solare o eccessiva luminosità luce o eccessivo calore;
- buon livello di pulizia dei locali e delle strutture (scaffali contenitori, ecc.) di stoccaggio;
- ordine accurato nello stoccaggio degli alimenti e delle derrate;
- presenza di alimenti e derrate in corso di validità per quanto riguarda la loro scadenza alimentare;
- stoccaggio degli alimenti e delle derrate ove possibile secondo il principio di immagazzinamento FIFO (First In – First Out);
- presenza di alimenti e derrate sempre con confezioni non deteriorate, pulite e integre;
- gli alimenti dovranno essere conservati avendo cura di ridurre al minimo la carica batteriologica secondo quanto meglio precisato nel relativo **allegato 4** "limiti batteriologici ammessi".

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. **10.1** del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. **12.6** del Capitolato d'Oneri.

5.5 Modalità di preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere forniti, secondo le modalità stabilite nel presente Capitolato d'Oneri, secondo le indicazioni qualitative e quantitative previste dallo stesso.

In particolare il Fornitore opererà in maniera tale da assicurare, nell'arco temporale contemplato all'art. 5.7 di ogni giorno di servizio, costante presenza di tutti i piatti previsti dal menù giornaliero in vigore e di tutte le scelte alternative previste dal presente Capitolato d'Oneri.

I piatti previsti e le alternative devono sempre presentarsi nella loro forma migliore, essere preparati nel rispetto delle modalità di preparazione più idonee e del corretto gusto delle pietanze nonché delle loro caratteristiche organolettiche. Inoltre la presenza di ciascun ingrediente normalmente previsto per la preparazione di ciascun piatto deve essere rispettata/mantenuta sia in termini quantitativi sia in termini qualitativi.

E' tassativamente vietata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per la somministrazione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. **10.1** del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo e dal successivo comma **5.5.1**, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. **12.6** del Capitolato d'Oneri.

5.5.1 Specifiche prescrizioni per la preparazione dei pasti

Il Fornitore si obbliga al mantenimento del più stretto regime di igiene e pulizia raccomandabile per il miglior svolgimento del servizio a lui affidato.

Di primaria importanza è evitare la "contaminazione" dei cibi che potrebbero essere consumati dai soggetti celiaci, sia utilizzando attrezzatura distinta sia avendo cura a non maneggiarli dopo aver avuto contatto con cibi contenenti glutine.

Inoltre il fornitore dovrà aver cura di rispettare le seguenti prescrizioni:

- i pasti dovranno essere preparati avendo cura di ridurre al minimo la flora microbiologica entro i limiti precisati nel relativo allegato 4 "Limiti microbiologici ammessi";
- deposito in cella degli alimenti cotti solo dopo idoneo processo di raffreddamento rapido con abbattitore termico;
- accurata pulizia e lavaggio degli ortaggi, in idonea zona dedicata e in apposita vasca;
- manipolazione della carne cruda e cotta in reparti e superfici separati da quelli delle altre lavorazioni;
- la sosta di derrate ed alimenti deperibili sarà al di fuori degli appositi ricoveri unicamente per il tempo necessario alla loro lavorazione e distribuzione;
- mantenimento di derrate e alimenti deperibili in appositi contenitori idonei e coperti durante le pause della lavorazione;
- regolare filtrazione dell'olio di frittura;
- durante le fasi di lavorazione assicurare sempre le migliori condizioni possibili di igiene, pulizia ed ordine dei locali e delle attrezzature;
- sistematica pulizia dei coltelli ad ogni cambio di prodotto da affettare;
- regolare sterilizzazione con idonei prodotti dei coltelli;
- regolare pulizia delle affettatrici ad ogni cambio di prodotto da affettare;
- dovrà essere assicurato sia il riordino che la pulizia dei locali, dei tavoli e sedie, dei pavimenti, durante l'alternarsi

- dei commensali;
- regolare pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, delle aree di lavoro, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e dei contenitori utilizzati per la preparazione il trasporto e la distribuzione dei pasti, da effettuarsi al termine delle lavorazioni e della distribuzione dei pasti;
- periodica operazione di radicale pulizia e disinfezione degli ambienti, delle aree di lavoro, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e dei contenitori utilizzati per la preparazione il trasporto e la distribuzione dei pasti. Tale operazione è finalizzata alla rimozione e successiva prevenzione di incrostazioni, accumuli di sporco o grasso, infestazioni di qualsiasi genere e natura e comunque di qualsiasi lacuna nella pulizia degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi;
- i ricoveri per i rifiuti dovranno essere isolati e chiusi al fine di evitare che essi costituiscano attrattiva per insetti, animali o producano odori sgradevoli;
- gli alimenti dovranno essere preparati avendo cura di ridurre al minimo la carica batteriologica secondo quanto meglio precisato nel relativo allegato 4 "carica batteriologica ammessa".

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri

5.6 Modalità trasporto dei pasti

Il Fornitore si obbliga ad effettuare il trasporto dal punto di preparazione ai siti di distribuzione.

Il Fornitore si obbliga ad effettuare tale trasporto nonché la distribuzione dei pasti nei terminali, con idonei mezzi e secondo le norme igieniche, di cui agli artt.31 e 51 DPR n. 327 del 26/3/1980 e s.m.i..

In particolare, i contenitori dedicati alla veicolazione dei pasti dovranno essere dei materiali previsti dalla normativa vigente, mantenuti sempre in perfette condizioni igieniche. I pasti dovranno comunque essere trasportati avendo cura di ridurre al minimo la carica batteriologica secondo quanto meglio precisato nel relativo allegato 4 "carica batteriologica ammessa".

Il trasporto dovrà essere effettuato con furgoni idonei a tale tipo di servizio, mantenuti sempre in condizioni igienico-sanitarie ottimali. Tali veicoli devono essere esclusivamente dedicati al trasporto di alimentari.

I furgoni utilizzati per il servizio di trasporto dovranno, inoltre, essere mantenuti in buone condizioni di manutenzione meccanica e di carrozzeria.

Le modalità di trasporto possono essere del tipo:

- 1) LEGAME FRESCO-CALDO** che prevede la preparazione dei pasti nella cucina centralizzata e il loro immediato confezionamento in contenitori termici.
- 2) LEGAME REFRIGERATO** che prevede, dopo la cottura, l'immediato abbattimento della temperatura e il successivo riscaldamento nella sede di distribuzione.

Nel legame di tipo 1), il Fornitore dovrà dotarsi di idonei contenitori termici in grado di mantenere la temperatura degli alimenti siano mantenute ad una **temperatura costante $\leq 60^{\circ}\text{C}$** durante tutto il loro ciclo di vita che va dalla preparazione, allo stoccaggio temporaneo, all'eventuale trasporto, alla preparazione per la distribuzione (si richiede documentazione e/o schede tecniche dei contenitori utilizzati). Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi devono essere conservati ad una temperatura **$\leq 10^{\circ}\text{C}$** . Per le modalità di trasporto di tutte le altre sostanze alimentari si fa riferimento all'allegato C del D.P.R. N°327 DEL 1980 e successive modifiche e integrazioni.

Nel legame di tipo 2), il Fornitore dovrà dotarsi di idonee attrezzature per il rinvenimento degli alimenti che dovrà avvenire ad una **temperatura $\leq 75^{\circ}\text{C}$** . Inoltre la preparazione dei pasti potrà essere effettuata in giornata stessa o al massimo nelle 24 ore precedenti la somministrazione, sono assolutamente vietati tempi di preparazione superiori alle 48 ore. Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi devono essere conservati ad una temperatura **$\leq 10^{\circ}\text{C}$** .

Per le modalità di trasporto di tutte le altre sostanze alimentari si fa riferimento all'allegato C del D.P.R. N°327 DEL 1980 e successive modifiche e integrazioni.

In particolare gli alimenti dovranno essere trasportati avendo cura di ridurre al minimo la carica batteriologica secondo quanto meglio precisato nel relativo allegato 4 "carica batteriologica ammessa".

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. 12.6 del Capitolato d'Oneri.

5.7 Orari ed erogazione dei pasti

Il Fornitore si obbliga ad effettuare l'erogazione dei pasti, tutti i giorni lavorativi dal lunedì al venerdì, a partire dalle **ore 10,45** per terminare alle **ore 14,00**.

Nell'impianto della Direzione, l'erogazione dei pasti dovrà essere garantita su 2 linee di distribuzione dalle ore 12,00 alle 13,30.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in maniera tale da assicurare sempre, presso ogni linea di distribuzione, la presenza dei piatti previsti da menù ed evitare mancanze degli stessi.

La distribuzione dei pasti, per ogni linea di distribuzione, dovrà essere assicurata da un adeguato numero di personale, al fine di evitare affollamenti e code eccessivamente lunghe.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

5.8 Modalità di distribuzione dei pasti

Il Fornitore si obbliga a distribuire i pasti secondo le modalità più idonee a presentare le pietanze nella loro forma migliore, alla temperatura di consumazione più indicata, nel pieno rispetto delle temperature cogenti, preservandone il corretto gusto e le caratteristiche organolettiche.

Presso le linee di distribuzione dovrà essere garantita adeguata presenza di vassoi, tovaglette, tovaglioli, posate (forchette, coltelli funzionali, cucchiari) in acciaio e bicchieri in quantità sufficiente per soddisfare l'afflusso dei commensali ed evitare mancanze di qualsiasi genere.

Il personale dovrà essere presente in numero adeguato ad evitare (per quanto possibile) la formazione di eccessivo "accodamento" dei commensali.

Se richiesto e possibile, deve essere concesso al commensale di verificare la congruità della porzione a lui destinata attraverso opportuna pesatura.

Per ogni linea di distribuzione dovranno, essere presenti:

- confezioni di burro del tipo "monodose" (minimo 10 gr) in numero adeguato
- un dispenser di peperoncino in polvere
- un dispenser di peperoncino "macinato grosso"
- un dispenser per il pepe (nero)
- limone prelevato a spicchi in numero adeguato
- una bottiglia d'aceto di tipo "balsamico"
- un dispenser con stuzzicadenti

Ogni quattro posti a sedere, sul relativo tavolo, dovranno essere presenti:

- una bottiglie di olio d'oliva extravergine (in formato minimo da ½ litro)
- un dispenser per il sale

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo e dal successivo comma 5.8.1, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. 12.6 del Capitolato d'Oneri.

5.8.1 Specifiche prescrizioni per la distribuzione dei pasti

In particolare, il Fornitore dovrà aver cura di rispettare le seguenti prescrizioni:

- perfetta igiene dei pasti in distribuzione;
- i locali di consumazione dei pasti dovranno presentarsi con pavimentazione sgrassata, pulita, priva di residui di umidità;
- gli arredi della sala mensa dovranno essere puliti, sgrassati e senza residui di umidità;
- dovrà essere costantemente assicurata la perfetta pulizia di vassoi, forchette, coltelli, cucchiari e bicchieri che devono presentarsi asciutti, sgrassati, puliti e senza alcun residuo di cibo;
- la linea di distribuzione ed i suoi componenti (vetri di separazione, tramoggie, contenitori porta- posate ecc.) dovranno essere perfettamente puliti, sgrassati e privi di residui di cibo pregressi o aloni;
- In ogni dispenser la posate dovranno essere disposte tutte univocamente nello stesso senso;
- i dispenser presenti presso le linee di distribuzione e sui tavoli dovranno presentarsi puliti e privi di polvere;
- le bottiglie di olio presenti sui tavoli non dovranno presentarsi eccessivamente unte.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

5.9 Igiene e disciplina del personale adibito al servizio

Il personale deve essere provvisto del regolare libretto sanitario e deve essere sottoposto a periodica visita di controllo (di cui l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di poterne prendere visione), in possesso di regolare corso di formazione in materia di igiene degli alimenti e corrette prassi di lavorazione (attestati da presentarsi nella documentazione di autocontrollo).

Il personale adibito al servizio deve comportarsi in maniera professionale, nel rispetto di tutte le norme antinfortunistiche ed igieniche (come previsto nell'art. 42 del D.P.R. N° 327 DEL 1980 e Regolamento Ce 852/04).

In particolare, il personale dovrà

- essere presente sul posto di lavoro in condizioni di salute sempre compatibili con il servizio da lui svolto;
- curare l'igiene e la pulizia personale, con particolare attenzione a barba e capelli;

- curare l'igiene delle mani evitando la laccatura delle unghie, evitando di indossare monili quali, ad esempio: anelli, bracciali e simili;
- portare la divisa, pulita ed in ordine;
- in ottemperanza al *art. 36 bis del D.L. N° 223/2006* e del *D. Lgs. 81/2008* e s.m.i., avere **tessera di riconoscimento**, al fine di consentire l'inequivoco ed immediato riconoscimento del lavoratore interessato, con riportato in modo leggibile il nome del **Fornitore**, il **nome iniziale**, il **cognome** del lavoratore, oltre ad una **fotografia** recente e alla **data di assunzione**;
- i grembiuli, i camici e la massa vestiario del personale dovrà essere di foggia e colorazione omogenea, perfettamente pulita all'inizio della giornata lavorativa e cambiata durante l'attività lavorativa qualora il livello di macchie/sporco risulti antiigienico e antiestetico/indecoroso;
- utilizzare correttamente il prescritto copricapo (avendo cura di raccogliere completamente la capigliatura all'interno dello stesso) e tutte le dotazioni igieniche eventualmente necessarie/obbligatorie;
- indossare idonee calzature, non eccessivamente usurate e sempre pulite;
- utilizzare quando prescritto e necessario, guanti monouso per la manipolazione di alimenti e/o macchinari;
- utilizzare quando prescritto e necessario apposite mascherine;
- utilizzare quando prescritto e necessario gli appositi guanti e grembiuli di sicurezza;
- lavare accuratamente le mani dopo ogni lavorazione ed in particolare dopo l'uso dei servizi igienici;
- le aree dedicate a spogliatoio e servizi dovranno sempre essere mantenute in perfette condizioni igieniche e presentarsi pulite ed ordinate.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Particolare attenzione dovrà essere dedicata all'ordine del vestiario da lavoro del personale addetto alle linee di distribuzione.

Inoltre, il personale dovrà mantenere sempre un comportamento educato, cortese, paziente e disponibile.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. **10.1** del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo, L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. **12.6** del Capitolato d'Oneri.

5.10 Allestimento sale mensa

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova ritiene che per aumentare da parte degli utenti la qualità percepita di questo servizio, sia propedeutico agire sul livello di comfort degli ambienti di consumo dei pasti. In tal senso, per contrastare la componente negativa apportata dall'abitudine al luogo di consumo del pasto, si ritiene utile ed opportuno che le sale mensa, compatibilmente con il comune buon senso e buon gusto, siano sottoposte a periodiche variazioni che inducano il commensale ad associare al consueto consumo del pasto la positiva componente di novità legata all'ambiente in cui il pasto viene consumato.

Pertanto, il Fornitore si obbliga entro 30 giorni solari consecutivi dall'inizio dell'appalto, a fornire poster (pannellati) di misura non inferiore a 60x 60 cm per allestire ciascuna sala di consumo dei pasti in maniera perfettamente conforme allo stato visionato in sede di sopralluogo.

Tali pannelli dovranno essere tutti "a tema" concordato con l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova e cambiati ogni sei mesi.

Dovranno essere previste congrue decorazioni "natalizie", presenti a partire dal giorno 15 dicembre (o primo giorno lavorativo successivo) e essere rimosse il giorno 07 gennaio (o primo giorno lavorativo successivo). In particolare dovrà essere presente un albero natalizio di altezza non inferiore a 160 cm in ogni punto di distribuzione e n. 2 alberi natalizi presso la mensa Direzione.

Il Fornitore si obbliga alla cura e al mantenimento di quanto da lui apportato in tema di variazioni alla sala, provvedendo alla pulizia, mantenendo o sostituendo gli elementi dell'allestimento qualora questi si degradassero intendendosi comprese in quest'attività le fioriere in dotazione ad ogni mensa.

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di chiedere modifiche agli allestimenti. Tali modifiche saranno concordate e non comporteranno aggravio di spesa per il Fornitore. A fronte di richieste da parte dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova di variazioni agli assetti di un allestimento che non comportino oneri aggiuntivi, il Fornitore si obbliga all'immediata variazione.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. **10.1** del Capitolato d'Oneri.

5.11 Pulizia dei locali di lavoro, di consumo dei pasti, locali accessori

Compreso nell'appalto e parte integrante del servizio è l'attività di pulizia, disinfezione e disinfestazione ordinarie e straordinarie che si intendono totalmente a carico del Fornitore. Tali attività si intendono estese ai locali, spogliatoi servizi igienici, impianti, macchinari, attrezzature, arredi e materiali accessori al servizio. Analogamente dicesi per eventuali controsoffittature, lampade, finestre e vetrate presenti nei locali mensa.

Tutti gli oneri legati direttamente o indirettamente alle operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione si intendono

compresi nell'offerta del Fornitore.

Per pulizia, disinfezione e disinfestazione si intendono le attività di cui all'art 1 del D.M. 274/97

Relativamente all'attività di disinfezione e disinfestazione il Soggetto aggiudicatario è tenuto a programmare preventivamente, inviandone copia ad Amt prima dell'avvio del servizio, i relativi interventi (contro blatte, scarafaggi, formiche, mosche, zanzare ecc.) (minimo a cadenza annuale), a procedere al relativo monitoraggio e a intervenire, a seguito di criticità evidenziate in tutti i locali sopra citati. Il Fornitore è tenuto, inoltre, ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima trimestrale e a dare comunicazione ad Amt dell'esito entro 15 gg.dalla relativa esecuzione; nei casi di infestazione manifesta Amt si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni mensa.

Relativamente alle attività di pulizia si precisa quanto segue:

- il personale addetto alle attività di pulizia locali, stoviglie, impianti, arredi, dovrà svolgere esclusivamente quella mansione, risultando totalmente e rigorosamente estraneo alle attività di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- le sale di consumo dei pasti anche durante l'attività e il consumo dei pasti, dovranno costantemente essere mantenute ordinate, pulite, con la pavimentazione perfettamente sgrassata, pulita, asciutta;
- particolare attenzione dovrà essere rivolta ai pressi di ciascuna linea di distribuzione mantenendone costantemente la pulizia e intervenendo immediatamente in occasione di accidentali versamenti di liquidi, cibo o altro tipo di detriti;
- nelle giornate di pioggia il pavimento dei locali mensa dovrà essere frequentemente (ogni 20 minuti) pulito/asciugato in corrispondenza dei punti di passaggio dei commensali;
- quotidianamente, al termine dell'orario di distribuzione i locali di consumo dei pasti, i tavoli, le sedie, gli arredi in generale dovranno essere sgrassati, puliti e sanificati. Queste operazioni non potranno comunque avvenire prima delle ore 14.20;
- trimestralmente le sedie e i tavoli di consumo dei pasti dovranno essere sottoposti ad attività di radicale "sgrassaggio" e pulizia.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. **10.1** del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. **12.6** del Capitolato d'Oneri.

5.12 Varianti

Il Fornitore non può apportare varianti alle modalità di esecuzione del servizio salvo esplicita autorizzazione formale ricevuta dall'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova a seguito di formale richiesta del Fornitore.

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva la facoltà di richiedere varianti, diversi orari di erogazione del servizio che verranno concordati con il Fornitore.

Nulla sarà dovuto al Fornitore per le suddette eventuali variazioni.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. **10.1** del Capitolato d'Oneri.

5.13 Oneri diversi a carico dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova

Restano a carico dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova:

- la fornitura dell'acqua calda e fredda, dell'energia elettrica, del gas e/o combustibile, del telefono nella misura del 50% del consumo registrato dagli appositi contatori;
- il posizionamento delle linee di alimentazione per gli erogatori bevande
- l'utilizzo da parte dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova dei locali adibiti a mensa, per attività diverse, comporta l'obbligo della riconsegna dei locali nelle condizioni precedenti l'utilizzo;
- consegna al Fornitore degli eventuali aggiornamenti del Piano di emergenza ed evacuazione antincendio e del D.U.V.R.I. Direzione e Rimessa , unitamente alle planimetrie con i percorsi, relativi ai locali di tutti gli impianti presso i quali si svolge il servizio mensa.

6. CAPO - OBBLIGAZIONI A CARICO DEL FORNITORE

Si intendono compresi e compensati nel prezzo convenuto, e quindi a totale ed esclusivo carico del Fornitore, i seguenti oneri ed obblighi.

6.1 Coperture Assicurative

Il Fornitore dovrà provvedere - a sua integrale cura e responsabilità - tramite un Istituto di assicurazione primario, debitamente abilitato, alla copertura di tutti i rischi assicurativi, tramite polizza R.C. con adeguati massimali che considerino terzi anche i dipendenti Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, i beni aziendali nonché tutti i Soggetti commensali non dipendenti dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova che consumino un pasto presso una delle mense oggetto del presente appalto. Dovranno, per quanto di competenza essere previste sotto adeguate copertura le responsabilità derivanti dai rischi connessi al D.Lgs. 6 settembre 2005, n. 206 c.d. Codice del Consumo (artt. da 114 a 127) e regolamenti CE 852/2004 - 853/2004 - 854/2004. Sono, altresì richieste idonee coperture RCO. Resta inteso che il Fornitore sarà direttamente responsabile di eventuali danni derivati all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova o a terzi per quanto non assicurato e per franchigie, scoperti o sottoassicurazioni delle citate polizze. In particolare la copertura assicurativa dovrà obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, anche terzi conseguentemente alla somministrazione del pasto da parte del Fornitore.

6.1.1 Responsabilità del Fornitore

Il Fornitore resta esclusivo responsabile diretto verso l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova e verso i terzi, assumendosi integralmente qualsiasi responsabilità per danni sia alle persone che alle cose durante l'appalto con l'intesa che rimarrà ad esclusivo carico del Fornitore il completo risarcimento dei danni stessi.

Pertanto, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova è manlevata da ogni e qualsiasi responsabilità per danni di qualunque natura derivanti a terzi dall'effettuazione del servizio oggetto dell'appalto, compresi anche i danni derivanti dalla non ottemperanza a quanto previsto dal presente Capitolato d'Oneri.

In caso di danni derivanti dall'esecuzione degli interventi oggetto del presente Capitolato d'Oneri, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova provvederà ad informare dell'accaduto il Fornitore mediante Lettera Raccomandata, anticipata via fax, nella quale verrà altresì comunicata la quantificazione dei danni medesimi.

Il Fornitore potrà visionare tali danni entro il termine indicato nella lettera e previo accordo con il Responsabile dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova.

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova provvederà successivamente ad emettere fattura corrispondente alla quantificazione dei danni. Tale fattura potrà essere compensata mediante trattenuta sui pagamenti dovuti al Fornitore.

6.2 Autocontrollo

Il Fornitore **entro un mese dall'inizio delle attività** deve redigere e applicare il **Piano di Autocontrollo**, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Il Fornitore presenterà tale Piano ad Amt e lo integrerà con le eventuali ulteriori analisi richieste dall'Azienda se quelle proposte saranno ritenute insufficienti dalla stessa,

Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque utilizzate dai dispenser delle bevande e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisico, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi. Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati. Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi delle mense. Lo standard definito nel programma dovrà essere opportunamente integrato/modificato per consentire il monitoraggio di eventuali criticità anche in relazione ai parametri, batteriologici e non, ritenuti idonei al controllo specifico dell'alimento in una particolare fase del processo di preparazione del piatto finito.

Il Fornitore deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete che devono prevedere anche la ricerca di alcuni metalli pesanti tra cui alluminio, piombo ferro e nichel, pari ad almeno n. 1 prelievo/anno presso: a) punto acqua delle cucine - b) punto acqua dei luoghi di trattamento alimenti,

Il Fornitore deve avvalersi di un laboratorio, accreditato ACCREDIA (UNI EN ISO 17025), che deve essere cambiato con una frequenza minima annuale.

L'impresa è tenuta ad inviare ad Amt trimestralmente documentazione relativa ai controlli analitici effettuati. La refertazione dell'analisi deve essere chiara nell'indicazione del non conforme e deve indicare le azioni correttive da adottare per la risoluzione della criticità.

Qualora Amt rilevi non conformità del prodotto/processo, il Fornitore deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione ad Amt.

Il Fornitore è tenuto ad informare con immediatezza Amt di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di

infezioni e tossinfezioni devono essere applicate dal Fornitore.

Ai sensi del Regolamento CE 852/04 e s.m.i., al fine di garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti, nel corso dell'appalto il Fornitore si obbliga a rispettare integralmente quanto previsto dalla normativa vigente e dal proprio Manuale di Autocontrollo.

Pertanto, il Fornitore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Il Fornitore si obbliga ad analizzare periodicamente il manuale di autocontrollo ed inviare all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova tutti gli eventuali aggiornamenti apportati rispetto a quanto trasmesso inizialmente.

Il Fornitore, su richiesta dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.

A partire dall'inizio del servizio, il Fornitore deve mettere a disposizione del proprio personale, presso la cucina, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova o del personale da questa incaricato.

In particolare l'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida ammessi indicati nell'Allegato 4 "Limiti microbiologici". Lo stesso potrà essere suscettibile di variazioni e/o integrazioni che Amt si riserva di effettuare in funzione alla normativa vigente.

Il Fornitore dovrà almeno due volte all'anno in corrispondenza di ciascun menù (primavera-estate e autunno inverno), far valutare la qualità del servizio offerto ad una società esterna, imparziale ed indipendente dal Soggetto aggiudicatario, attraverso l'indagine del "Cliente Misterioso". L'individuazione di indicatori, il più possibile oggettivi, saranno individuati in condivisione con Amt.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

6.3 Sicurezza sul lavoro

Il Fornitore, con la sottoscrizione per presa visione e accettazione del presente Capitolato d'Oneri, si impegna a rispettare rigorosamente tutte le vigenti norme di prevenzione infortuni, di cui al *D. Lgs 81/08* ovvero ad esso correlate, coerentemente integrate ai DUVRI, prodotti e redatti da AMT S.p.A., predisponendo tutte le misure di sicurezza necessarie ed occorrenti.

Il Fornitore dovrà altresì predisporre le cautele ed i provvedimenti necessari per assicurare che i lavori effettuati in presenza di personale dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, di terzi e di impianti funzionanti, vengano eseguiti nello scrupoloso rispetto delle vigenti norme di sicurezza e quindi senza pericoli per terzi e per il personale sia dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova che del Fornitore.

Il Fornitore potrà effettuare, prima dell'inizio delle attività, più sopralluoghi di approntamento/verifica di quanto necessario, unitamente ai Responsabili del sito ed al Settore PPR di AMT S.p.A. e dovrà consegnare i supporti cartacei documentali necessitanti al caso di specie di cui sopra riportanti l'indicazione delle attrezzature e delle apparecchiature utilizzate.

Prima dell'avvio delle attività oggetto del contratto saranno espletate ulteriori attività di coordinamento e cooperazione tra le parti al fine di definire operativamente gli interventi di prevenzione e sicurezza da interferenze da attuare per quanto di competenza.

Il mancato adempimento delle obbligazioni suindicate determinerà, per l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, la riserva della facoltà di avvalersi della risoluzione del rapporto contrattuale, come indicato all'art. 12.6 del Capitolato d'Oneri.

Si precisa che, in ottemperanza al D. Lgs. 81/2008, art. 26, comma 3:

- ✓ L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova ha redatto i documenti di valutazione dei rischi di interfaccia (DUVRI) connessi alla prestazione oggetto dell'appalto (documento composto da un fascicolo per ogni impianto)
- ✓ Detti documenti dovranno essere aggiornati in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative dell'appalto che dovessero intervenire in corso d'opera, previa reciproca condivisione dei contenuti del medesimo e/o per intervenute necessità legislative.
- ✓ Il Fornitore dovrà integrare il DUVRI predisposto dal committente
- ✓ Il Fornitore potrà effettuare ulteriori sopralluoghi con i Responsabili di sito/settore ed il Servizio competente per la sicurezza e dovrà consegnare il Piano di Autocontrollo di cui sopra riportante le attività, l'indicazione delle attrezzature e delle apparecchiature utilizzate.
- ✓ In particolare, se il Fornitore si configura come "Impresa Affidataria" (art 97 - DLgs 81/08) avvalendosi del

subappalto, deve anche coordinare gli interventi delle Imprese Subappaltatrici e verificare la congruenza dei POS delle stesse;

6.4 Personale adibito al servizio

Il Fornitore assegna alla conduzione delle mense aziendali organici di personale professionalmente qualificato, in numero adeguato e tale da assicurare il perfetto rispetto delle norme igieniche e delle esigenze legate al servizio.

Inoltre il Fornitore deve assicurare la presenza delle seguenti figure professionali:

1. tutti i giorni, presso la mensa della Direzione, di un **cuoco** con esperienza in servizi di ristorazioni di analoghe dimensioni (circa 100.000 pasti annui) diplomato alla scuola alberghiera o operante in posizione analoga da almeno 10 anni in una cucina di dimensioni simili;
2. almeno una volta alla settimana, presso le quattro mense aziendali, di un **Referente che controlli la corretta esecuzione del contratto** al fine di assicurare il buon andamento del servizio sia presso la Direzione che presso le 3 rimesse. Tale Incaricato, per ogni intervento, dovrà rendere nota la sua presenza ai Responsabili aziendali del servizio mensa;
3. almeno 3 giorni alla settimana, per le ore dell'intero servizio giornaliero, di un **Coordinatore del personale** presso la mensa della Direzione con esperienza pluriennale nei servizi di ristorazione con almeno 100.000 pasti/anno.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

6.5 Inquadramento del personale

Il Fornitore si obbliga ad applicare integralmente nei confronti dei lavoratori dipendenti e se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, le condizioni contrattuali, normative e retributive del contratto nazionale di lavoro della categoria di appartenenza.

Il Fornitore si obbliga ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa sulla sicurezza dei lavoratori.

Il Fornitore si obbliga, inoltre, al pagamento dei salari e dei contributi assicurativi e previdenziali previsti dal contratto nazionale di lavoro della categoria di appartenenza e dalla normativa vigente.

Sono pertanto ad esclusivo carico del Fornitore:

- qualsiasi onere amministrativo, previdenziale ed assistenziale relativo ai propri dipendenti, in quanto tutti gli addetti ai lavori devono dipendere esclusivamente dal Fornitore;
- tutti gli oneri fiscali previsti dalle vigenti disposizioni di legge.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. 12.6 del Capitolato d'Oneri.

6.6 Elenco del personale adibito al servizio e dei mezzi

Il Fornitore si obbliga a notificare per iscritto all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, **l'elenco del personale** dipendente dello stesso Fornitore, che verrà impiegato nell'esecuzione dell'appalto.

In particolare, da detto elenco si dovrà desumere per ogni dipendente il cognome ed il nome, la data di nascita, la qualifica professionale del dipendente, data di assunzione.

E' richiesto anche **l'elenco dettagliato degli automezzi** che verranno utilizzati per il trasporto pasti.

6.6.1 Variazioni del personale adibito al servizio

Il Fornitore si obbliga a comunicare all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova eventuali variazioni del personale impiegato che potrà apportare nel corso dell'appalto.

Tali comunicazioni dovranno pervenire **almeno 24 ore prima dell'effettiva variazione**, anticipata a mezzo fax, al seguente indirizzo:

Azienda Mobilità e Trasporti
Settore Gare e Contratti
Via L. Montaldo, 2 - 16137 GENOVA [FAX 010-5582.239]

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

6.7 Luogo di conservazione dei documenti

Il Fornitore dovrà conservare presso gli uffici della Direzione dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova i registri documentali, le schede e i certificati relativi al sistema di autocontrollo.

Presso la Direzione AMT dovrà, inoltre, essere conservata tutta la documentazione relativa agli approvvigionamenti (documenti di consegna) alimentari relativi al servizio oggetto del presente appalto.

6.8 Accesso ai locali

L'accesso ai locali adibiti a confezione e distribuzione pasti è vietato a tutti ad eccezione degli addetti alla confezione stessa e alle persone autorizzate al controllo dell'applicazione del presente Capitolato.

Il personale del Fornitore, prima dell'accesso ai locali aziendali, dovrà comunicare il proprio nominativo agli addetti alla sorveglianza dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova. Tali persone dovranno attenersi alle vigenti norme igienico - sanitarie ed essere munite di tesserino di riconoscimento, come già specificato all'art. 5.9.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

In caso di inosservanza di quanto previsto dal presente articolo, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. 12.6 del Capitolato d'Oneri.

6.9 Impianti, materiali ed arredi

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova affida al Fornitore, a titolo di comodato d'uso gratuito, previa stesura di verbale ed inventario da sottoscrivere in contraddittorio, i locali di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti.

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova concede, inoltre, tutti gli impianti, le attrezzature, gli arredi di cucine, di terminali e di sala e quant'altro occorrente al regolare funzionamento delle mense e dei terminali di distribuzione risultanti dall'inventario che Amt S.p.a. e il Soggetto Aggiudicatario svolgeranno congiuntamente. Tale inventario dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti e rappresenterà un documento contrattuale.

Amt S.p.a ha redatto nell'Allegato 10, al presente capitolato l' "Inventario di massima impianti, attrezzature, servizi vari, arredi di cucine di terminali e di sala" al fine di permettere un'analisi dell'attrezzatura da offrire facoltativamente oltre quella ad acquisto obbligato, vedi successivi commi 6.9.1.- 6.9.2.

Il Fornitore si impegna ad utilizzare, con la massima cura e diligenza, sia i locali ad esso affidati che gli impianti, i materiali e gli arredi e quant'altro ricevuto in consegna come da **inventario** da sottoscrivere da ambo le parti nonché le attrezzature acquistate.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

Al termine dell'appalto il Fornitore si obbliga a restituire quanto a lui concesso in comodato d'uso risultante dall'inventario sottoscritto dalle parti, nonché le attrezzature acquistate obbligatoriamente come dal presente capitolato (comma 6.9.1), quelle aggiuntive acquistate facoltativamente (comma 6.9.2), in buone condizioni di funzionamento e con un degrado non superiore a quello del normale utilizzo nel periodo previsto dall'appalto. Si intendono inclusi e resi ad AMT, nelle stesse condizioni sopra indicate, anche tutti i materiali reintegrati dal Fornitore a sue spese nel corso dell'appalto (comma 6.9.3). Inoltre, alla conclusione dell'appalto, le apparecchiature, gli impianti, gli arredi risultanti dall'inventario sottoscritto dalle parti, nonché di cui al successivo comma 6.9.3, saranno rilevati dall'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova al loro valore di cespite presente presso i libri contabili del Fornitore.

6.9.1 Acquisto obbligatorio nuova attrezzatura

Prima dell'inizio dell'appalto il fornitore dovrà acquistare le attrezzature elencate nell'allegato 11 "Attrezzatura da acquistare obbligatoriamente".

In particolare, entro il termine di 10 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva, il Fornitore aggiudicatario dovrà presentare le schede tecniche relative a tutti gli attrezzi che intende acquistare secondo l'allegato 11.

Amt, al fine di valutare la conformità delle attrezzature proposte dal Soggetto Aggiudicatario, verificherà la presenza dei requisiti tecnici indicati in allegato con particolare attenzione a:

- volume/capacità di lavoro
- sicurezza
- materiale (legno, acciaio, plastica ecc.)
- classe energetica (privilegiano quelle a basso consumo)
- silenziosità
- durata media
- durata della garanzia
- capillarità ed efficienza dei soggetti preposti alle riparazioni
- facilità di utilizzo e pulizia

Il mancato acquisto programmato o la mancata conformità delle attrezzature sostituite obbligatoriamente comporterà grave inadempienza, pertanto Amt assegnerà all'Aggiudicatario un termine non superiore a 30 giorni per l'acquisto/sostituzione delle stesse. Tale inadempimento potrà rappresentare causa di revoca dell'aggiudicazione o di risoluzione del contratto.

I requisiti tecnici riportati nell'allegato 11 sono indicativi per individuare la tipologia di attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio oggetto della gara, pertanto, eventuali difformità devono rappresentare esclusivamente migliorie, aggiornamenti tecnologici o comunque "valori aggiunti" rispetto a quelli indicati.

L'attrezzatura dovrà essere prodotta preferibilmente in Europa, e riportare obbligatoriamente il marchio CE ed essere disponibile e operativa presso i locali indicati in allegato entro la data di avvio del servizio.

Il Fornitore, se lo ritiene opportuno, e più rispondente ad un'efficiente erogazione del servizio mensa, potrà sostituire un attrezzo da acquistare di cui all'allegato, con altri di uguale tipologia che garantiscano almeno le medesime prestazioni (ad es. in alternativa ad un frigorifero di una determinata capacità, richiesto in allegato, si possono proporre 2 frigoriferi di capacità complessiva uguale o superiore). Tale sostituzione deve tener conto sia degli spazi fisici a disposizione nei locali in cui l'attrezzatura sarà collocata sia la relativa funzionalità operativa.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

6.9.2 Acquisto facoltativo nuova attrezzatura

In sede di gara il fornitore dovrà presentare il programma di acquisto delle attrezzature che, eventualmente, facoltativamente intenderà sostituire a quelle inventariate nell'allegato 10 "Inventario di massima impianti, attrezzature, servizi vari, arredi di cucine di terminali e di sala".

Si tratta di strumenti aggiuntivi rispetto a quelli previsti dal comma 6.9.1 a totale carico dell'offerente.

L'implementazione di tali attrezzature acquistate facoltativamente rappresenterà oggetto di offerta che Amt valuterà in termini di adeguatezza, quantità, qualità, tempistiche di fornitura privilegiando le attrezzature in sostituzione di quelle attualmente esistenti rispetto alle dotazioni non attualmente in possesso di Amt.

A tale scopo l'offerente dovrà consegnare, tra i documenti di gara, le relative schede tecniche.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

6.9.3 Rinnovo dell'attrezzatura e degli arredi

Oltre all'attrezzatura acquistata obbligatoriamente (comma 6.9.1) e facoltativamente (comma 6.9.2) il Soggetto Aggiudicatario provvederà al reintegro delle attrezzature e degli arredi che, nel corso della durata dell'appalto, siano oggetto di rotture, malfunzionamenti non riparabili, per i quali non sia più economicamente conveniente la relativa manutenzione (vedi successivo art. 6.10) o altri accadimenti che non ne permettano il corretto funzionamento in sicurezza. Il Fornitore dovrà preventivamente richiedere all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, il consenso a procedere al rinnovo di tali oggetti entro 5 giorni lavorativi dalla relativa impossibilità di ulteriore utilizzo. Entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento dell'autorizzazione dell'Azienda, il Fornitore dovrà sostituire l'oggetto inutilizzabile; termini più ampi, solo se giustificati da validi motivi e dalla particolare tipologia dell'attrezzatura/arredo da sostituire, possono essere concessi a discrezione di Amt S.p.a. e secondo le normali tempistiche di offerta del mercato.

Il Fornitore dovrà provvedere a sue complete spese (trasporto, installazione, collaudo ecc.) alla sostituzione e messa in funzione in sicurezza dell'apparecchiatura/arredo in oggetto.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

6.9.4 Reintegro materiale e accessori al servizio

Il reintegro di tovagliette, tovaglioli, materiali di consumo e degli altri accessori connotati dalla caratteristica di essere del tipo "usa e getta", necessari al regolare funzionamento delle mense e dei terminali, è a totale carico del Fornitore.

Il reintegro di posate in acciaio, vassoi, piatti in ceramica, stoviglie, bicchieri, pentole, coperchi, padelle teglie ed altro materiale simile, accessorio alla preparazione alla distribuzione delle pietanze e riservato all'uso dei commensali, a seguito di rotture ammanchi o gravi usure dello stesso è a carico del Fornitore.

Il reintegro dovrà avvenire nel rispetto di una buona qualità pari o superiore alla media a seconda della tipologia dell'articolo da reintegrare e in quantità tali da assicurare costantemente la presenza di questi materiali in particolare durante la fasi di distribuzione pasti.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente comma l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

6.10 **Manutenzione ordinaria e straordinaria**

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle, attrezzature, di tutti i macchinari e degli arredi in comodato d'uso per

l'erogazione del servizio mensa, nonché di quelli acquistati dal Fornitore sono totalmente a carico dello stesso.

Il Fornitore si obbliga alla corretta manutenzione ordinaria finalizzata ad assicurare il buon funzionamento delle attrezzature, macchinari, arredi a lui affidati in comodato d'uso.

Il Fornitore si obbliga ad operare tutti gli interventi di manutenzione straordinaria **necessari o propedeutici** ai fini del corretto funzionamento delle apparecchiature, affinché eventuali guasti, rotture, usura o degrado delle stesse, non costituiscano motivo di disagio o di interruzione o di diminuzione del servizio oggetto del presente appalto.

Per **interventi di manutenzione straordinaria propedeutici** ai fini del corretto funzionamento delle apparecchiature si intende ad titolo di esempio, la riparazione o la sostituzione di un componente o apparato, anche complesso, che, pur funzionando, presenti, sintomi, anomalie o caratteristiche di usura tali da far presupporre un probabile ed imminente arresto o rottura del macchinario di cui esso fa parte.

Per **interventi di manutenzione straordinaria necessari** ai fini del corretto funzionamento delle apparecchiature si intende ad titolo di esempio, la riparazione o la sostituzione di un componente o un apparato, anche complesso, che sia guasto o usurato o comunque non funzionante.

Tutti gli oneri legati direttamente o indirettamente alla manutenzione delle apparecchiature di cui sopra si intendono compresi nell'offerta del Fornitore.

Inoltre la manutenzione ordinaria dei locali (vedi allegato 9) e dei relativi impianti di erogazione delle utenze (acqua, luce, gas) sono totalmente a carico dell'Aggiudicatario.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

In caso di ripetuta inosservanza di quanto previsto dal presente articolo e dal successivo comma 6.10.1, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il contratto d'appalto come indicato all'art. 12.6 del Capitolato d'Oneri.

6.10.1 Sostituzione impianti/apparecchiature/arredi

Qualora il Fornitore ritenesse non più economicamente conveniente la manutenzione di un impianto o di una apparecchiatura o di un arredo si rinvia al comma 6.9.3.

6.11 Gestione rifiuti

Il Fornitore si obbliga ad una corretta gestione dei rifiuti prodotti nell'ambito dello svolgimento del servizio. Tutti i rifiuti direttamente o indirettamente prodotti nell'ambito del servizio affidato si intendono sotto la responsabilità del Fornitore che si obbliga ad una corretta gestione degli stessi.

I rifiuti non dovranno mai essere accumulati eccessivamente prima del loro smaltimento.

Per lo smaltimento non possono in alcun modo essere utilizzati i contenitori porta rifiuti di proprietà o in uso all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. **10.1** del Capitolato d'Oneri.

7. CAPO – GESTIONE DEI PASTI

7.1 *Soggetti aventi diritto al servizio mensa*

Gi aventi diritto al servizio mensa sono :

- **Personale dipendente** dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova – A tale titolo vale il badge/cartellino aziendale o (in alternativa) il buono pasto "**bianco**" presente in **allegato 5**.
- **Ospiti aziendali** - A tale titolo vale il buono pasto "**rosa**" presente in allegato 5.

7.2 *Modalità di registrazione dei pasti*

7.2.1 Dipendenti dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova

I dipendenti dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova registrano la consumazione del pasto attraverso "timbratura" con il badge aziendale. Tutti i lettori badge presenti nelle mense e terminali aziendali sono collegati ad una stampante locale che registra il codice di ciascun dipendente.

Nel caso di non funzionamento di stampante o lettore badge, sarà cura del gestore delle mense registrare i pasti erogati, tramite rilevamento del Codice Identificativo Dipendente (CID - rappresentante il numero univoco di matricola del dipendente), mediante apposito strumento. Tale rilevamento in caso di non funzionamento della stampante o del lettore badge è a carico del Fornitore.

I dipendenti dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, in caso di dimenticanza del badge, esibiranno un buono pasto **bianco** e contestualmente regoleranno la quota parte dipendente direttamente al gestore oppure potranno semplicemente comunicare il proprio cid al Fornitore il quale provvederà a dare comunicazione del consumo del pasto agli uffici di Amt di competenza per l'addebito diretto sul cedolino.

La quota parte del dipendente sarà comunicata da Amt al Fornitore all'inizio dell'appalto: sarà formalmente comunicato l'importo (iva compresa) che dovrà essere richiesto al dipendente in caso di pasto allo stesso erogato a fronte di buono pasto "bianco".

7.2.2 Ospiti aziendali

Per gli ospiti aziendali, la registrazione dei pasti erogati avviene tramite consegna dei buoni pasto **rosa** (vedasi allegato 5), emessi da personale Amt, al personale addetto alla mensa. Con tale buono il commensale "ospite aziendale" non dovrà pagare alcunché al personale mensa. La fatturazione da parte del Fornitore all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova della quota intera del pasto avverrà successivamente, a consuntivo mensile.

7.2.3 Numero complessivo giornaliero dei pasti erogati

Il numero complessivo dei pasti erogati da un sito aziendale di ristorazione sarà dato dalla seguente somma:

+ numero timbrature effettuate	
+ numero buoni pasto "bianchi"	
+ numero buoni pasto "rosa"	
=	Totale pasti erogati

7.3 *Convenzioni con Aziende esterne*

Non è data facoltà al Fornitore di stipulare accordi con Società esterne, differenti dall'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova. Eventuali eccezioni al contenuto del presente articolo dovranno essere formalmente richieste e sottoposte all'approvazione di AMT.

8. CAPO – RESPONSABILI DEL CONTRATTO

8.1 Responsabili dell'appalto del Fornitore

8.1.1 Responsabile dell'Appalto

Il Fornitore si obbliga a fornire all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova il nominativo di un proprio incaricato (ed eventuale sostituto in caso di sua assenza) che dovrà costituire il **Responsabile dell'Appalto** ovvero il referente commerciale e tecnico della fornitura; in particolare il Fornitore dovrà compilare e consegnare, prima della stipula dell'ordine/contratto di cui all'art. 12.1 del presente documento, il Fac-simile "**Responsabile Appalto**" allegato 6 al presente Capitolato d'Oneri.

Il Responsabile dell'Appalto costituisce riferimento per il ricevimento di ogni comunicazione o problematica legata al servizio.

Il Responsabile dell'Appalto (così come l'eventuale sostituto) deve essere dotato delle caratteristiche di operatività e responsabilità necessarie a semplificare i rapporti tra l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova ed il Fornitore e ad agevolare la soluzione di eventuali problemi legati all'area commerciale e tecnica.

8.1.2 Referente Gestione Servizio Mensa e suo sostituto

Il Fornitore si obbliga a fornire all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova il nominativo di un proprio incaricato (ed eventuale sostituto in caso di sua assenza) che dovrà costituire il **Referente per la Gestione del Servizio Mensa**; in particolare il Fornitore dovrà compilare e consegnare, prima della stipula dell'ordine/contratto di cui all'art. 12.1 del presente documento, il Fac-simile "**Responsabile Gestione Servizio Mensa**" allegato 7 al presente Capitolato d'Oneri.

Il Referente per la Gestione del Servizio Mensa costituisce riferimento per ricevere ogni comunicazione o problematica connesse alla gestione del servizio; il Referente Gestione Servizio Mensa deve, per tutta la durata dell'appalto, essere presente durante l'esecuzione delle prestazioni.

Tale referente deve essere dotato delle caratteristiche di operatività e responsabilità necessarie a semplificare i rapporti tra l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova ed il Soggetto Aggiudicatario e ad agevolare la soluzione di eventuali problemi.

8.1.3 Responsabile dell'autocontrollo

Il Fornitore si obbliga a fornire all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, prima della stipula dell'ordine/contratto di cui all'art. 12.1 del presente Capitolato, il documento di designazione del **Responsabile dell' "autocontrollo"**, ai sensi del Regolamento CE 852/04.

Il Responsabile dell'autocontrollo deve, per tutta la durata dell'appalto, essere presente durante l'esecuzione delle prestazioni.

8.2 Responsabili dell'appalto da parte dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova

8.2.1 Responsabile AMT Commerciale/Amministrativo

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova fornirà al Fornitore il nominativo e relativo recapito di un suo incaricato che costituisca riferimento per l'invio di ogni comunicazione o richiesta di chiarimento su aspetti commerciali ed amministrativi (con esclusione dei pagamenti).

8.2.2 Responsabile AMT Servizio Mensa

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova fornirà al Fornitore il nominativo e relativo recapito di un suo incaricato che costituisca riferimento per l'invio di ogni comunicazione o richiesta di chiarimento su aspetti logistici connessi alla gestione dell'appalto oggetto del presente capitolato.

8.3 Variazione dei nominativi dei Responsabili

Il Fornitore si obbliga a comunicare all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova eventuali variazioni dei nominativi del Responsabile dell'Appalto, del Referente Gestione Servizio Mensa e del Responsabile dell'autocontrollo previsti ai commi 8.1.1–8.1.2– 8.1.3, che si potranno verificare nel corso dell'appalto.

Tali comunicazioni dovranno pervenire, almeno quindici giorni solari consecutivi prima dell'effettiva variazione, al seguente indirizzo:

Azienda Mobilità e Trasporti
Settore Gare e Contratti
e Affari Generali
Via L. Montaldo, 2 - 16137 GENOVA [FAX 010-5582.239]

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

9. CAPO - CONTROLLO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

9.1 *Controllo dell'esecuzione delle prestazioni*

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova farà controllare le prestazioni eseguite dal Fornitore, dal Responsabile AMT Servizio Mensa, eventualmente coadiuvato da personale all'uopo designato.

Detto personale potrà accedere nei locali oggetto delle prestazioni, in qualsiasi momento. Se richiesto il Fornitore dovrà assecondare e agevolare le operazioni di verifica adempiendo a eventuali richieste del personale incaricato delle verifiche. Per la verifica del rispetto di alcune delle prescrizioni di cui al Capo 5 del presente Capitolato, saranno utilizzate **"Check List di controllo"** il cui fac-simile è in **allegato 8** al presente Capitolato.

E' peraltro inteso che detto controllo non manleverà il Fornitore da alcuna responsabilità.

Infatti la sorveglianza e la responsabilità delle prestazioni saranno completamente affidate al Fornitore, che risponderà integralmente anche dei danni ed inconvenienti che si potranno verificare, anche in prosieguo di tempo, a causa del servizio svolto.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

9.2 *Consulenti dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova per controllo dell'esecuzione delle prestazioni*

Per l'espletamento di controlli specifici volti alla verifica del rispetto dei parametri igienico sanitari indicati dall'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova e accettati dal Fornitore secondo il contenuto **dell'allegato 4 "Limiti microbiologici ammessi"** e per altre verifiche volte all'accertamento del livello qualitativo del servizio mensa, con particolare attenzione alle specifiche prescrizioni di cui agli artt. 5.4, 5.5, **5.6**, 5.8, 5.9 e relativi commi, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova potrà avvalersi di consulenti e laboratori di analisi microbiologiche appartenenti a Società esterne. Anche a queste persone, il Fornitore permetterà l'ingresso e lo svolgimento dei controlli ritenuti necessari in ogni locale.

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova comunicherà al Referente Gestione Servizio Mensa, l'elenco dei nominativi delle persone che dovranno essere autorizzate all'ingresso ed alle verifiche oggetto del presente Capo.

9.3 *Esito dei controlli*

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali, come previsto all'art. 10.1 se durante i controlli verranno accertate inadempienze alla corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

9.4 *Assenza del Fornitore durante i controlli*

Qualora il Fornitore, ancorché espressamente richiesto, non sia presente ai controlli, anche tramite suo incaricato, il risultato degli stessi farà fede tra le parti.

9.5 *Certificatore esterno per valutazione del livello di servizio*

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di nominare un soggetto certificatore esterno cui affidare la valutazione del livello qualitativo del servizio erogato.

Tale nomina verrà stabilita previa informazione e consultazione del Fornitore al quale verranno proposti tre possibili soggetti. Tra questi tre soggetti il Fornitore dovrà indicare quello di sua preferenza.

Su chiamata di AMT, senza preavviso per il fornitore, il soggetto certificatore effettuerà una visita ispettiva ed esprimerà una propria valutazione motivata e circostanziata espressa in un voto, sui seguenti parametri di valutazione del servizio:

- qualità/gradibilità dei pasti erogati
- livello di pulizia percepita e cura dei locali
- comportamento e presenza del personale adibito al servizio

A titolo di esempio meramente indicativo e non esaustivo, la valutazione potrà essere anche sporadica e limitata all'esame dei parametri di una singola giornata di servizio in un determinato impianto.

Ad ogni valutazione, per ogni parametro insufficiente (inferiore a 6,0) l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare (per ogni parametro) le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

Se utilizzata, il Fornitore dovrà contribuire alle spese sostenute per tale forma di controllo nella misura massima forfetaria di Euro 100,00 (iva esclusa) mensili.

Al termine di ogni mese solare, se sono state eseguite una o più visite/verifiche del certificatore, AMT provvederà a fatturare al Fornitore tale quota forfetaria che verrà trattenuta dell'importo dai pagamenti dovuti dall'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova al Fornitore a ciò autorizzando sin da ora l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova con la sottoscrizione del presente Capitolato d'Oneri.

10. PENALI

10.1 Applicazione delle penali

Nel caso in cui si riscontrino mancanze ed omissioni nell'esecuzione del servizio, previa comunicazione scritta da parte di Amt, il Fornitore dovrà corrispondere all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova le seguenti penali, salvo ed impregiudicato il risarcimento del danno ulteriore.

In particolare la penale sarà applicata in caso di violazione di quanto contenuto nei punti del presente Capitolato d'Oneri di seguito elencati. L'importo della penale di seguito indicato per ogni violazione si intende per ogni evento di non conformità e per ogni giorno in cui si verifica, salvo quanto diversamente riportato.

Riferimento	Capitolato d' Oneri	Importo penale in Euro	
Art 5.2	Composizione del pasto	200,00	
Comma 5.2.1	Bevande	100,00	
Comma 5.2.2	menù primavera-estate menu autunno-inverno e alternative	100,00	
Art 5.3	Acquisto generi alimentari	200,00	
Art 5.4	Modalità di conservazione degli alimenti e delle derrate	100,00	
Art 5.5	Modalità di preparazione dei pasti	200,00	
Comma 5.5.1	Specifiche prescrizioni per la preparazione dei pasti	200,00	
Art 5.6	Modalità di trasporto dei pasti	da 50,00 a 300,00	su valutazione insindacabile di AMT a seconda della gravità dell'evento
Art 5.7	Orari ed erogazione dei pasti	100,00	
Art 5.8	Modalità di distribuzione dei pasti	100,00	
Comma 5.8.1	Specifiche prescrizioni per la distribuzione dei pasti	100,00	
Art 5.9	Igiene e disciplina del personale adibito al servizio	200,00	
Art 5.10	Allestimento sale mensa	100,00	Per ogni giorno di ritardo e per singolo sito non pienamente adeguato.
Art 5.11	Pulizia dei locali di lavoro, di consumo dei pasti, locali accessori	da 100,00 a 1.000,00	su valutazione insindacabile di AMT a seconda della gravità dell'evento
Art 5.12	Varianti	100,00	
Art 6.2	Autocontrollo	150,00	
Art 6.4	Personale adibito al servizio	500,00	
Art 6.5	Inquadramento del personale	500,00	
Comma 6.6.1	Variazioni del personale adibito al servizio	200,00	
Art 6.8	Accesso ai locali	1.000,00	
Art 6.9	Impianti materiali e arredi: utilizzo con la massima cura e diligenza	200,00	
Art 6.9 Comma 6.9.1	Acquisto obbligatorio nuova attrezzatura: ritardo nelle tempistiche di acquisto e/o nella sostituzione nel rispetto dei requisiti richiesti	250,00	Per ogni giorno lavorativo di ritardo per mancato acquisto/mancata sostituzione, di ogni singola attrezzatura non conforme ai requisiti richiesti nell'allegato 11
Art 6.9 Comma 6.9.2	Acquisto facoltativo nuova attrezzatura: mancata conformità ai requisiti offerti	150,00	Per ogni giorno lavorativo di ritardo per mancata sostituzione di ogni singola attrezzatura non conforme ai

		requisiti offerti in sede di gara
Art 6.9 Comma 6.9.2	Acquisto facoltativo nuova attrezzatura: ritardo nelle tempistiche di offerta	200,00 Per ogni giorno lavorativo di ritardo rispetto alle tempistiche indicate in sede di offerta per ogni singola attrezzatura
Art 6.9 Comma 6.9.3.	Rinnovo dell'attrezzatura e degli arredi	200,00 Per ogni giorno lavorativo di ritardo di mancato rinnovo della singola attrezzatura/arredo
Art 6.9 Comma 6.9.4	Reintegro materiale e accessori al servizio	100,00 Per ogni giorno lavorativo di mancato reintegro di ogni singolo materiale
Art 6.10	Manutenzione ordinaria e straordinaria delle, attrezzature, di tutti i macchinari e degli arredi e manutenzione ordinaria dei locali e dei relativi impianti di erogazione utenze	200,00 Per ogni giorno lavorativo di ritardata manutenzione della singola attrezzatura /arredo/locale
Art 6.11	Gestione rifiuti	100,00
Art 7.3	Convenzioni con Aziende esterne	500,00
Art 8.3	Variazione dei nominativi dei Responsabili	200,00
Art 9.1	Controllo dell'esecuzione delle prestazioni	da 100,00 a 1.000 su valutazione insindacabile di AMT a seconda della gravità dell'evento
Art 9.5	Sistema di valutazione del livello di servizio	100,00 Per ogni parametro non sufficiente
Art 11.3	Fatturazione	50,00
Art 11.4	Riferimenti vincolanti sulle fatture	50,00

10.2 Clausole di riserva

Alla seconda e successive inadempienze che hanno generato le penali di cui all'art. 10.1 l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di procedere in uno dei seguenti modi:

- applicazione in misura doppia del valore della penale corrispondente;
- risoluzione del rapporto contrattuale come indicato all'art. 12.6 del presente Capitolato d'Oneri.

10.3 Modalità di applicazione della penale.

L'applicazione della penale e l'addebito degli eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova per l'esecuzione d'ufficio, potranno essere effettuati mediante :

- a) escussione di parte della cauzione, di cui al Capo 3 posta a garanzia dell'appalto, per l'ammontare delle somme dovute;
- b) trattenuta dell'importo dai pagamenti dovuti dall'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova al Fornitore a ciò autorizzando sin da ora l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova con la sottoscrizione del presente Capitolato d'Oneri.

10.4 Penali globalmente applicate pari o superiore al 10% del valore dell'appalto

Qualora la somma delle penali complessivamente applicate su tutto l'appalto raggiunga il 10% del valore del Contratto; l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di risolvere di diritto il Contratto come indicato all'art. 12.6 del presente Capitolato d'Oneri, incamerando la Fidejussione di cui al Capo 3 e di richiedere risarcimento per tutti i danni derivanti, nonché per i maggiori oneri conseguenti all'approvvigionamento del Servizio da altro Soggetto.

10.5 Gravi e reiterate violazioni

Fermo restando il diritto di applicazione delle penali, qualora, per cause indipendenti dalla volontà di AMT S.p.A., si verificassero gravi e reiterate violazioni da parte del Fornitore a quanto previsto dal Contratto, AMT S.p.A. si riserva di risolvere di diritto il Contratto stesso incamerando la fidejussione di cui al Capo 3 e di richiedere risarcimento per tutti i danni derivanti, nonché per i maggiori oneri conseguenti all'approvvigionamento del Servizio da altro Soggetto, come indicato all'art. 12.6 del presente Capitolato d'Oneri.

11. CAPO - PREZZI E PAGAMENTI

11.1 Prezzi

Il prezzo relativo al pasto è quello definito nell'offerta presentata dal Fornitore/Soggetto Aggiudicatario nel MODULO OFFERTA in sede di gara. Si intende fatto salvo quanto indicato all'art. 11.2.

11.2 Revisione prezzi

Il prezzo del pasto si intende fisso e invariabile. L'unico aggiornamento ammesso per il prezzo del pasto risultante dall'Offerta presentata dal Fornitore/Soggetto Aggiudicatario è quello di seguito esposto.

Al termine di ogni anno legale, il prezzo del pasto in vigore sarà aggiornato applicando una rivalutazione pari all'indice annuale ISTAT – Prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) – indice generale” utilizzando il valore della variazione percentuale dell'anno in corso rispetto all'anno precedente.

Il nuovo Prezzo singolo pasto (no iva) si ricaverà come risultato dell'applicazione della seguente formula:

$$[\text{Prezzo sing. pasto in vigore (no iva)}] + [\text{Prezzo sing. pasto in vigore (no iva)}] \times [\text{indice gen. FOI}]$$

Il nuovo prezzo del pasto entrerà in vigore dal 1° marzo di ogni anno e varrà sino al termine di febbraio dell'anno seguente.

Il primo aggiornamento sarà pertanto effettuato con decorrenza 01 marzo 2017 e sarà effettuato con l'indice ISTAT FOI (variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente) dell'anno 2016.

La denominazione "Prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) – indice generale" è quella utilizzata dall'ISTAT nel periodo di esperimento della procedura di gara.

Al fine di chiarire ulteriormente quale sia il parametro di riferimento utilizzato per l'aggiornamento indicato, utilizzando il valore della variazione percentuale dell'anno in corso rispetto all'anno precedente, si precisano gli ultimi valori di riferimento disponibili:

2014: +0,2 2013: +1,1 2012: + 3,0

Ovvero se l'appalto fosse stato avviato nel 2014, l'aggiornamento del costo del pasto decorrente dal 01/03/2015 avrebbe utilizzato il valore + 0,2 relativo al 2014.

11.3 Fatturazione

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dai commi contenuti nel presente articolo l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

11.3.1 Modalità di fatturazione

Il Fornitore, al termine di ogni mese, provvederà ad emettere una fattura relativa al numero di pasti effettivamente prestati nel mese precedente, nel pieno rispetto delle disposizioni stabilite qui di seguito.

Questo consentirà di comprendere nella fattura le eventuali variazioni apportate ai Servizi rispetto a quanto programmato e le eventuali prestazioni occasionali richieste.

Ogni eventuale inadempienza a queste disposizioni ed a quelle che seguono sarà oggetto di penale come previsto all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

11.3.2 Precisazione sulle Associazioni Temporanee di Imprese

Nel caso in cui il Fornitore/Soggetto Aggiudicatario sia una Associazione Temporanea di Imprese, la quota parte di fatturazione di ciascuna delle imprese aderenti alla Associazione medesima non potrà superare la percentuale dichiarata in fase di gara. In caso contrario l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di:

- Risolvere di diritto ex art 1456 c.c. l'affidamento della fornitura, come meglio specificato all'art. 12.6 del presente Capitolato d'Oneri;
- incamerare la fidejussione posta a garanzia dell'appalto.

Tutte le fatture presentate dovranno altresì soddisfare i requisiti richiesti nel presente Capitolato d'Oneri ed in particolare al precedente comma 11.3.1.

11.4 Riferimenti vincolanti sulle fatture

La fatturazione dovrà essere effettuata secondo le modalità di seguito indicate:

- le fatture dovranno essere emesse conformemente a quanto riportato ai commi 11.3.1 e 11.3.2 del presente Capitolato;
- le fatture dovranno riportare il **numero dell'Ordine/Contratto** di cui all'art. 12.1 del presente Capitolato;
- le fatture dovranno riportare il numero di **CIG** dell'appalto.
- le fatture dovranno essere conformi a quanto previsto nell'Ordine/Contratto di cui all'art. 12.1 del presente Capitolato d'Oneri;
- le fatture dovranno riportare chiaramente e correttamente tutti i riferimenti necessari ad identificare i pasti consumati

sito per sito;

Non saranno poste in pagamento fatture che non riportino tali riferimenti o che non siano conformi a quanto eseguito. Per le difformità riscontrate su tali documenti non saranno riconosciuti interessi per ritardato pagamento.

Per ogni non conformità rispetto a quanto disposto dal presente articolo L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di applicare le penali previste all'art. 10.1 del Capitolato d'Oneri.

11.5 Pagamento

Per ogni pasto consumato, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova riconoscerà al Fornitore il prezzo indicato dal medesimo in sede di offerta, fatto salvo l'aggiornamento di cui all'art. 11.2.

I pagamenti avverranno sulla base del consuntivo mensile dei pasti erogati.

- per ciascun pasto erogato a fronte di **"timbratura con badge magnetico"** sarà fatturato il pasto al prezzo indicato dal Fornitore in sede di offerta (per personale dipendente iva 4%);
- per ciascun pasto erogato a fronte di presentazione di buono pasto **"bianco"** sarà fatturato il pasto al prezzo risultante dalla differenza tra il prezzo indicato dal Fornitore in sede di offerta e la quota già pagata dal commensale all'atto di consegna del buono pasto (per personale dipendente iva 4%);
- per ciascun pasto erogato a fronte di presentazione di buono pasto **"rosa"** sarà fatturato il pasto al prezzo indicato dal Fornitore in sede di offerta (in tal caso iva 10%);

11.5.1 Modalità e termine di pagamento

Il pagamento di ciascuna fattura sarà effettuato con bonifico bancario **a 60 giorni fine mese data fattura**, esclusivamente su conto corrente dedicato comunicato ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i.

Non saranno accettate ricevute bancarie.

Tutte le eventuali spese derivanti da tale inadempienza saranno a totale carico del Fornitore.

Il pagamento, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, sarà effettuato (con bonifico bancario) a fronte di verifica di regolarità contributiva (DURC) nonché dell'inesistenza di inadempimento, da parte del beneficiario, all'obbligo di pagamento di cartelle esattoriali di cui all'art. 48-bis del D.P.R. 602/1973.

11.5.2 Interessi per ritardato pagamento

In caso di ritardato pagamento, salvo sospensione temporanea dei termini di pagamento per contenziosi o cause imputabili al Fornitore, si procederà applicando la percentuale prevista dal tasso legale corrente nello Stato Italiano ai sensi dell'art 1248 cc.

Tali interessi decorrono trascorsi 7 giorni lavorativi successivamente alla scadenza pattuita.

11.6 Mancata regolarità contributiva INPS e/o INAIL

Nel caso in cui il Fornitore risulti NON regolare dalla attestazione di regolarità contributiva INPS e/o INAIL, AMT, ai sensi del 2° comma dell'art. 4 del DPR n. 207/2010, tratterà dai pagamenti dovuti l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento è disposto direttamente agli Enti Previdenziali e/o assicurativi. In questo caso, il Fornitore non avrà a pretendere in termini di mancata corresponsione di tali importi o per ritardato pagamento.

Si intende fatta salva l'applicazione di quanto previsto al comma 3 dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010.

11.6.1 Verifica ex art.48 bis del D.P.R. n.602/1973

Qualora dalla verifica ex art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 risulti un inadempimento, la richiesta di AMT S.p.A. costituisce segnalazione ai sensi dell'art. 48-bis, co. 1, D.P.R. 602/1973 e non si procederà al pagamento delle somme dovute al beneficiario fino alla concorrenza dell'ammontare del debito in attesa che gli venga notificato dall'agente della riscossione competente per territorio l'ordine di pagamento ex art. 72-bis.

11.7 Cessione del credito

Non è ammessa la cessione del credito

In caso contrario, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva la facoltà di risolvere ex art 1456 c.c. il contratto come meglio specificato all'art. 12.6 del presente Capitolato d'Oneri.

11.8 Mandato all'incasso

Non è ammesso l'istituto del mandato all'incasso per il recupero dei crediti, a qualsiasi titolo e di qualsiasi natura.

Pertanto l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova non riconoscerà beneficiari diversi dal Fornitore, ovvero non provvederà al pagamento delle fatture ad indirizzo diverso da quello del Fornitore.

In caso contrario, l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva la facoltà di risolvere di diritto ex 1456 c.c. il contratto come meglio specificato all'art. 12.6 del presente Capitolato d'Oneri.

11.9 Obblighi del Soggetto Aggiudicatario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il Fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Il Fornitore si impegna a dare immediata comunicazione all'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova ed alla Prefettura-

ufficio territoriale del Governo della Provincia di Genova della notizia di inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La Società aggiudicata s'impegna a comunicare, ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i., entro sette giorni, ad AMT SpA eventuali modifiche degli estremi indicati. In caso di inadempimento ci si riserva di risolvere il contratto ex art.1456 c.c. come previsto dall'art 12.6 del capitolato d'oneri.

CIG DELL'APPALTO:

6554907061

12. CAPO- CONTRATTO

12.1 Contratto

Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, nel rispetto dei termini conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto, invierà al Fornitore un Contratto di cui il presente Capitolato d'Oneri, il Disciplinare di Gara, lo Schema di Contratto, il "Menù servizio mensa AMT", l'Offerta Economica, gli altri documenti allegati al presente Capitolato e quelli presentati dal Fornitore in sede di gara saranno parti integranti

12.2 Stipula del contratto

A seguito dell'aggiudicazione definitiva, subordinatamente all'esito della verifica dei requisiti prescritti e alla consegna da parte del Fornitore/Soggetto Aggiudicatario della cauzione definitiva secondo le modalità di cui al Capo 3 del presente Capitolato, della comunicazione di nomina dei Responsabili di cui all'art. 8.1 del Capitolato d'Oneri, oltre ad altra documentazione amministrativa eventualmente richiesta (ad esempio quella di cui all'art. 6.3 e all'art. 6.6), l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova provvederà alla stipula di un Contratto con il Fornitore risultato aggiudicatario.

Il Contratto viene stipulato mediante scrittura privata e dovrà essere sottoscritto da un Legale Rappresentante di ciascun Fornitore ai sensi del punto 1.1.3 del presente Capitolato.

Nel caso in cui il Contratto non sia sottoscritto (ovvero stipulato) per fatto del Soggetto Aggiudicatario dell'appalto (Fornitore), l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova procederà secondo quanto previsto dalla normativa vigente ovvero:

- alla revoca dell'aggiudicazione;
- all'incameramento della cauzione presentata a garanzia dell'offerta;
- all'assegnazione dell'appalto al Soggetto che segue in graduatoria;
- alle segnalazioni del caso alle autorità competenti.

12.3 Validità del Contratto

La data di inizio del rapporto contrattuale, formalizzato ai sensi dell'art. 12.2 coincide con la data di inizio validità del Contratto indicata sul contratto medesimo.

12.4 Espresa rinuncia alla richiesta danni/ristoro

Il Fornitore rinuncia espressamente alla richiesta di qualsiasi eventuale danno o ristoro o indennizzo nei confronti della Stazione Appaltante e dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova nel caso venga dichiarato l'annullamento e/o la decadenza e/o la sospensione del presente affidamento/contratto o ove vengano riconosciuti diritti nei confronti di terzi in conseguenza dell'esito di giudizi promossi da terzi concorrenti anche (o per) causa di difetti nel procedimento.

12.5 Recesso dal rapporto contrattuale

E' facoltà dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova di recedere in qualsiasi momento dal contratto, fatto salvo l'obbligo di preavviso. In tal caso, al Fornitore sarà attribuito a tacitazione di ogni sua pretesa in ordine al recesso medesimo, l'intero corrispettivo dei servizi effettuati/ordinati per/da AMT nel mese nel quale il recesso ha avuto effetto, senza pretendere altri indennizzi e/o risarcimenti di sorta.

12.6 Risoluzione del rapporto contrattuale

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva la facoltà di risolvere di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, il Contratto in ogni momento, qualora si verifichino gravi inadempienze al presente Capitolato d'Oneri.

In particolare, potrà comportare la risoluzione del contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. la violazione di una o più delle condizioni previste ai seguenti:

- comma 2.3 – cessione del contratto;
- art. 4.8 – subappalto;
- art. 5.2 – composizione del pasto;
- comma 5.2.1 – bevande;
- art. 5.3 – acquisto generi alimentari;
- art. 5.4 – modalità di conservazione degli alimenti;
- art. 5.5 – modalità di preparazione dei pasti;
- comma 5.5.1 – specifiche prescrizioni per la preparazione dei pasti;
- art. 5.6 – modalità di trasporto dei pasti;
- art. 5.8 – modalità di distribuzione dei pasti;
- comma 5.8.1 – specifiche prescrizioni per la distribuzione dei pasti;
- art. 5.9 – igiene e disciplina del personale adibito al servizio;
- art. 6.3 – sicurezza sul lavoro;
- art. 6.5 – inquadramento del personale;
- art. 6.8 – accesso ai locali;

- art. 6.10 – manutenzione ordinaria e straordinaria;
- comma 6.10.1 – sostituzione impianti/apparecchiature/arredi;
- art. 11.7 – cessione del credito;
- art. 11.8 – mandato all'incasso;
- art. 11.9 – obblighi del fornitore relativo alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- in ogni altro caso previsto specificamente dal presente Capitolato d'Oneri.

Inoltre potrà comportare la risoluzione del contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. il verificarsi delle condizioni di risoluzione indicate nei seguenti:

- art. 10.3 – modalità di applicazione penali
- art. 10.4 – penali globalmente applicate pari o superiore al 10% del valore dell'appalto

Nel caso di risoluzione del contratto d'appalto l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, oltre ad escutere la fideiussione a garanzia dell'appalto, si riserva il diritto al risarcimento del danno subito ed alle eventuali maggiori spese per l'approvvigionamento da altro Soggetto.

Il contratto verrà altresì risolto di diritto:

- a) in caso di esito interdittivo delle informative antimafia emesse dalla Prefettura per l'aggiudicatario provvisorio o il contraente, qualora emerga l'impiego di manodopera con modalità irregolari o il ricorso a forme di intermediazione abusiva per il reclutamento della stessa;
- b) in caso di inosservanza degli impegni di comunicazione alla Prefettura di ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità nonché offerta di protezione o ogni illecita interferenza avanzata prima della gara e/o dell'affidamento ovvero nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente, delle imprese subappaltatrici e di ogni altro soggetto che intervenga a qualsiasi titolo nella realizzazione del servizio e di cui lo stesso venga a conoscenza, nonché, per quanto compatibile con la natura del presente appalto, in caso di inosservanza degli obblighi di comunicazione alla Prefettura dei dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento agli assetti societari, di cui intende avvalersi nell'affidamento dei servizi di seguito elencati: trasporto di materiale a discarica, trasporto e/o smaltimento rifiuti.

12.7 Addebito di maggiori oneri

In caso di esecuzione di ufficio l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova addebiterà al Fornitore gli eventuali maggiori oneri.

12.8 Esecuzione d'ufficio

L'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova si riserva di provvedere al servizio oggetto del presente Capitolato a mezzo di altro Soggetto, qualora le inadempienze contrattuali del Fornitore costituiscano impedimento al regolare svolgimento dell'attività dell'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova, con conseguente addebito al Fornitore degli eventuali maggiori oneri.

12.9 Privacy

Il Fornitore si adopererà al fine di assicurare che le obbligazioni nascenti dal Contratto con l'Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova vengano adempiute nel pieno rispetto della normativa sulla privacy.

12.10 Foro competente

Foro competente sarà esclusivamente il Foro di Genova legislazione italiana e comunitaria in quanto applicabili.

13. CAPO - CLAUSOLE VESSATORIE

13.1 Approvazione clausole vessatorie

Si approvano espressamente, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile, le seguenti disposizioni:

Capo 2	art. 2.3	Cessione del contratto
Capo 3		Cauzioni definitive a garanzia dell'appalto
Capo 4	art. 4.4 art. 4.6 art. 4.8	Variazioni Quantità Opzione di prosecuzione del servizio Subappalto
Capo 5	art. 5.3	Acquisto generi alimentari
Capo 6	art. 6.10 comma 6.10.1 art. 6.11	Manutenzione ordinaria e straordinaria Sostituzione impianti/apparecchiature Gestione rifiuti
Capo 7	art. 7.3	Convenzioni con Aziende esterne
Capo 9	art. 9.4	Assenza del Fornitore durante i controlli
Capo 10		Penali
Capo 11	art. 11.2 art. 11.3 comma 11.3.2 art. 11.4 comma 11.5.1 comma 11.5.2 art. 11.7 art. 11.8	Revisione prezzi Fatturazione Precisazione sulle ATI Riferimenti vincolanti sulle fatture Modalità e termini di pagamento Interessi per ritardato pagamento Cessione del credito Mandato all'incasso
Capo 12	art. 12.2 art. 12.4 art. 12.6 art. 12.7 art. 12.8 art. 12.10	Stipula del contratto Espressa rinuncia richiesta danni/ristoro Risoluzione del contratto Addebito maggiori oneri Esecuzione d'ufficio Foro competente

Data

Timbro della Società e firma
di un Legale Rappresentante
per espressa approvazione clausole vessatorie

↑ ↑

↑ ↓ apporre doppia firma ↑ ↓

↓ ↓

14. CAPO - ALLEGATI

- **ALLEGATO 1** Fac-simili della cauzione definitiva a garanzia dell'appalto e appendice alla polizza
- **ALLEGATO 2** Elenco del personale in carico alla data del 18-1-2016
- **ALLEGATO 3** Menu servizio Mensa AMT (autunno-inverno, primavera-estate)
- **ALLEGATO 4** Documento sui "Limiti microbiologici ammessi"
- **ALLEGATO 5** Modelli Buono pasto bianco – rosa
- **ALLEGATO 6** Fac-simile "Responsabile Appalto"
- **ALLEGATO 7** Fac-simile "Responsabile Gestione Servizio Mensa"
- **ALLEGATO 8** Fac-simile "Check List di controllo"
- **ALLEGATO 9** Planimetrie dei locali mensa (4 pagine)
- **ALLEGATO 10** Inventario di massima di impianti, attrezzature, servizi vari, arredi di cucine di terminali e di sala
- **ALLEGATO 11** Attrezzatura da acquistare obbligatoriamente
- **ALLEGATO 12** Duvri Direzione e 3 Rimesse
- **ALLEGATO 13 (A B C D)** Piano di emergenza ed evacuazione antincendio