



Comune di
PONSACCO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER ALCUNE SCUOLE DEL COMUNE DI PONSACCO**

AA.SS. 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025

Indice

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO	5
Art. 1 – Oggetto	5
Art. 1bis – Subappalto	7
Art. 2 – Luoghi interessati al servizio	8
Art. 3 – Durata dell’appalto	8
Art. 4 – Importo dell’appalto	8
Art. 5 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze (D.U.V.R.I.).....	9
Art. 6 – Utenza: tipologia e dimensione presunta	10
Art. 7 – Tipologia del servizio distribuzione	10
Art. 8 – Standard minimi di qualità del servizio.....	10
Art. 9 – Calendario per l'erogazione del servizio	10
Art. 10 – Interruzione del servizio	10
TITOLO II – ONERI INERENTI AL SERVIZIO	11
Art. 11 – Assicurazioni	11
Art. 12 – Rinuncia all'aggiudicazione	12
Art. 13 – Spese, imposte e tasse.....	12
Art. 14 – Obblighi normativi e Notifica dell'Attività Alimentare.....	12
Art. 15 – Consegna dei centri cottura e dei refettori	12
Art. 16 – Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.....	12
Art. 17 – Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria degli impianti	13
Art. 18 – Stampa menù e redazione di calendario a scalare.....	13
Art. 19 – Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria degli impianti	13
TITOLO III PERSONALE	14
Art. 20 – Clausola Sociale.....	14
Art. 21 – Personale.....	14
Art. 22 – Organico.....	14
Art. 23 – Addestramento e idoneità sanitaria	15
Art. 24 – Vestiario	15
Art. 25 – Igiene del personale	15
Art. 26 – Rispetto delle normative vigenti	16
Art. 27 – Applicazioni contrattuali.....	16
Art. 28 – Disposizioni igienico sanitarie.....	16
TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	16
Art. 29 - Caratteristiche delle derrate alimentari	16
Art. 30 - Decurtazioni da applicare in caso di mancanza dei prodotti biologici	17
Art. 31 - Documentazione attestante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta	17
Art. 32 – Etichettatura delle derrate	17
Art. 33 - Garanzie di qualità.....	18
TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE	18
Art. 34 - Igiene della produzione.....	18
Art. 35 - Conservazione delle derrate	19
Art. 36 - Riciclo	19
TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	19
Art. 37 - Manipolazione e cottura	19
Art. 38 - Preparazione piatti freddi	19
Art. 39 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....	19
Art. 40 - Pentolame per la cottura.....	20

Art. 41 - Condimenti	20
TITOLO VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE.....	20
Art. 42 - Menù	20
Art. 43 - Menù alternativi (diete in bianco).....	21
Art. 44 - Diete speciali	21
Art. 45 - Diete a carattere etico o religioso	21
Art. 46 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco	21
Art. 47 - Integrazione del menù in occasione di festività.....	22
Art. 48 - Variazione del menù	22
Art. 49 - Struttura dei menù	22
TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE	22
Art. 50 - Quantità e qualità degli ingredienti.....	23
TITOLO IX SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	23
Art. 51 - Prenotazione e consegna dei pasti	23
Art. 52 - Norme per la somministrazione	23
Art. 53 - Personale addetto alla distribuzione	23
Art. 54 - Quantità in volumi e in pesi.....	24
Art. 55 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione	24
TITOLO XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	25
Art. 56 - Prodotti per la pulizia e modalità di utilizzo dei detersivi	25
Art. 57 - Modalità di pulizia dei refettori.....	25
Art. 58 - Modalità di pulizia dei centri cottura.....	25
Art. 59 - Interventi ordinari e straordinari	26
Art. 60 - Divieti	26
Art. 61 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia	26
Art. 62 - Pulizie esterne ai centri di cottura	26
Art. 63 - Rifiuti	26
Art. 64 - Servizi igienici	26
TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	27
Art. 65 - Disposizioni in materia di sicurezza.....	27
Art. 66 - Impiego di energia	27
Art. 67 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	27
Art. 68 - Piano di evacuazione	27
Art. 69 - Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti.....	27
Art. 70 - Pulizia di impianti ed attrezzature	27
TITOLO XII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	28
Art. 71 - Diritto di controllo della Stazione Appaltante	28
Art. 72 - Organismi preposti al controllo	28
Art. 73 - Commissione Mensa	28
Art. 74 - Tipologia dei controlli	28
Art. 75 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.	29
Art. 76- Rilievi dei tecnici.....	30
Art. 77 - Contestazioni	30
Art. 78 - Rilievi all'Appaltatore	30
TITOLO XIII - Penali.....	30
Art. 79 - Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione pasti	30

TITOLO XIV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	31
Art. 80 – Ipotesi di risoluzione del contratto.....	31
TITOLO XV PREZZO E PAGAMENTO	32
Art. 81 - Prezzi	32
Art. 82 - Eventuali revisioni dei prezzi.....	32
TITOLO XVI - IMMOBILI	33
Art. 83 – Consegna dei locali all'impresa.....	33
Art. 84 – Divieto di variazione della destinazione d'uso	33
Art. 85 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili.....	33
Art. 86 – Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature	33
TITOLO XVIII NORME FINALI.....	33
Art. 87 – Richiamo alla legge e alle norme.....	33
Art. 88 – Tutela della privacy.....	33
Art. 89 - Allegati.....	34

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione di una parte del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni di alcune scuole del Comune di **Ponsacco** e al personale scolastico operante nei plessi scolastici.

Il presente appalto è svolto nel rispetto del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare avente ad oggetto i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (CAM) contenuti nel DM del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, per quanto applicabili al servizio di fornitura pasti.

In particolare, il servizio di refezione, che l'impresa deve realizzare a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, è così suddiviso:

1) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE COMPLETA DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- a) Produzione pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere per ciascuna scuola interessata dal servizio ovvero:
 - Scuola dell'Infanzia Val di Cava -> servita dal centro cottura della scuola dell'infanzia Val di Cava
 - Scuola Primaria Val di Cava -> servita dal centro cottura della scuola dell'infanzia Val di Cava
 - Scuola dell'Infanzia Le Melorie -> servita dal centro cottura della scuola dell'infanzia Le Melorie
 - Scuola dell'Infanzia Camugliano -> servita dal centro cottura della scuola dell'infanzia Camugliano
- b) L'allestimento dei tavoli nei refettori scolastici
- c) La somministrazione dei pasti agli utenti
- d) La pulizia ed il lavaggio delle stoviglie, posate, bicchieri, caraffe e quant'altro sia utilizzato per la distribuzione dei pasti e delle bevande
- e) La pulizia e la sanificazione dei Centri cottura in appalto e dei refettori, nonché il ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio
- f) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta
- g) Il monitoraggio costante di infestanti e roditori, con gli eventuali interventi di derattizzazione occorrenti
- h) Eventuali pulizie straordinarie in relazione a ristrutturazione e/o ampliamenti di cucine e refettori
- i) Tutte le operazioni di pulizia, ossia detersione, disincrostazione, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione devono essere riportate nel manuale di autocontrollo della ditta, con le apposite schede di registrazione.

Sono a carico dell'Impresa:

- la fornitura delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei pasti e dei materiali

accessori, nonché dei prodotti occorrenti per la deterzione e la disinfezione delle cucine, delle attrezzature, delle stoviglie e del tovagliato, dei refettori e dei relativi locali di servizio. La fornitura è da rendersi nei confronti dei bambini e del personale docente e non docente autorizzato.

- Organizzazione e gestione completa del servizio di produzione e distribuzione pasti presso
 - Scuola dell'Infanzia Val di Cava -> servita dal centro cottura della scuola dell'infanzia Val di Cava
 - Scuola Primaria Val di Cava -> servita dal centro cottura della scuola dell'infanzia Val di Cava
 - Scuola dell'Infanzia Le Melorie -> servita dal centro cottura della scuola dell'infanzia Le Melorie
 - Scuola dell'Infanzia Camugliano -> servita dal centro cottura della scuola dell'infanzia Camugliano

consistente oltre che nella fornitura delle derrate e dei materiali accessori, nello stoccaggio delle stesse, nelle operazioni di preparazione, di cottura e di distribuzione dei pasti. Nel servizio sono comprese le operazioni di apparecchiatura, sparecchiamento, pulizia e sanificazione dei refettori, delle cucine e dei locali annessi, il lavaggio delle attrezzature da cucina, delle stoviglie, delle pentole e del tovagliato presso i locali mensa. E' a carico dell'Impresa la fornitura e l'integrazione di stoviglie, pentole e attrezzature da cucina necessari al buon funzionamento del servizio, così come la manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature.

Il servizio comprende anche:

- La fornitura di pentole, contenitori gastronorm e quant'altro necessario alla produzione dei pasti ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature di tale tipologia usurate e giudicate non riparabili; in tal caso le attrezzature sostituite al termine dell'appalto rimarranno di proprietà comunale.
- La fornitura di stoviglie, carrelli e utensili necessari per la distribuzione dei pasti, salvo quelli già esistenti presso i refettori.
- La fornitura di piatti in porcellana, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile, tovaglie e tovagliette monouso, caraffe con coperchio nelle scuole o simili, salvo quelle già esistenti. Qualora, per guasti documentati alle lavastoviglie in dotazione o per interruzione del servizio di acquedotto o dell'erogazione di energia elettrica, oppure per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure consumati al di fuori della struttura scolastica), sarà consentito l'impiego di piatti e bicchieri monouso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio di materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti. Tutto il materiale monouso dovrà essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio.

2) DISTRIBUZIONE PASTI

- a) Distribuzione dei pasti prodotti in gestione diretta dal Comune di Ponsacco nella cucina centralizzata di Via Machiavelli, mediante il sistema del legame misto in multiporzione o monoporzione in caso di diete speciali o altre motivazioni collegate a situazioni contingenti (es. pandemia da Covid- 19) ai refettori delle scuole: Primaria Giusti, Infanzia Machiavelli e Infanzia Giusti
- b) L'allestimento dei tavoli nei refettori scolastici

- c) La somministrazione dei pasti agli utenti
- d) La pulizia ed il lavaggio delle stoviglie, posate, bicchieri, caraffe e quant'altro sia utilizzato per la distribuzione dei pasti e delle bevande
- e) La pulizia e la sanificazione dei Centri cottura in appalto e dei refettori, nonché il ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio.
- f) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta
- g) Il monitoraggio costante di infestanti e roditori, con gli eventuali interventi di derattizzazione occorrenti
- h) Eventuali pulizie straordinarie in relazione a ristrutturazione e/o ampliamenti di cucine e refettori
- i) Tutte le operazioni di pulizia, ossia detersione, disincrostazione, disinfezione, disinfestazione derattizzazione devono essere riportate nel manuale di autocontrollo della ditta, con le apposite schede di registrazione.

Sono a carico dell'Impresa:

- Organizzazione e gestione completa del servizio di distribuzione pasti presso i refettori scolastici delle scuole:
 - Scuola dell'Infanzia Machiavelli
 - Scuola Primaria Giusti
 - Scuola dell'Infanzia Giusti

Nel servizio sono comprese le operazioni di apparecchiatura, sparcchiamento, pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali annessi, il lavaggio delle attrezzature da cucina, delle stoviglie, delle pentole presso i locali mensa.

E' a carico dell'Appaltatore la fornitura e l'integrazione di stoviglie, pentole e attrezzature da cucina necessari al buon funzionamento del servizio, così come la manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature. Il servizio comprende anche:

- La fornitura di stoviglie, carrelli e utensili necessari per la distribuzione dei pasti, salvo quelli già esistenti presso i refettori.
- La fornitura di piatti in porcellana, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile, tovaglie e tovaglette monouso, caraffe con coperchio nelle scuole o simili, salvo quelle già esistenti. Per guasti documentati alle lavastoviglie in dotazione o per interruzione del servizio di acquedotto o dell'erogazione di energia elettrica, oppure per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure consumati al di fuori della struttura scolastica), sarà consentito l'impiego di piatti e bicchieri monouso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio di materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti. Tutto il materiale monouso dovrà essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio.

Nell'**Allegato 1** sono riepilogati gli aspetti principali del servizio.

Art. 1-bis – Subappalto

Ai sensi dell'art. 105 del Codice così come modificato dall'art. 49 del DL 77/2021 convertito con L. 108/2021 non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente indica le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo

nell'apposito campo previsto all'interno nel DGUE. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

In caso di partecipazione con l'istituto dell'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Si applica quanto disposto dall'art. 10 della L. n. 238/2021.

Art. 2 – Luoghi interessati al servizio

Le sedi attualmente interessate al servizio sono le seguenti:

- Scuola dell'Infanzia Val di Cava, Via 2 Giugno 20
- Scuola Primaria Val di Cava, Via 2 Giugno 20
- Scuola dell'Infanzia Le Melorie, Via Gabbiano 2
- Scuola dell'Infanzia Camugliano, Via Camugliano 52
- Scuola dell'Infanzia Machiavelli, Via Machiavelli 4
- Scuola Primaria Giusti, Via Giusti 38
- Scuola dell'Infanzia Giusti via Giusti 38

La stazione appaltante si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere oppure di aggregarvi altre sedi non citate, nel caso in cui la Stazione Appaltante decida di sopprimerli o istituirvi il servizio mensa.

Art. 3– Durata dell'appalto

Il presente appalto avrà durata pari a 3 anni scolastici, per gli aa.ss. 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 e potrà essere rinnovato alle medesime condizioni di cui al presente Capitolato per ulteriori 3 anni per gli aa.ss. 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028.

La Stazione Appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con congruo anticipo, la data di inizio effettivo del servizio.

In caso di particolare necessità e urgenza, ai sensi dell'art. 32 del D.lgs. 50/2016 e art. 8 co. 1 lett.a) del D.L. 76/2020 e ss.mm.ii., l'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, inizierà il servizio anticipatamente alla stipula del contratto previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, e comunque per un massimo di 6 mesi ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto ad erogare il servizio alle medesime condizioni contrattuali.

Art.4 – Importo dell'appalto

L'importo complessivo presunto dell'appalto ammonta a **€ 2.285.629,20** (IVA esclusa) così suddivisi:

- **€ 1.052.990,40** oltre IVA nei termini di legge per **l'importo complessivo presunto del servizio soggetto a ribasso** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

- **€ 4.150,00** oltre IVA nei termini di legge per oneri della sicurezza da interferenze oltre Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi non soggetti a ribasso

- **€ 1.052.990,40** oltre IVA nei termini di legge per l'eventuale rinnovo del contratto per ulteriori 3 anni scolastici.

- **€ 175.498,40** oltre IVA nei termini di legge per l'eventuale proroga.

L'importo complessivo del servizio è stato stimato sulla base dei seguenti elementi:

1. **costo unitario a pasto a base di gara**, individuato in:
 - **€ 6,40 (sei/40)** iva esclusa a pasto per il servizio di ORGANIZZAZIONE E GESTIONE COMPLETA DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI (di cui all'ART.1 punto 1) per le Scuole Infanzia Val di Cava, Primaria Val di Cava, Infanzia Le Melorie e Infanzia Camugliano;
 - **€ 2,40 (due/40)** iva esclusa a pasto il servizio di DISTRIBUZIONE PASTI (di cui all'ART.1 punto2) presso i refettori delle Scuole Infanzia Giusti, Infanzia Machiavelli, Primaria Giusti;
2. Il numero complessivo dei pasti per il periodo coincidente con ogni anno scolastico, soggetto ad eventuali variazioni in aumento o diminuzione, viene stimato in n. 92.362 pasti annui, così articolati:
 - stima totale di n. **32.332 pasti** ad anno scolastico di cui al punto 1;
 - stima totale di n. **60.030 pasti** ad anno scolastico di cui al punto 2;

Qualora nel periodo in oggetto i giorni di mensa dovessero variare o fossero richieste forniture straordinarie per disposizione dell'autorità scolastica, il servizio verrà comunque garantito al prezzo per pasto scaturito dalla gara d'appalto senza che la Ditta avanzi ulteriori osservazioni o eccezioni.

Ai sensi dell'art. 23 co. 16 ultimo periodo del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad **€ 416.786,54**, sulla base delle tabelle ministeriali per il CCNL per i dipendenti di aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo aggiornate a dicembre 2021, e l'attuale organizzazione del servizio considerando i seguenti elementi:

- personale di VI livello con costo orario di € 18,17 per un monte orario nel triennio contrattuale pari a ore 10741 e mezza;
- personale di V livello con costo orario di € 19,21 per un monte orario nel triennio contrattuale pari a ore 5148;
- personale di IV livello con costo orario di € 20,45 per un monte orario nel triennio contrattuale pari a ore 4950;

Inoltre nell'importo stimato dei costi della manodopera è stato conteggiata una figura aggiuntiva, inquadrata nel medesimo contratto collettivo, con livello III, con un costo orario di € 21,71 e un monte orario nel triennio contrattuale pari a 990 ore, per la figura del Responsabile del servizio di cui all'art. 22 del presente capitolato.

Art. 5 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze (D.U.V.R.I.)

La Stazione Appaltante ha redatto il D.U.V.R.I., che costituisce un allegato al Capitolato Speciale d'Appalto (**Allegato n.5**).

Il D.U.V.R.I. è un documento dinamico, infatti:

- potrà essere aggiornato dalla stessa Stazione Appaltante, anche su proposta dell'aggiudicatario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio;
- potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della Stazione Appaltante.

In ogni caso le modifiche proposte dall'affidatario non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per gli oneri di sicurezza, di cui al precedente articolo 4.

Il pagamento del corrispettivo stimato per i costi della sicurezza è subordinato alla verifica del rispetto degli adempimenti contenuti ed individuati nel D.U.V.R.I.

Art. 6- Utenza: tipologia e dimensione presunta

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole indicate, nonché dal personale scolastico autorizzato al consumo del pasto e operante presso i plessi.

Il numero dei pasti presunti per anno scolastico è stimato nell'ammontare risultante **nell'Allegato 1**.

La medesima tabella indica in dettaglio il numero presunto di pasti, calcolato moltiplicando il numero medio giornaliero presunto dell'utenza (di alunni e adulti stimato sulla base degli iscritti al servizio nell'anno scolastico 2021/2022 ridotto di una percentuale del 10% per presunte assenze) per i giorni presunti di erogazione del servizio. Il numero di pasti indicato ha pertanto valore indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante.

Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione di orario di funzionamento delle scuole o per qualsiasi altra causa, compresa l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative, regolamentari o autorizzative, senza con ciò modificare i termini dell'offerta.

Si specifica infine che il numero di pasti effettivi da fornire sarà precisato volta per volta sulla base del numero effettivo degli utenti del servizio.

In ogni caso, il numero dei pasti in relazione al quale la stazione appaltante liquiderà il corrispettivo previsto, sarà quello effettivamente prenotato e consegnato.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'appaltatore possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di distribuzione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta assegnataria.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei giorni e per un numero di pasti riportati **nell'Allegato 1**.

La data di inizio e termine del servizio di refezione potrà non coincidere con quella dell'inizio e di termine dell'anno scolastico dei diversi ordini di scuola.

La Stazione Appaltante si riserva di posticipare l'inizio del servizio e/o anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione Appaltante, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 7 – Tipologia del servizio distribuzione

Il servizio di distribuzione, laddove richiesto, è previsto ai tavoli, che saranno precedentemente puliti e apparecchiati a cura del personale dell'Impresa.

Art. 8 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, in linea con i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020.

Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo quanto dettagliato nell'**Allegato 1**

Art.10 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Comuni. In tal caso dovrà essere fornito un cestino della stessa composizione del cestino per le gite che sarà addebitato in misura pari al 60% del costo del pasto.

b) Interruzione temporanea del servizio su istanza della Stazione appaltante.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica la Stazione Appaltante dovrà darne comunicazione alla Ditta Aggiudicataria via mail entro le ore 18.00 del giorno precedente senza che ciò comporti alcun onere a carico dell'Amministrazione.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e le Amministrazioni Comunali, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

TITOLO II

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.11 - Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivatagli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna all'Amministrazione Comunale, delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'Appaltatore debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Appaltatore. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, o per danni a qualsiasi titolo causati dall' Appaltatore

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 8.000.000,00 (otto milioni) per ogni sinistro e per ogni anno assicurativo.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a

€ 1.000.000,00 (un milione).

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative RCT e RCO.

Art.12 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'affidamento non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 13 – Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, per la realizzazione del servizio come previsto dal presente capitolato speciale sono a carico dell'Appaltatore.

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Appaltatore.

Art. 14 – Obblighi normativi e Notifica dell'Attività Alimentare

L'Appaltatore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Autorità Sanitaria e della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore deve provvedere, prima dell'inizio del servizio, a presentare alle Amministrazioni Comunali la Notifica dell'Attività Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del DPGR n. 40 del 2006 e ss.mm. e ii.. Qualora, a seguito di presentazione della Notifica dell'Attività Alimentare dovessero essere richieste modifiche o integrazioni della struttura, la titolarità sarà dell'Appaltatore che ha la concessione in comodato gratuito dell'immobile.

12

Art. 15 - Consegna dei centri cottura e dei refettori

In seguito all'aggiudicazione, l'impresa riceverà in consegna i Centri di produzione pasti ed i refettori nello stato di fatto in cui si trovano. Alla consegna verrà redatto apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti.

Art. 16 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature

Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria, manutenzione ordinaria delle attrezzature (incluse le lavastoviglie). Spettano altresì all'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature o nuovi acquisti che si ritengano necessari. I MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti) che saranno acquistati dovranno possedere il certificato di conformità alla legislazione vigente rilasciato dal fornitore del prodotto. Il certificato dovrà essere mantenuto accluso al manuale di autocontrollo.

Per le attrezzature delle cucine (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali, avvalendosi di ditte specializzate e comunicate alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione ai Centri cottura (compresi mobili e arredi) non sia più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione al Comune, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. Il Comune, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tener conto delle indicazioni fornite dal Comune e uniformarsi

ad esse.

L' Appaltatore deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Comune prima dell'inizio del servizio.

Art. 17 - Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria degli impianti

Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria dei locali quali imbiancatura, sostituzione di lampade al neon e non, piccole riparazioni di porte e finestre e retine, ecc. dei Centri Cottura, compresi i locali dei servizi igienici e degli spogliatoi annessi alla cucina.

Sono inoltre oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti, e fosse biologiche.

Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria degli impianti esistenti, riparazioni, perdite di acqua, ecc.

La Stazione Appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Tutto dovrà essere restituito, al termine del contratto, nel numero e nello stato in cui è stato consegnato al momento della redazione del verbale di consegna, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in ripristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'impresa entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che abbia provveduto, la Stazione Appaltante potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo penale.

Al termine del contratto, gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso i Centri Cottura a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al suo ripristino, nel rispetto dei requisiti previsti dalla vigente legislazione.

Art. 18 - Stampa menù e redazione calendario a scalare.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a:

- stampare e distribuire agli utenti il menù;
- redigere il calendario a scalare del menù prima dell'inizio dell'anno scolastico

Art. 19 - Documentazione da produrre dopo l'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria entro 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, dovrà trasmettere al Comune:

- 1) la documentazione attestante il deposito della cauzione definitiva,
- 2) Polizze assicurative di cui all'art. 11 del presente capitolato
- 3) Nominativo e complete generalità, recapiti telefonici del Referente responsabile del servizio cui fare riferimento nel corso dell'appalto
- 4) Nominativo e complete generalità del Responsabile del Piano di Autocontrollo per quanto attiene all'appalto in questione ai sensi del Regolamento CE 852/2004
- 5) L'elenco del personale addetto impiegato dell'esecuzione dell'appalto, con l'indicazione del luogo di svolgimento del lavoro e le relative mansioni, le complete generalità, nonché la qualifica rivestita da ciascuno di essi e il monte ore giornaliero e settimanale
- 6) Piano di autocontrollo, di cui la ditta dovrà dotarsi

7) Copie della Notifica dell'Attività Alimentare

La mancata presentazione della documentazione sopra richiesta, comporterà la mancata stipula del contratto.

TITOLO III PERSONALE

Art. 20 – Clausola sociale

L'Appaltatore dovrà applicare, in conformità con quanto disposto dall'art.50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. "specifica clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato" attraverso "l'applicazione, dei contratti collettivi di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015 n. 81". Pertanto la ditta aggiudicataria si impegna ad assumere, in via prioritaria, compatibilmente con l'organizzazione aziendale, con le professionalità necessaria per lo svolgimento dei servizi e delle attività, con la normativa da applicare e con la disponibilità degli interessati, il personale delle ditte uscenti e garantire il mantenimento delle condizioni economiche già acquisite dal personale assunto presso i precedenti affidatari, inclusa l'anzianità di servizio, nei casi previsti dai C.C.N.L. di categoria.

Art. 21 - Personale

Il personale impiegato nel servizio di refezione, che dovrà essere dotato di professionalità ed esperienza atta a garantire la regolare conduzione del servizio stesso, è a carico della Ditta appaltatrice; dovrà essere alle sue dipendenze ed in numero adeguato allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace, sia per qualifica che per entità numerica.

Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Deve possedere gli attestati, non scaduti, relativi alla normativa "HACCP", ai sensi del Reg.CE n.852/20014 e successive modifiche e integrazioni, nonché relativi alla celiachia. Deve altresì essere formato adeguatamente sulle buone prassi igieniche, attuando correttamente quanto prescritto dal manuale aziendale di autocontrollo.

L'Appaltatore, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso i Centri di Cottura sia presso i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante o statale avente diretta causa con il servizio di refezione.

La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Stazione Appaltante intende infatti mettere in evidenza e sottolineare che la buona riuscita del servizio di refezione scolastica e del menù dipende anche dall'attenzione e della cura dedicata dal personale addetto al momento del consumo del pasto.

Art. 22 – Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'Impresa prima della stipula del contratto, come numero, mansioni, qualifica e monte-ore.

L'organico deve prevedere n. 1 dietista con il compito di sovrintendere alla preparazione delle diete comuni e speciali per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate alla Stazione Appaltante.

La direzione del servizio in oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un Responsabile di servizio con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza

pluriennale acquisita in posizioni lavorative corrispondenti.

Al Responsabile del servizio verrà demandato il compito di rappresentanza della Ditta con gli incaricati della vigilanza del Comune, con i genitori delle Commissioni mensa e con i Docenti.

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo la Stazione Appaltante.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa solleva la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Art. 23 - Addestramento e idoneità sanitaria

L'Appaltatore deve garantire a tutto il personale, che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, sia a livello di produzione che di distribuzione adeguata formazione documentata e aggiornamento sulle tecniche di manipolazione degli alimenti in linea con il pacchetto igiene (Pacchetto Igiene: Reg. CE 178/02, Regolamento CE 852/04, Regolamento CE 853/04, Regolamento CE 854/04, Regolamento CE 882/04).

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto.

L'Appaltatore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità di esecuzione del servizio di refezione, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante.

Art. 24 - Vestiario

L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Pacchetto Igiene: Reg. CE 178/02, Regolamento CE 852/04, Regolamento CE 853/04, Regolamento CE 854/04, Regolamento CE 882/04) e di sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/2008), da indossare durante le ore di servizio.

Il personale dovrà indossare il cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Art. 25 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. Dovrà essere dotato di copricapo per raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di armadietti individuali nel numero corrispondente al personale in servizio in ogni refettorio o centro di cottura.

Art. 26 - Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 27- Applicazioni contrattuali

L'Appaltatore deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'Appaltatore dovrà tenere indenne la Stazione Appaltante da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra l'Impresa e i suoi dipendenti.

Art. 28 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento al Pacchetto Igiene: Reg. CE 178/02, Regolamento CE 852/04, Regolamento CE 853/04, Regolamento CE 854/04, Regolamento CE 882/04 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, l' Pacchetto Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. L'Appaltatore s'impegna ad effettuare presso le cucine e refettori interessati interventi di derattizzazione e di disinfestazione gli interventi dovranno essere certificati.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 29 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e rispettare i Criteri Ambientali Minimi in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM), secondo quanto previsto nell'allegato denominato "Tabelle Merceologiche".

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle « Tabelle Merceologiche » **(Allegato n. 2)**

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono avere le caratteristiche indicate

nell'Allegato 2.

E' vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati, o derivati da alimenti geneticamente modificati (OGM), secondo, secondo quanto previsto dalla L.R. n. 53 del 06.04.2000.

L'utilizzo di verdure surgelate è consentito soltanto in caso di mancanza documentata della disponibilità del prodotto fresco.

La Stazione Appaltante richiede l'impiego di prodotti biologici ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE 834/07 e relativi Regolamenti applicativi).

Art. 30 - Decurtazioni da applicare in caso di mancanza dei prodotti biologici

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici del menù giornaliero, non fossero disponibili sul mercato, e ciò sia documentabile, saranno sostituiti da altri prodotti biologici di equivalente valore nutrizionale; in via residuale può essere utilizzata anche verdura surgelata; in mancanza anche di prodotti sostitutivi biologici potranno essere utilizzati prodotti forniti da ditte "in conversione" la cui conversione dovrà essere opportunamente documentata allegando ai suddetti prodotti il Certificato di Conformità dell'Azienda in conversione. In mancanza anche della disponibilità di prodotti "in conversione" i prodotti biologici mancanti potranno essere eccezionalmente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Appaltatore ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

In tal caso la Stazione Appaltante, a titolo di minor costo, decurterà dal costo unitario del pasto la percentuale del 1%. Nel caso in cui l'Appaltatore non comunichi alla Stazione Appaltante la momentanea mancanza dei suddetti prodotti, il prezzo del pasto sarà decurtato, a titolo di penale, del 50%, oltre all'applicazione della penale di cui all'art. 79.

Le suddette decurtazioni saranno effettuate dalla fattura mensile emessa dall'Impresa per i servizi svolti. L'evenienza di cui sopra nel corso dell'anno non deve verificarsi per più di cinque volte. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

Qualora sul mercato non sia reperibile frutta fresca di stagione potrà essere fornito, in alternativa, un dessert contenente frutta.

Art. 31 - Documentazione attestante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta

La Stazione Appaltante, richiede altresì l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, di prodotti da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici e tradizionali e di prodotti a Km. Zero. I prodotti richiesti sono riportati nell'Allegato n. 2.

Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di ingredienti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta richiesti dalla Stazione Appaltante, l'Impresa deve allegare alla fattura mensile, copia dei documenti di trasporto relativi alla consegna presso il centro cottura dei prodotti sopra menzionati. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria si avvalga di un fornitore che a sua volta si rifornisce da un produttore, ai documenti di trasporto dei pasti dovranno essere allegate le copie di tutti i documenti di trasporto che permettano di verificare il percorso dei prodotti dal produttore fino al centro cottura dove saranno preparati i pasti.

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

La produzione della suddetta documentazione deve essere conservata presso i centri cottura e a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 32- Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse

etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Art. 33 - Garanzie di qualità

L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante, le documentazioni di cui al Pacchetto Igiene e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

La ditta dovrà fornire ai genitori degli alunni i menù e tutte le informazioni che di volta in volta saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri periodici con gruppi di genitori e/o visite presso i centri cottura.

Tutto ciò dovrà essere programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, e concordato e organizzato con il Comune.

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta – operatori scolastici e genitori.

Per il raggiungimento di tale obiettivo la ditta potrà utilizzare, in accordo con la Stazione Appaltante, anche mezzi di informazione territoriale, come tv., giornali, manifesti pubblicitari, invio di depliant illustrativi ed altro.

Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù approvato dall'ASL U.O. Igiene degli Alimenti e ben visibile.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 34 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dal Piano di Autocontrollo secondo quanto disposto dal Regolamento CE 852/2004. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Appaltatore e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L' Appaltatore dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'organizzazione dell'Appaltatore è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile dell'Appaltatore avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata alla Stazione Appaltante dopo l'aggiudicazione del servizio;
- il responsabile dell'Appaltatore dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle

apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;

- la Stazione Appaltante potrà richiedere all'Appaltatore, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art. 35 - Conservazione delle derrate

Di norma non è prevista la conservazione degli alimenti freschi. In conseguenza dell'organizzazione esistente non sono ammessi grossi stoccaggi di alimenti. Se l'Appaltatore intende procedere autonomamente alla conservazione di piccole quantità di alcune derrate si deve attenere alla normativa vigente.

La Ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei pasti, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, nonché del loro corretto stoccaggio e veicolazione.

Le eventuali bevande in bottiglia, i fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta delle bottiglie in "PET".

Art. 36 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

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 mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

19

Art. 37 - Manipolazione e cottura

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

Art. 38 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4°C in conformità al Pacchetto Igiene.

Art. 39 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura a foglia verde da consumare cotta dovrà essere effettuato nelle 24ore antecedenti al consumo;
- il lavaggio e il taglio della verdura da consumare cruda dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente al consumo;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Art. 40 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro, la cui fornitura, se mancante, o reintegro è a totale carico dell'Appaltatore. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nella brasiera.

Art. 41 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

TITOLO VII

MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 42 - Menù

I menù variano in base alle stagioni e si articolano con un calendario che sarà indicato dal Comune. L'Appaltatore dovrà provvedere alla realizzazione e stampa di depliant descrittivi del servizio con allegati menù da distribuire agli utenti, nonché, ove richiesto, alla redazione di un calendario a scalare del menù.

Per variare il menù, articolato su n. 4 settimane, infatti, può essere utilizzato un procedimento a scalare in modo che alla quinta settimana il menù non corrisponda a quello del giorno ma a quello indicato in quello successivo.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel fascicolo "Menù (**Allegato n. 3**)", a quelli delle diete speciali previste per patologie alimentari, fede religiosa o per altre motivazioni consentite dal Regolamento vigente, e come grammature degli alimenti alle "Tabelle dietetiche e grammature" (**Allegato n. 4**). La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in accordo con la ASL competente, le preparazioni previste nel menù, con le relative grammature.

L'Appaltatore dovrà predisporre, a seguito dei menù annuali stabiliti dalla Stazione Appaltante, la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'Appaltatore, in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche (regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali), o piatti etnici, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche. Tra i menù alternativi che l'Amministrazione si riserva di richiedere vi è quello del giorno delle Ceneri e dei venerdì di Quaresima con assenza di carne.

I menù potranno subire delle variazioni nel corso dell'appalto; la modifica ai menù seguirà comunque il principio di equivalenza economica e nutrizionale.

Art. 43 - Menù alternativi (diete in bianco)

Nei casi di necessità determinata da motivi di salute, l'Appaltatore è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Tale menù conserva la medesima struttura ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 44 - Diete speciali

L'Appaltatore, a seguito di presentazione di certificato medico e su espressa indicazione dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune, dovrà approntare diete speciali agli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

In particolare:

- nel caso di utenti affetti da patologie croniche (diabete, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc.) dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile
- La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista che potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

21

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori addetti alla refezione.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art. 45– Diete a carattere etico o religioso

Nei casi di necessità determinata da motivazioni etico-religiose, l'Impresa è obbligata ad elaborare, in sostituzione del pasto fornito dal menù, menù alternativi (vegetariani, vegani o altro), realizzati dalla dietista dell'Appaltatore. Il menù sarà poi validato dall'ASL.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 46 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

Le diete speciali o in bianco ovvero a carattere etico-religioso, devono essere confezionate in vaschette termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Gli utenti che hanno una dieta speciale devono avere sempre il pasto confezionato separatamente anche quando il menù comprende piatti adatti alla dieta, in modo da evitare possibili errori.

Spetta all'Appaltatore di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto

di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Il piano di autocontrollo della ditta aggiudicataria dovrà prevedere il diagramma di flusso delle diete speciali.

Art. 47 - Integrazione del menù in occasione di festività

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione in occasione di festività particolari (religiose o civili) quali ad esempio S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti in più all'Appaltatore e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, panettone/pandoro da 100 gr., torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante.

Art. 48 - Variazione del menù

Le variazioni occasionali del menù devono avvenire per cause motivate e devono essere di volta in volta concordate con il Comune.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con il Comune purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

La variazione del menù deve essere comunicata il giorno stesso al Comune.

Art. 49 - Struttura dei menù

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

Pranzo :

- 1 primo piatto;
- 1 secondo piatto o se previsto piatto unico;
- 1 contorno;
- pane;
- frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o una macedonia;
- è previsto l'uso di acqua da acquedotto comunale; si richiede fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl o da 150 cl in caso di temporanea impossibilità di approvvigionamento dell'acqua (per interruzione nell'erogazione dell'acqua dall'acquedotto ecc.);

La composizione del "cestino" deve prevedere:

- n° 2 panini imbottiti con affettati o formaggi e verdura
- n° 1 frutto di stagione
- n° 1 dessert confezionato
- n° 1 bottiglia di acqua da 50 cl.

Potrà essere richiesta all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Si precisa infine che i prodotti non consumati restano di proprietà della Stazione Appaltante e devono essere lasciati in deposito presso i locali di consumo del pasto, salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

Art. 50 - Quantità e qualità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per realizzare le pietanze previste dal menù, sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche e grammature (**Allegato n. 4**). Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Stazione Appaltante può eseguire mediamente n. 3 ispezioni mensili nelle cucine delle scuole per il controllo delle materie prime, delle fasi di produzione e distribuzione nonché dell'appetibilità dei menù preparati e possono richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterranno, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonei.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

TITOLO IX

SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 51 - Prenotazione e consegna dei pasti

Prima dell'inizio del servizio il Comune comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dall'Istituto Comprensivo.

Al momento della prenotazione giornaliera dei pasti dovrà essere comunicato il numero degli stessi, specificando la necessità di eventuali diete in bianco o diete particolari.

Il numero dei pasti giornalieri da erogare presso ciascun refettorio sarà trasmesso all'Appaltatore entro le ore 9,45.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero dei pasti prenotati e il numero di pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Art. 52 - Norme per la somministrazione

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche in vigore al momento e suscettibili di variazioni negli anni successivi.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 53 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti nei plessi nei quali è affidataria la Ditta sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Appaltatore. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico, come già precedentemente specificato.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante. In caso di necessità la Stazione Appaltante potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Come precedentemente specificato l'Appaltatore deve provvedere al termine del servizio alla pulizia dei refettori, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con la Stazione Appaltante, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, per la verifica delle operazioni di distribuzione laddove effettuate da personale dell'Appaltatore

Art. 54 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Appaltatore preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, così come indicato dalla Stazione Appaltante, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art. 55 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Per la distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- I locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente dovranno essere riordinate «a terra» e non appoggiate sui tavoli i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- togliere dalle mani anelli e ori in genere;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo;
- i contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, le confezioni di acqua minerale (se prevista) devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- le stoviglie, le posate e i bicchieri dovranno essere forniti dall'Impresa ed essere in ceramica per le stoviglie, in acciaio per le posate, in vetro infrangibile per i bicchieri;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura dei pasti in distribuzione;
- l'Impresa dovrà fornire tovagliette, tovaglioli, ceste per il pane e cestini per la frutta;
- le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenute ed accuratamente pulite;
- le confezioni di acqua minerale (se previste) devono restare integre fino all'arrivo degli alunni;
- il parmigiano reggiano deve essere a disposizione degli alunni su ciascun tavolo all'interno di appositi contenitori con coperchio;
- le verdure devono essere condite poco prima del consumo;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola. Le minestre debbono comunque essere servite a tavola;
- le pietanze devono essere servite con utensili adeguati come disposte dal D.M. 10 Marzo 2020;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
- nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale dell'impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a

richiedere la sostituzione delle stesse pietanze e contemporaneamente segnalare l'accaduto alla Stazione Appaltante;

- le quantità di pietanze da distribuire dovranno derivare utilizzando le grammature a crudo indicate nelle tabelle allegate;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto.
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza,
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 56 – Prodotti per la pulizia e modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso le Cucine e i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico dell'Impresa.

Tali interventi sono regolamentati dalle norme del Manuale di autocontrollo HACCP. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti (D.M. 10 Marzo 2020).

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

L'Appaltatore dovrà tenere a disposizione presso i singoli locali le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione alla fine delle operazioni deve essere conservato in appositi armadi chiusi.

Art. 57 - Modalità di pulizia dei refettori

Giornalmente, al termine del servizio, l'Appaltatore deve provvedere al riordino e alla pulizia dei locali refettori.

Le operazioni di pulizia i refettori dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli.

Per la scuola Giusti la pulizia del refettorio dovrà comprendere, oltre alle attività sopra indicate, anche lo spazzamento e il lavaggio dei pavimenti, la pulizia dei vetri e delle superfici lavabili dei muri.

Inoltre, l'Appaltatore deve effettuare nei refettori un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque ogni volta in cui se ne presenti la necessità.

Art. 58 - Modalità di pulizia dei centri cottura

Il personale incaricato dall'Appaltatore deve provvedere giornalmente al riordino e alla pulizia del/dei centro/i cottura, compreso il lavaggio delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio del pavimento.

Art. 59 - Interventi ordinari e straordinari

Oltre a quanto previsto dalle operazioni di pulizia ordinaria, la ditta aggiudicataria prima dell'inizio del

servizio, nei periodi di interruzione prolungata del servizio dipendente dal calendario scolastico (festività natalizie e pasquali) e al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria dei locali (centri cottura in gestione e refettori), comprendente lavaggio di cappe aspiranti, forni, fornelli, lavastoviglie, frigoriferi, attrezzature varie, ripiani, piastrelle, ecc. con disincrostazione dove serve, nonché disinfezione attrezzature, arredamenti, pareti, porte, finestre, termosifoni ecc., dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli. In ogni caso nel manuale di autocontrollo della ditta dovranno essere riportate le periodicità con cui pulire (specificando le scadenze dei processi di deterzione, disinfezione e disincrostazione per tutte le attrezzature del centro). Tali operazioni dovranno essere registrate nelle apposite schede.

All'occorrenza, inoltre, presso le cucine ed i refettori l'Appaltatore deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque ogni volta in cui se ne presenti la necessità. Oltre agli interventi di disinfestazione e derattizzazione, l'Appaltatore deve monitorare costantemente gli animali infestanti (distinguendo gli insetti dai roditori) con tempistiche e interventi preventivi e correttivi diversi a seconda dell'esito del monitoraggio stesso, a far data dall'inizio del servizio, secondo il proprio manuale di autocontrollo, evitando di incorrere nella necessità di chiudere le cucine o i refettori.

Art. 60 - Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Art. 61 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Art. 62 - Pulizie esterne ai centri di cottura

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina sono a carico dell'Appaltatore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'Appaltatore le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Art. 63 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti in modo differenziato distinto in multi materiale, carta, organico, indifferenziato, negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

L'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa dell'Amministrazione comunale e al D.M. 10 marzo 2020 in materia di raccolta differenziata.

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

Le spese per il servizio, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'Appaltatore.

Art. 64 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviette a perdere.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI

LUOGHI DI LAVORO

Art. 65 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo dell'Appaltatore garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs 81/2008 e ss.mm. e ii.

In particolare l'Impresa entro 10 giorni dalla proposta di aggiudicazione, deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, nonché quello per la valutazione dei rischi di interferenze (D.U.V.R.I.) I documenti devono essere trasmessi alla Stazione Appaltante la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dalla comunicazione. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la committente e l'Impresa. A tal fine la Stazione Appaltante si impegna a fornire la planimetria dei locali interessati al servizio ed a comunicare il nominativo del Responsabile della Sicurezza.

Resta inoltre a carico dell'impresa la dotazione di Dispositivi di protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 66 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 67 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.e ii.).

Art. 68 - Piano di evacuazione

L'Appaltatore dovrà presentare entro trenta giorni dall'inizio della gestione, il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine, l'Appaltatore dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa al Committente.

Art. 69 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Art. 70 - Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso le cucine dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dalle vigenti norme igieniche.

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

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

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 71 - Diritto di controllo della Stazione Appaltante

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L' Appaltatore dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati e le relative certificazioni.

Art. 72 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono - oltre ai competenti Servizi di Igiene Pubblica del Territorio della A.S.L., Nas, Icqrf, ecc – il Comune, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Stazione Appaltante, i rappresentanti dei genitori per quanto di loro competenza (c.d. Commissione Mensa).

Art. 73 - Commissione Mensa

Per esprimere pareri ed avanzare proposte non vincolanti in ordine allo svolgimento del servizio sono istituite apposite Commissioni Mensa che operano nel rispetto dei regolamenti comunali e della quale fanno parte anche i genitori degli alunni.

Rientrano nelle loro funzioni:

- assaggio delle preparazioni gastronomiche;
- formulazione di proposte specifiche sul menù.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di consumo.

Su richiesta della Stazione Appaltante l'Appaltatore dovrà partecipare alle sedute della Commissione Mensa.

Art. 74 - Tipologia dei controlli della stazione appaltante

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'Amministrazione e/o dal personale dalla stessa incaricato con le modalità previste dai CAM e quelle ulteriori ritenute opportune nel caso specifico.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti al servizio.

I controlli sono:

- A) a vista;
- B) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- A.1) controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- A.2) modalità di stoccaggio nelle celle;
- A.3) temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- A.4) controllo data scadenza prodotti;
- A.5) modalità lavorazione derrate;
- A.6) modalità cottura;
- A.7) modalità distribuzione;
- A.8) lavaggio e impiego sanificanti;
- A.9) caratteristiche sanificanti;
- A.10) modalità sanificazione;

- A.11) verifica corretto uso impianti;
- A.12) stato igienico attrezzature e ambiente;
- A.13) stato igienico sanitario personale;
- A.14) stato igienico servizi;
- A.15) organizzazione del personale;
- A.16) controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- A.17) controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per il pranzo;
- A.18) controllo della qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale di Appalto e suoi allegati tecnici;
- A.19) modalità manipolazione;
- A.20) controllo funzionamento impianti tecnologici;
- A.21) controllo funzionamento attrezzature; controllo abbigliamento di servizio del personale;
- A.22) controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle derrate.

La Stazione Appaltante provvederà nei tempi necessari a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche degli alimenti e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 75 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.

(Hazard Analysis and Critical Control Points)

L'Appaltatore, prima di iniziare il servizio, deve dotarsi di un Piano di Autocontrollo che deve essere depositato, prima dell'inizio del servizio, in copia presso la Stazione appaltante e sostituito ogni volta che viene eseguito un suo aggiornamento. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Pacchetto Igiene concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico dell'Appaltatore, 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.

Pertanto l'Appaltatore deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Appaltatore deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno bimestrale, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno tre volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico dell'Appaltatore, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Stazione Appaltante,

adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Il piano di autocontrollo deve essere presentato dopo l'aggiudicazione e sostituito ogni volta che viene eseguito un suo aggiornamento.

Art. 76- Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati dei controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

Art. 77 - Contestazioni

La Stazione Appaltante farà pervenire all'Appaltatore eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il termine assegnato, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Appaltatore è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 78 - Rilievi all'Appaltatore

La Stazione Appaltante farà pervenire all'Appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro il termine stabilito nella comunicazione l'Appaltatore non fornisce nessuna controprova o giustificazione ovvero le fornisca ma non siano ritenute valide, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO XIII - Penali

30

Art. 79 - Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

La Stazione Appaltante a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità:

- € 500,00 per ogni mancata fornitura di prodotti con le caratteristiche indicate **nell'allegato 2** dopo che questa si è verificata in numero superiore a cinque volte nel corso dell'anno;
- € 1.500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 1.000,00 per ogni analisi microbiologica il cui risultato non rispetti i limiti di carica microbica o dalla quale risultano presenti organismi patogeni di qualsiasi tipo;
- € 1.000,00 per ogni caso, presso il centro cottura o refettorio di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci porzioni della stessa preparazione;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie nell'ambito del refettorio;
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione con ulteriore penale di € 1.500,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione;
- da € 500,00 ad € 1.000,00 in relazione alla gravità del caso per ogni mancata o errata consegna di pasto speciale;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto, nel refettorio, del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

- € 500,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre a dieci minuti dall'orario previsto senza giustificato motivo;
- € 1.500,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti, o di € 500,00 se riferiti ai pasti di ogni singola scuola;

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte per anno scolastico la Stazione Appaltante, fatto salvo quanto previsto al successivo art. 80, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

In caso, invece, venga contestata, senza che vi sia stata preventiva e giustificata comunicazione, difformità in termini di qualità degli alimenti (qualità intesa come prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta, ecc.) e/o in termini di qualità degli stessi (salvo per cause di forza maggiore e comunque entro i limiti del 10%) rispetto a quelli previsti nel presente capitolato nonché a quelli offerti in sede di gara in quanto da ciò è derivata l'attribuzione di un punteggio in base alla valutazione dell'offerta tecnica, verrà applicata una penalità del **5% dell'importo dell'appalto**. Trattandosi di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, il contratto potrà essere risolto a discrezione della Stazione Appaltante, con esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni lavorativi dalla comunicazione inviata dalla Stazione Appaltante.

Trascorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide la S.A. procederà entro 20 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste nel presente Capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul primo pagamento utile, mediante pagamento della ditta appaltatrice in accordo con l'appaltatore, oppure mediante prelievo sulla cauzione depositata.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione del contratto prevista all'art.80.

TITOLO XIV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 80 – Ipotesi di risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi mediante PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) Impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitaria nella conduzione dei centri cottura e/o dei refettori;
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;

- g) Interruzione non motivata del servizio;
- h) Cessione del contratto a terzi;
- i) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) Inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico;
- k) Destinazione dei locali affidati all' Appaltatore ad uso diverso stabilito dal presente capitolato;
- l) Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate prima della stipula del contratto;
- m) Mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale dichiarato prima della stipula del contratto;
- n) Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni e incamererà il deposito cauzionale.

TITOLO XV

PREZZO E PAGAMENTO

Art. 81 – Prezzi

Il prezzo quantificato a pasto è quello aggiudicato in sede di gara. Nel prezzo si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'Appaltatore tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dell'Appaltatore per lo svolgimento del servizio e ogni altro onere previsto dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 82 - Eventuali revisioni dei prezzi

Gli importi indicati al precedente art. 4 del presente Capitolato, calcolati come ivi indicato, non potranno subire variazioni diverse da quelle appositamente previste nei documenti di gara e dalla normativa vigente.

I prezzi indicati nell'offerta economica saranno soggetti, dopo la scadenza del primo anno di vigenza contrattuale, ove sussistano i presupposti, a revisione annuale, sulla base di quanto previsto all'art. 106 comma 1 lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 29 del DL. 4/2022.

Il corrispettivo contrattuale rimane fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto fatta salva, dopo la scadenza del primo anno di vigenza contrattuale, la revisione periodica dei prezzi da operarsi sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) rispetto allo stesso mese dell'anno precedente".

A causa della complessa situazione generale che sta determinando importanti variazioni di prezzo sia dei costi energetici che delle materie prime connesse all'esecuzione dell'appalto, allo stato non preventivabili e non dipendenti dalla volontà e dall'operato delle parti, si stabilisce che quest'ultime, prima della sottoscrizione del contratto, valuteranno di comune accordo l'eventuale necessità di adeguare gli importi contrattuali, al fine di riequilibrare le condizioni di aggiudicazione alla situazione economica vigente alla data della stipula.

L'eventuale adeguamento degli importi contrattuali dovrà essere fatto nel rispetto dei limiti delle disposizioni normative e regolamentari, a livello locale, regionale e nazionale, ove vigenti, per gli adeguamenti dei corrispettivi degli appalti pubblici alla luce della situazione "emergenziale".

TITOLO XVI

IMMOBILI

Art. 83 – Consegna dei locali all'impresa

La Stazione Appaltante mette a disposizione dell'Appaltatore, in comodato gratuito, i locali interessati all'espletamento del servizio.

La consegna dei locali e degli spazi avverrà previa redazione di apposito verbale contenente l'inventario delle attrezzature.

Art. 84 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 85 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali e gli impianti della cucina, nonché macchine, arredi ed utensili, sia della cucina che dei locali scolastici in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

Art. 86 – Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

TITOLO XVIII

NORME FINALI

Art. 87 - Richiamo alla Legge e altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 88 – TUTELA DELLA PRIVACY

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica comporta anche il trattamento di dati personali, ed è quindi soggetto alla normativa in materia di protezione di dati personali emanata con Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27.04.2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, in abrogazione alla direttiva 95/46/CE; l'Impresa si obbliga a mantenere riservate le informazioni relative alle attività di cui verrà a conoscenza e si obbliga altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni, in attuazione delle disposizioni di cui al Regolamento UE 696/2016.

I dati saranno trattati e conservati esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del presente contratto e per la durata del medesimo nonché per l'adempimento di obblighi previsti da leggi, da regolamenti e dalla normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da Autorità a ciò legittimate dalla legge e da Organi di Vigilanza e controllo.

Il Titolare del trattamento è il Comune di Ponsacco. Il Responsabile del Trattamento è il Responsabile

del 1° Settore. Il titolare ha designato il Responsabile della Protezione dei Dati (DPO). Il Responsabile esterno del trattamento, ai sensi dell'articolo 28 del Regolamento (UE) 216/679, è la Ditta aggiudicataria, nella persona del legale rappresentante pro-tempore.

Art. 89 – Allegati

- ALLEGATO 1 – TABELLA RIEPILOGATIVA DEL SERVIZIO
- ALLEGATO 2 – TABELLE MERCEOLOGICHE
- ALLEGATO 3 – MENU'
- ALLEGATO 4 – TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURE
- ALLEGATO 5 – D.U.V.R.I.