



COMUNE DI MARLIANA

PROVINCIA DI PISTOIA

Via Chiesa, 5 – 51010 Marliana

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Dal 15.09.2018 al 30.06.2021 (anni scolastici 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 CON OPZIONE DI PROROGA PER UN ULTERIORE ANNO) SULLA BASE DEI CRITERI APPROVATI CON DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE 25/07/2011

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto la gestione del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti presso l'asilo nido di Momigno, la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune di Marliana:

Il servizio consiste nelle seguenti attività:

- Acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete personalizzate);
- Acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
- Confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermici e con automezzi idonei;
- Predisposizione del refettorio della sala mensa;
- Preparazione dei tavoli per i pasti;
- Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- Pulizia dei locali mensa della scuola dell'infanzia e primaria e pulizia dei refettori scolastici;
- Gestione dei rifiuti.

I pasti verranno somministrati presso:

- la mensa della Scuola dell'Infanzia e Primaria di Montagnana – via per Montagnana n. 346 -354,
- la mensa dell'Infanzia e Primaria del capoluogo Marliana – Via Goraiolo n. 2, Marliana (PT);
- i locali dell'asilo Nido Mondo Birbone di Momigno – Via Cotoro n.9,;

Art. 2 – Durata del contratto

L'appalto avrà durata dal 15 settembre 2018 al 30 giugno 2021 .

È prevista la possibilità di rinnovo (espresso) del presente contratto, per un ulteriore anno scolastico ovvero dal 15 settembre 2021 al 30 giugno 2022.

L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo aggiudicatario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 3 – Valore del contratto e revisione periodica del prezzo

Il valore del contratto, calcolato in ragione del numero dei pasti presunti annui per il costo/pasto di aggiudicazione, ammonta ad € 327.033,00 oltre ad IVA di legge.

L'importo massimo stimato del contratto, comprensivo di rinnovo, è di € 436.044,00 + IVA.

Successivamente alla prima annualità di durata del servizio, la revisione del prezzo sarà operata, a seguito di formale richiesta scritta da parte della ditta appaltatrice, nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT-FOI con riferimento al mese di settembre 2018; tale costo non potrà comunque superare il prezzo a base d'asta stabilito in sede di gara, nel rispetto dell'art. 8, comma 8, lett. b) del D.L. 24 aprile 2014, n. 66.

Gli oneri per rischi interferenziali sono pari all'1% dell'importo complessivo posto a base d'asta.

Art. 4 – Cessione contratto e subappalto

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

Art. 5 – Tipologia dell'utenza

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

Art. 6 – Standard minimi di qualità del servizio

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

Art. 7 – Elenco delle scuole interessate e consistenza presumibile dell'utenza

Il numero dei pasti annuali previsti per il periodo contrattuale, determinato in base alle iscrizioni al servizio di refezione e sulla scorta dei dati a consuntivo dell'anno scolastico 2017/2018 (periodo settembre 2017/giugno 2018), viene illustrato nella tabella seguente:

	Utenti alunni	Utenti adulti	N. dei pasti giornalieri
Scuola dell'Infanzia			
Montagnana P.se	27	1	26
Marliana	25	1	23

	Utenti alunni	Utenti adulti	N. dei pasti giornalieri
Scuola dell'Infanzia			
Asilo Nido " Mondo Birbone"	7	1	8

Scuola Primaria Marliana

Giorni mensa	Utenti alunni	Utenti adulti	N. dei pasti giornalieri
Lunedì	29	3	32
Giovedì	29	3	32

Giorni mensa	Utenti alunni	Utenti adulti	N. dei pasti giornalieri
Martedì	52	6	58
Giovedì	52	6	58

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

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

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

Per specifiche esigenze i pasti potranno essere erogati anche su più turni, previo accordo con l'Amministrazione Comunale.

Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevedibili o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

Art. 8 – Corrispettivo

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

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

- i generi alimentari;
- le prestazioni del personale;
- il materiale di disinfezione e pulizia;
- gli interventi di manutenzione ordinaria della lavastoviglie in dotazione alla cucina della scuola dell'infanzia;
- le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;

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

Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti effettivamente erogati, rilevabili da apposito registro delle presenze, predisposto dalle Direzioni Didattiche, compilato giornalmente dal personale scolastico in servizio presso le singole scuole.

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

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 60 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura elettronica, previa verifica della corrispondenza del numero dei pasti fatturati con quelli registrati.

Art. 9 - Calendario ed orari di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico comunicato dagli Istituti Comprensivi nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole: dal lunedì al venerdì per quanto riguarda la refezione della scuola dell'infanzia e l'asilo nido e nei giorni di lunedì e giovedì per la scuola primaria di Marliana e nei giorni di martedì e giovedì per la scuola primaria di Montagnana P.se, fatte salve diverse disposizioni da parte dell'Amministrazione comunale.

I pasti dovranno pervenire in tempo utile per la distribuzione che è prevista per le ore 12,00/12:10 per la Scuola dell'Infanzia e l'asilo nido e per le ore 12,30/13:00 per la Scuola Primaria, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo per la preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione presso la mensa, non dovrà superare i 60 minuti e comunque tale da

garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge (indicate dal DPR 327/1980).

Art. 10 – Configurazione del servizio

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione di cui dispone l'impresa aggiudicataria situato non oltre i Km 30 (trenta) dalla sede del Comune di Marliana nella quale devono essere trasportati i pasti, regolarmente autorizzato a norma di legge e fornito di tutte le strutture e attrezzature necessarie, nel quale venga attuato l'HACCP in base alla vigente normativa.

Il trasporto dei pasti avviene a cura e spese della ditta assuntrice del servizio.

L'Amministrazione comunale, mette a disposizione le strutture già indicate al precedente art. 1, comprensive delle attrezzature in dotazione, per l'attuale somministrazione dei pasti agli alunni ed al personale docente.

Per quanto riguarda la struttura delle scuole indicate, l'Amministrazione comunale mette a disposizione n. 3 lavastoviglie e la fornitura dei piatti, bicchieri, posate occorrenti per la refezione in materiale riutilizzabile (ceramica, vetro, metallo, etc.).

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

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

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

Art. 11 - Personale

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

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

La ditta aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, attenendosi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia. Al presente appalto si applica il vincolo di ricollocazione per gli operatori attualmente impegnati nel servizio oggetto di appalto. L'inquadramento contrattuale del personale dovrà corrispondere al titolo professionale richiesto ed alle mansioni ed alla qualifica assegnate. L'appaltatore, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, si impegna in via prioritaria ad assorbire il personale della ditta cessante adibito al servizio di distribuzione dei pasti presso i refettori. L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortuno e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore. Gli operatori dell'impresa appaltatrice dovranno, pena la risoluzione del contratto, essere assunti con contratto di lavoro dipendente ed inquadrati nel rispetto delle vigenti norme in materia.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 12 – Assicurazioni

Sarà obbligo dell'impresa appaltatrice adottare, nell'esecuzione del servizio, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori, dell'utenza e di qualunque altro soggetto terzo e per evitare danni materiali di qualsiasi natura a beni pubblici o privati. L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi, attrezzature, arredi o comunque beni impiegati nell'espletamento del servizio, anche se di proprietà del committente, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi mezzi, attrezzature, arredi o beni possano derivare, come pure dei danni causati a persone o cose dall'attività del proprio personale. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà pertanto contrarre, a propria cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, adeguata e specifica polizza assicurativa con una o più primarie società assicurative, senza alcuna franchigia, per tutti i danni derivanti dalla attività di gestione del servizio e da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale e più precisamente: Polizza Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T. e R.C.O.), con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 per sinistro, senza sotto limite per danni a persone e/o cose. Il massimale andrà rideterminato in base all'indice ISTAT relativo al costo della vita, nell'eventualità che subisca un aumento che superi il 15% del dato iniziale. L'assicurazione comprende la responsabilità che a qualunque titolo ricada sull'assicurato ai sensi dell'Articolo 2049 del Codice Civile, nella sua qualità di committente di lavori e/o servizi eseguiti da terzi in nome e per conto dell'assicurato stesso, per danni cagionati a terzi.

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

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

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

Art. 13 - Spese imposte e tasse

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

Art. 14 – Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lg. n. 50/2016, una "garanzia definitiva.

Si richiama integralmente l'art 103 del D.Lgs 50/2016.

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

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà

reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

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

TITOLO III

NORME PER LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 15 – Specifiche tecniche degli alimenti e bevande – Criteri minimi ambientali

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la ditta aggiudicataria dovrà inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale, fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo e sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con **metodi di agricoltura a lotta integrata**.

per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11223:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

le uova, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'utilizzo di acqua e bevande confezionate deve essere limitato a specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie), quali la temporanea interruzione del servizio di erogazione di acqua, od eventuali ordinanze di divieto di utilizzo dell'acquedotto comunale.

La ditta dovrà dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM.

L'appaltatore deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche.

I produttori devono appartenere al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998 – A4-198/98 e della Comunicazione n. 4 della Commissione del Consiglio Europeo n. 29.11.1999-COM 1999/619.

Art. 16 - Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n.109/92 n.68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE

1935/2004) e successive modifiche. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 17 - Garanzie di qualità

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, e/o ai soggetti da questo delegati, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 18 - Igiene della produzione

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 19 - Conservazione delle derrate

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

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

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

- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;
- la temperatura del magazzino non deve superare i 25° C;
- il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 20 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 22 del presente capitolato.

Art. 21 - Manipolazione e cottura

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

Art. 22 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali; i prodotti decongelati dovranno comunque essere consumati in giornata;
- la conservazione di piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modificazioni;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 23 – Condimenti

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

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

Art. 24 – Menù

Il menù, articolato in base alla stagionalità dei prodotti, è strutturato su 5 settimane e 2 stagioni (inverno/primavera).

In allegato al presente capitolato è riportato il menù attualmente adottato per le scuole di questo Comune validato e considerato accettabile per la popolazione scolastica di riferimento dalla competente ASL di Pistoia.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, ove necessario, alla validazione, a propria cura e spese, del menù da parte della competente ASL.

Eventuali miglioramenti presentati in sede di gara sia in termini di proposta di inserimento di prodotti e di piatti tipici locali, sia in termini di proposta di inserimento di piatti unici saranno considerati in sede di valutazione dell'offerta.

Ogni eventuale variazione del menù dovrà, comunque, essere preventivamente sottoposta a cura della ditta appaltatrice, alla competente ASL ai fini della valutazione e validazione dei piani nutrizionali di cui alla deliberazione G.R.T. n. 1127 del 28.12.2010.

La ditta dovrà predisporre la stampa dei menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'interno del plesso e alla consegna a tutti gli utenti. La medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal Committente.

Art. 25 - Composizione dei menù

Pranzo: per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta/budino/yogurt/gelato

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

L'aggiudicatario si impegna altresì a fornire, allo stesso prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari/personalizzate e a diete etniche.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.

Art. 26 - Variazione dei menù

I menù potranno subire in via eccezionale variazioni su espressa richiesta dell'ASL competente e in caso di segnalazione della Commissione mensa per costante e fondato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Anche in questo caso è comunque necessaria la preventiva validazione della competente ASL come previsto al precedente articolo.

E' altresì consentita la variazione del menù senza autorizzazione delle competenti ASL, nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, interruzioni nella somministrazione di energia elettrica);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento di alimenti e bevande per cause non addebitabili all'appaltatore;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive che abbiano rilevato contaminazioni.

Il tal caso l' appaltatore è tenuto ad adottare le variazioni senza che ciò comporti un incremento economico del prezzo offerto.

Art. 27 - Diete speciali

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

Le diete speciali dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermitici o contenitore termico monoporzione con vaschetta in acciaio inox) recante l'indicazione dell'utente destinatario.

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

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

Art. 28 - Diete di transizione (“Diete in bianco”)

L'aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno.

Le diete “in bianco” devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o di altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

TITOLO IV NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 29 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori gastro-norm in acciaio inox impiegati per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 20, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e successivamente trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 30 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art.43 e successive modificazioni.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art.47 del D.P.R. 327/80.

La ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole refezioni scolastiche in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti; si ribadisce che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dalla cucina di produzione pasti all'ultima refezione non deve essere di norma superiore ai 60 (venti) minuti.

I mezzi di trasporto e le relative attrezzature (carrelli termici, gastronomi, etc.) sono a totale carico della ditta.

Art. 31 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio a cura della ditta aggiudicatrice.

La consegna dei pasti presso ogni refezione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 15' e i 5' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

I tempi di distribuzione dei pasti devono essere concordati con gli Istituti scolastici e, per ciascuna refezione, devono essere contenuti in un'ora al massimo.

TITOLO V NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 32 - Somministrazione portate

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

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 33 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- b) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- c) esibire il cartellino di riconoscimento;
- d) imbandire i tavoli.
- e) all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- f) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- g) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- h) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- i) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- j) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- k) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- l) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- m) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- n) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
- o) il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Per le scuole materne e per la prima classe elementare è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

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

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

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

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

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

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

Art. 34 - Informazioni ai commensali

La ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Art. 35 - Disposizioni igienico-sanitarie

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

TITOLO VI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 36 - Pulizia dei locali e degli arredi

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

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

- a) pulizia dei tavoli dei refettori dopo i pasti;
- b) pulizia giornaliera dei pavimenti della sala mensa della scuola dell'infanzia e dei refettori;
- c) spolveratura giornaliera dei locali cucina e refettori;
- d) pulizia settimanale dei vetri interni ed esterni della sala mensa delle scuole e refettori.

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

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

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

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

Art. 37 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

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

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 38 - Divieti

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

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

Art. 39 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione dei pasti.

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

Art. 40 - Rifiuti

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

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

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

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

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

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

TITOLO VII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 41 - Disposizioni in materia di sicurezza

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

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

La ditta, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 42 – Referenti della sicurezza

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

Art. 43 - DUVRI (art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008)

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

Art. 44 – Divieti

E' fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio.

Art. 45 – Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

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

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

Art. 46 – Norme generali per l'igiene del lavoro

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

Art. 47 – Piano di evacuazione

La ditta dovrà attenersi alle vigenti disposizioni del piano di evacuazione vigente presso le strutture scolastiche e coordinarsi con il responsabile della gestione dell'emergenza di ciascun edificio.

Art. 48 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione

è consigliato dalle schede di sicurezza, e deve in ogni caso attenersi strettamente alle disposizioni riportate sulle suddette schede.

Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.) utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro, per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

Art. 49 – Pulizia di impianti e attrezzature

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

TITOLO VIII UTILIZZO DEI BENI DI PROPRIETA' COMUNALE

Art. 50 - Consegna alla ditta degli immobili e degli impianti

Il Comune dà in consegna alla ditta, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, i beni immobili, mobili e masserizie della cucina della scuola dell'infanzia e di ciascun refettorio di proprietà comunale nello stato in cui si trovano; l'inventario è firmato dal Responsabile della struttura organizzativa di riferimento del Comune e dal legale rappresentante della ditta.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e sostituzioni di componenti di apparecchiature, fino all'importo di € 300,00 (trecento), IVA compresa, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico della ditta.

Art. 51 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

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

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

All'approssimarsi della scadenza del contratto, il Comune e la ditta concordano tempi e modalità per la visita dei Centri da parte dei potenziali partecipanti alle nuove procedure di gara.

Art. 52 – Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

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

Alla riconsegna dei beni di proprietà comunale deve essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico inventario, da firmarsi da parte dei soggetti individuati all'art. 53, primo comma.

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

TITOLO IX CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO GESTIONE DEL CONTRATTO

Art. 53 – Verifiche periodiche di gradimento

L'appaltatore ha l'obbligo di verificare attraverso dei questionari rivolti ai genitori degli utenti il livello di gradimento dei pasti somministrati.

Il questionario dovrà essere distribuito in forma anonima, nel mese di febbraio, e dovrà essere formulato in modo tale da raccogliere suggerimenti per aumentare la qualità dei pasti forniti anche in relazione alla varietà del menù.

L'appaltatore deve informare il Comune dell'esito dell'indagine, concordando con l'Amministrazione eventuali modifiche del menù che possano migliorare il servizio.

Art. 54 – Diritto di controllo del Comune

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

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

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

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

Art. 55 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

il Comune e/o i soggetti da questo delegati.

Art. 56 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

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

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

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

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

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

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

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

TITOLO X PENALI

Art. 57 – Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti

Ferma restando l'applicazione delle vigenti disposizioni normative e non escludendo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 1382 del Codice civile, in caso di inadempimento della ditta aggiudicataria, si applicano le seguenti penalità:

- 1) € 1.000,00 per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio; decorsi 5 giorni senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, il Comune può risolvere il contratto incamerando la cauzione versata dalla ditta;
- 2) € 500,00 per ogni mancato rispetto del piano HACCP presentato;
- 3) € 250,00 per consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste all'art. 6 e/o ritardo di oltre 15 minuti nei tempi di consegna previsti, per reiterazione nel ritardo € 500,00;
- 4) € 500,00 per qualità, quantità e tipologia di cibi differenti rispetto al menù previsto ed all'ordinativo giornaliero, non preventivamente autorizzati;

5) € 500,00 per ogni mancato rispetto dello schema organizzativo del servizio come pervenuto in sede di offerta;

6) € 1.000,00 per ogni violazione alle norme d'igiene.

Nel caso di interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta, la stessa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall'amministrazione comunale per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con conseguente risoluzione del contratto da parte dell'amministrazione comunale come previsto al successivo articolo 23.

L'amministrazione comunale contesta per iscritto i fatti alla ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice potrà far pervenire scritti difensivi e/o chiedere di essere sentita dall'amministrazione comunale nel termine di 10 giorni dal ricevimento della comunicazione. Scaduto il termine di 10 giorni, ovvero dopo aver sentito la ditta, l'amministrazione comunale laddove ritenga non fondate le giustificazioni fornite, applica la penale secondo quanto previsto dai precedenti comma.

Le penalità sono addebitate sui crediti dell'affidataria dipendenti dal contratto o sulla cauzione, ove i crediti manchino o siano insufficienti. In tale ultimo caso l'importo della cauzione dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora il numero complessivo delle penali risulti maggiore a quattro in un anno, è in facoltà del Comune richiedere la risoluzione anticipata del contratto riservandosi di incamerare la cauzione e di agire per gli ulteriori danni derivanti dalla interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni derivanti dal mancato o non conforme servizio.

TITOLO XI PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 58 – Fatturazione e pagamenti

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

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

Le fatture saranno poste in liquidazione entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricezione, e previa verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C..

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Per importi superiori a € 5.000,00 l'Amministrazione Comunale provvederà ad effettuare le verifiche di regolarità fiscale c/o Equitalia, sospendendo ogni pagamento in caso di irregolarità.

L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 7 della Legge n. 136/2010, come sostituito dal D.L. 12.11.2010, n. 187, convertito con modificazioni nella legge 17.12.2010, n. 217, si obbliga a comunicare al Comune di Marliana, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, gli estremi identificativi di conti correnti dedicati al presente appalto, nonché entro lo stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Si impegna inoltre a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. L'appaltatore, a pena di nullità assoluta del presente contratto, si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136 e successive

modifiche. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della Legge.

TITOLO XII CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 59 - Clausola risolutiva espressa

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

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

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

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

Art. 60 – Risoluzione per inadempimento

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

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

Art. 61 – Disdetta del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria

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

TITOLO XIII NORME FINALI

Art. 62 – Adempimenti in materia di SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività)

Sono in capo alla Ditta appaltatrice gli adempimenti in materia di SCIA.

Art. 63 – Foro competente

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

Art. 64 – Richiamo alla legge ed altre norme

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

Art. 65 – Esecuzione in pendenza di stipula

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

Art. 66 – Strutture organizzative del Comune di Marliana

La struttura organizzativa del Comune a cui è affidata la gestione ed il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato è l'Area Servizi Finanziari, Amministrativi, Affari Generali, Servizi Sociali, Pubblica Istruzione, Personale.

Art. 67 – Applicazione disposizioni in materia di privacy

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 in ordine al procedimento instaurato si informa che: le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto; le modalità di trattamento comprendono archiviazione tramite personal computer; il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa; la conseguenza di un eventuale rifiuto consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dell'aggiudicazione; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione Comunale; il soggetto e le categorie alle quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno all'Amministrazione implicato nel procedimento, i concorrenti partecipanti alla gara ed ogni altro soggetto che vi abbia interesse ai sensi delle norme vigenti.

La Ditta è tenuta all'osservanza delle norme in materia di privacy, T.U. D.Lgs. n. 196/2003, indicando specificamente il responsabile della privacy. La Ditta si impegna a mantenere la riservatezza, nel rispetto delle disposizioni di legge, sui dati personali degli utenti messi a disposizione dall'Amministrazione.