



COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
(Provincia di Firenze)

CAPITOLATO
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
(CIG N. 78584115E)
(CIG DERIVATO N. _____)

Periodo: 1° Settembre 2019 – 31 Agosto 2024

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1	Definizioni
Art. 2	Contratto
Art. 3	Servizio di gestione informatizzata dei pasti
Art. 4	Verifiche periodiche andamento contrattuale
Art. 5	Durata della Concessione
Art. 6	Tipologia dell'utenza
Art. 7	Standard di qualità del servizio
Art. 8	Valore presunto della Concessione
Art. 9	Dimensione presunta dell'utenza
Art. 10	Calendario di erogazione del servizio
Art. 11	Inizio della fornitura del servizio
Art. 12	Interruzione del servizio
Art. 13	Relazione sull'andamento del servizio
Art. 14	Estensione del servizio
Art. 15	Collaborazione con la Commissione mensa e realizzazione di progetti educativi

TITOLO II – PERSONALE

Art. 16	Personale
Art. 17	Organico addetti
Art. 18	Reintegro del personale mancante
Art. 19	Responsabilità del Servizio
Art. 20	Norme comportamentali del personale
Art. 21	Formazione e addestramento
Art. 22	Vestiaro e dispositivi di protezione individuale
Art. 23	Controllo della salute degli addetti
Art. 24	Rispetto delle normative vigenti
Art. 25	Applicazioni contrattuali
Art. 26	Disposizioni igienico sanitarie

TITOLO III – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 27	Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 28	Etichettatura delle derrate alimentari
Art. 29	Garanzie di qualità

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 30	Igiene della produzione
Art. 31	Conservazione delle derrate

Art. 32	Riciclo
---------	---------

TITOLO V – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 33	Manipolazione e cottura
Art. 34	Preparazione piatti freddi
Art. 35	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
Art. 36	Linea Refrigerata
Art. 37	Pentolame per la cottura
Art. 38	Condimenti

TITOLO VI – MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 39	Menu'
Art. 40	Struttura dei menu'
Art. 41	Variazione dei menu'

TITOLO VII – DIETE SPECIALI

Art. 42	Diete speciali
Art. 43	Dieta leggera (dieta in bianco)
Art. 44	Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, “pranzi al sacco”
Art. 45	Utilizzo di prodotti biologici

TITOLO VIII – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 46	Contenitori
Art. 47	Mezzi di trasporto
Art. 48	Orari di trasporto e consegna dei pasti

TITOLO IX – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 49	Somministrazione portate
Art. 50	Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione
Art. 51	Tabella pesi a cotto
Art. 52	Informazioni ai commensali
Art. 53	Disposizioni igienico-sanitarie

TITOLO X – PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

Art. 54	Piano delle pulizie
Art. 55	Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione e disinfezione
Art. 56	Piano di lotta agli infestanti
Art. 57	Divieti
Art. 58	Personale addetto al lavaggio e pulizia
Art. 59	Pulizie esterne
Art. 60	Rifiuti e imballaggi
Art. 61	Servizi igienici e spogliatoi

TITOLO XI – CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011

Art. 62	Specifiche tecniche
Art. 63	Condizione di esecuzione (clausole contrattuali)

TITOLO XII – MANUTENZIONE IMMOBILI

Art. 64	Manutenzione ordinaria
Art. 65	Manutenzione straordinaria
Art. 66	Interventi urgenti

TITOLO XIII – NORME DI PREVENZIONE , SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67	Disposizioni in materia di sicurezza
Art. 68	Referenti alla sicurezza
Art. 69	Sopralluogo per la comunicazione dei rischi
Art. 70	Divieti
Art. 71	Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti
Art. 72	Norme di sicurezza per l'uso dei detergenti e dei sanificanti

TITOLO XIV – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 73	Diritto di controllo
Art. 74	Organismi preposti al controllo
Art. 75	Tipologia dei controlli
Art. 76	Blocco dei prodotti alimentari
Art. 77	Metodologia del controllo di qualità

TITOLO XV – PENALITÀ

Art. 78	Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti
---------	--

TITOLO XVI - SCHEMA CONTRATTUALE

Art. 79	Valore del contratto e cauzione definitiva
Art. 80	Rinuncia all'aggiudicazione
Art. 81	Assicurazioni
Art. 82	Spese, imposte e tasse
Art. 83	Pagamento
Art. 84	Revisioni dei prezzi
Art. 85	Potestà sulle tariffe
Art. 86	Recesso
Art. 87	Risoluzione
Art. 88	Risoluzione per inadempimento
Art. 89	Forma del contratto
Art. 90	Trattamento dati personali
Art. 91	Foro competente
Art. 92	Norme di rinvio
Art. 93	Allegati al capitolato

ART. 1 - DEFINIZIONI

1. Per “Concessionario” si intende l’Impresa alla quale viene affidata la concessione del servizio di ristorazione scolastica comunale.
2. Per “Stazione appaltante” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Figline e Incisa Valdarno che concede all’Impresa il servizio di ristorazione.

ART. 2 - OGGETTO DEL CONTRATTO

1. La Concessione ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione destinato alle utenze più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione secondo quanto disciplinato dal presente Capitolato.
2. Il presente Capitolato recepisce i principi di sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti dall’art. 34, nonché dal D.M. 25/07/2011, avente ad oggetto l’*“Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”*.
3. L’A.C. in particolare obbliga il Concessionario all’applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:
 - produzione degli alimenti e delle bevande;
 - requisiti dei prodotti in carta e tessuto;
 - trasporti;
 - consumi energetici;
 - pulizie dei locali;
 - requisiti degli imballaggi;
 - gestione dei rifiuti,
 - informazione agli utenti.
4. La concessione comprende:
 - a) la preparazione, il confezionamento e lo sporzionamento dei pasti presso i centri di cottura dell’A.C. siti in via Piave, via Cavicchi e piazza Petrarca;
 - b) la preparazione dei pasti per i Nidi d’Infanzia, che dovrà essere svolta esclusivamente nei locali appositamente predisposti del Nido d’Infanzia “Chicchirullò” di piazza Malgrat e Mar e del Nido d’Infanzia “il Trenino” di via Don Mazzolari, nonché il trasporto dei pasti per il Nido d’Infanzia “la Girandola”;
 - c) il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legume misto in multi-razione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell’impresa concessionaria mediante l’utilizzo di carrelli termici;
 - d) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori (ad eccezione dei Nidi d’Infanzia), il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia e il riordino delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori;
 - e) lo sbarazzo e la pulizia dei 5 centri di cottura suddetti, compreso il lavaggio di tutte le attrezzature, arredi e utensili necessari per il servizio;
 - f) l’allestimento dei tavoli dei refettori;
 - g) la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
 - h) la fornitura di diete personalizzate;
 - i) la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
 - j) la fornitura dell’eventuale servizio di ristorazione per i Centri Estivi Comunali, per i dipendenti comunali e per gli utenti del servizio sociale, nei luoghi e locali indicati dall’Amministrazione Comunale;
 - k) la fornitura quotidiana di tovaglie, tovaglioli e tutto il materiale necessario al servizio;

- l) l'integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l'implementazione di piatti, bicchieri e posate presso i nidi e le scuole, adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Al termine della Concessione le stoviglie rimarranno di proprietà dell'A.C.;
- m) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti presso i centri refezionali e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.
- n) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar, nonché la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.
- o) l'integrazione e/o la sostituzione e la fornitura delle attrezzature necessarie presso i centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Al termine della Concessione le attrezzature rimarranno di proprietà comunale;
- p) l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature presso i centri refezionali;
- q) la gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio;
- r) l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature ed attrezzature per il servizio;
- s) la gestione della disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali interessati al servizio di ristorazione;
- t) la progettazione, implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Figline e Incisa Valdarno, comprensivo tra l'altro, della formazione del personale comunale, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- u) la fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio, ai sensi della normativa vigente;
- v) la gestione informatizzata dell'iscrizione degli utenti, rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti, incasso dei pagamenti, recupero delle morosità e riscossione coattiva come indicato nel successivo art. 3;
- w) la pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di cottura e dei centri refezionali;
- x) la manutenzione ordinaria e la custodia degli immobili, dei centri di cottura e dei centri refezionali concessi, che normalmente gravano sul conduttore nei rapporti locativi.

5. Il Concessionario, a proprie cura e spese, dovrà provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria dei centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar.

6. Le attrezzature smantellate dovranno essere smaltite a cura e spese del Concessionario e, ove riutilizzabili, saranno ritirate dallo stesso.

7. L'integrazione e la sostituzione delle attrezzature presso i centri di cottura e i centri refezionali, è a cura e spese del Concessionario e deve tenere conto delle indicazioni di legge, sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza, assicurando comunque la qualità dell'attrezzatura e congrui tempi di installazione, tali da non pregiudicare il regolare funzionamento del servizio.

8. Il Concessionario è tenuto altresì ad ottemperare ad eventuali prescrizioni fatte dagli Organi Ufficiali di Vigilanza.

9. Sarà cura del Concessionario mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo dell'A.C.. Quest'ultima si riserva inoltre il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso al Concessionario.

10. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati su impianti, attrezzature ed arredi nei centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar e nei centri refezionali resteranno di proprietà dell'A.C., senza che il Concessionario possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi o risarcimenti.

ART. 3 - SERVIZIO DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEI PASTI

1. Il Concessionario deve provvedere direttamente:

- a) alla gestione delle iscrizioni degli utenti che pagano le tariffe differenziate (intere, ridotte ed esenti);
- b) alla rilevazione delle presenze e alla raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri trasmessi dai singoli terminali di consumo, assicurando il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, dovendo avvalersi il Concessionario stesso esclusivamente del proprio personale.
- c) agli incassi delle tariffe approvate dall'A.C. per tutte le categorie di utenti senza alcun onere a carico dell'A.C.. Il Concessionario dovrà attivare modalità di pagamento tali da facilitare al massimo agli utenti le operazioni di versamento delle somme dovute, dando pronta risposta alle nuove richieste in merito dell'A.C.;
- d) al recupero dei pasti non pagati, al sollecito di pagamento e alla riscossione coattiva del debito, tenendo comunque conto che l'erogazione del servizio potrà essere sospesa solo previa autorizzazione da parte dell'A.C. Queste azioni di recupero sono a totale carico e rischio del Concessionario, lasciando indenne l'A.C. da qualsiasi rimborso dei pasti non pagati al Concessionario.
- e) Fornire assistenza agli organi dell'A.C. nell'applicazione e nell'aggiornamento dei regolamenti e delle tariffe, nelle operazioni di previsione e assestamento del bilancio, ed in quelle relative al rendiconto di gestione, fornendo alle scadenze prescritte i dati contabili del servizio in concessione. Il sistema gestionale implementato dal Concessionario dovrà permettere all'A.C.:
 - la visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
 - i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per tipologia di utenti e/o plesso scolastico/classe/sezione;
 - la visione/stampa/salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo;
 - l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
 - l'acquisizione di apposite statistiche e report relativi alle seguenti fasi della gestione del servizio:
- f) lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo di pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti.

2. Gli incassi derivanti dalla vendita dei pasti ed i pasti erogati dovranno essere rendicontati dal Concessionario al Comune con specifica relazione analitica sui dati relativi agli incassi delle tariffe e ai pasti erogati suddivisi per categorie di utenti e terminali di consumo; tali dati dovranno essere prodotti entro il quindicesimo giorno successivo alla chiusura della contabilità mensile. I dati dovranno essere trasmessi all'A.C. su foglio elettronico e documento cartaceo.

3. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti deve prevedere l'istituzione di un dispositivo virtuale dotato di un codice utente personale con cui poter ricaricare il credito presso i vari punti di ricarica individuati e dislocati in modo tale da poter essere facilmente raggiungibili dagli utenti (ad esempio istituti bancari, esercizi commerciali della piccola e grande distribuzione, pubblici esercizi, ecc.) e/o nelle vicinanze dei plessi scolastici. Le operazioni di ricarica devono essere esenti da spese aggiuntive e non devono avere data di scadenza. I terminali adibiti alla ricarica non dovranno essere in grado di rendere visibili informazioni che violino la privacy dell'utente (ad esempio informazioni anagrafiche, alimentari, tariffarie, ecc.). La procedura deve consentire la possibilità di rimborso del credito residuo. Compete al Concessionario l'onere di garantire all'utente il mantenimento del credito residuo alla scadenza della Concessione, da poter utilizzare nel contratto successivo. Gli utenti devono essere informati della procedura nei termini adeguati per poterla espletare prima dell'inizio del nuovo anno scolastico.

4. Il Concessionario deve considerare assente l'alunno che entro le ore 10,00 sia autorizzato a lasciare la scuola senza consumare il pasto.

5. Il Concessionario si atterrà al progetto relativo al servizio di gestione presentato in occasione dell'offerta di gara.

6. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti non deve comportare oneri aggiuntivi per l'A.C. e pertanto un eventuale acquisto, installazione e spese di gestione delle stesse dovranno essere a totale carico del Concessionario.

7. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti dovrà essere funzionante e utilizzato con l'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 e l'utenza dovrà essere adeguatamente e preventivamente informata. Il Concessionario dovrà garantire, a propria cura e spese, l'istituzione ed il costante funzionamento, durante tutto il periodo della concessione, di un servizio di front-office da effettuarsi in un locale stabile del centro Cottura adeguatamente attrezzato ed allestito a spese del Concessionario e prevedere che il servizio saltuariamente sia spostato nei locali messi a disposizione dal Comune per la sede di Incisa. Il servizio di front-office, gestito da personale del Concessionario competente ed appositamente formato in materia, costituirà il punto di riferimento dell'utenza per tutto quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica, e dovrà essere raggiungibile da parte degli utenti negli orari di apertura, anche tramite telefono e posta elettronica. Tutti i testi delle comunicazioni del Concessionario (cartacei, SMS, email, ecc.) diretti all'utenza dovranno essere autorizzati in via preventiva dall'A.C.

ART. 4 – VERIFICHE PERIODICHE ANDAMENTO CONTRATTUALE

1. Bimestralmente sarà verificata con il Responsabile dell'impresa concessionaria e con l'Ufficio comunale competente la corretta esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato e eventuali migliorie presentate in sede di gara.

ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La concessione avrà durata dal 1° settembre 2019 al 31 agosto 2024 (pari a cinque anni scolastici consecutivi: 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 , 2022/2023 e 2023/2024).

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta da alunni dei Nidi d'Infanzia comunali, delle Scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, da personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti e personale A.T.A.) e dalle altre categorie eventualmente autorizzate dall'A.C.

2. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere l'ammissione al servizio di ristorazione per ulteriori tipologie di utenti, dando congruo preavviso al Concessionario, che sarà comunque tenuto ad erogare il servizio alle condizioni previste dal presente capitolato.

ART. 7 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante.

ART. 8 - VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE.

1. Il valore complessivo presunto della concessione è determinato in Euro 5.948.700,00 (IVA esclusa), di cui Euro 23.700,00 per oneri relativi alla sicurezza e rischi interferenziali non soggetti a ribasso posto a base d'asta. Tale valore si riferisce alla durata della concessione (5 anni), al numero dei pasti annui stimati (237.000) e al prezzo unitario di un pasto a base d'asta pari ad Euro 5,02 (IVA esclusa), di cui Euro 0,02 per oneri relativi alla sicurezza e rischi interferenziali non soggetti al ribasso posto a base d'asta.

2. I predetti prezzi dovranno essere comprensivi di tutte le voci di costo sostenute dal Concessionario, compreso quanto indicato nell'art. 2 e nell'art. 3.

3. Tale valore è finanziato come segue:

- a) Introiti derivanti dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio, con relativa riscossione a cura, carico e rischio del Concessionario, in base alle tariffe approvate dall'A.C.;
- b) Corrispettivo annuo a carico dell'A.C. per i pasti relativi agli utenti con tariffe ridotte o esenti e del personale docente e non docente autorizzato. Per ogni singolo pasto erogato a tali utenti, la cui tariffa sia debitamente riscossa dal Concessionario (fatti i salvi i casi di esenzione totale), l'importo dovuto dall'A.C. è dato dalla differenza tra il prezzo offerto dal Concessionario in sede di gara e la tariffa ridotta approvata o l'esenzione concessa dall'A.C..

4. Con i finanziamenti sopra indicati si intendono interamente compensati al Concessionario tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto della concessione.

ART. 9 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

1. L'ubicazione e la dimensione-tipo dell'utenza, secondo i dati dell'anno scolastico 2018/2019, sono quelli indicati nella tabella sotto riportata:

Scuole	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale Pasti settimanali
Nido d'Infanzia Il Trenino Via D.Mazzolari	55	55	55	55	55	275
Nido d'Infanzia La Girandola Piazza Antonietta	45	45	45	45	45	225
Nido d'Infanzia Chicchirullò Piazza Malgrat de Mar	40	40	40	40	40	200
Infanzia A. Cavicchi Via M. Cavicchi	135	135	135	135	135	675
Infanzia Piave Piazza M.L. King	130	130	130	130	130	650
Infanzia Ponte agli stolti Via Grevigiana	50	50	50	50	50	250
Infanzia Serristori Via Roma	50	50	50	50	50	250
Infanzia San Vito Loc. San Vito	90	90	90	90	90	450
Infanzia Maria Immacolata Piazza del Municipio	20	20	20	20	20	100
Primaria G.B Del Puglia Via Del Puglia	205	165	200	165	170	905
Primaria A.Cavicchi Via M. Cavicchi	200	165	200	165	170	900
Primaria S. Biagio Via San Biagio	200	165	200	165	170	900
Primaria Matassino Via Toti	115	115	115	115	115	575
Primaria Serristori Via Roma	20	20	20	20	15	95
Primaria Petrarca Piazza Petrarca	195	110	195	110	195	805
Primaria La Massa Loc. la Massa	105	105	105	105	105	525
Secondaria di I grado Petrarca Piazza Petrarca	0	75	0	75	0	150
Totale Pasti giornalieri	1.650	1.530	1.645	1.530	1.550	7.930

2. Nei quantitativi sono compresi anche i pasti per gli insegnanti preposti all'assistenza agli alunni.

3. La dimensione media dell'utenza, per l'anno 2018/2019, è stimata in circa n. 237.000 pasti, in quanto il loro numero è stato calcolato in base a quelli erogati nell'anno 2018 ed è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta. Anche la suddivisione settimanale dei pasti è puramente indicativa e potrà subire delle variazioni a seconda del calendario dei rientri pomeridiani stabilito dalla dirigenza scolastica.

ART. 10 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione dei pasti deve avvenire per tutto l'anno educativo (per i Nidi d'Infanzia) e scolastico (per le altre Scuole), secondo il rispettivo calendario di apertura e chiusura dei servizi educativi. Tale calendario può essere variato senza con ciò riconoscere alcun compenso al Concessionario.

2. L'erogazione del Servizio deve essere garantita per ogni giorno della settimana, dal lunedì al venerdì compresi, negli orari e nei turni di servizio richiesti dall'Istituto scolastico e dall'Amministrazione Comunale. Il Servizio può iniziare anche per una sola parte dell'utenza.

3. In alcuni Plessi scolastici il servizio di ristorazione si svolge in più turni; in questo caso il Concessionario dovrà provvedere alla produzione e alla distribuzione dei pasti secondo i turni stabiliti.

ART. 11 - INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario si fa carico di informarsi in merito alle date annuali di inizio e termine del servizio di ristorazione scolastica e di comunicarle all'A.C.

ART. 12 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e la non necessità del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. avviserà il Concessionario con almeno 24 ore di anticipo, senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.

2. Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso di interruzione del servizio di ristorazione a causa di sciopero del personale dipendente del Concessionario, che avviserà l'A.C. con almeno 5 giorni di anticipo, il quale comunque è obbligato a garantire la fornitura di un pasto freddo alternativo nel caso di richiesta dell'A.C., la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

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

4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente del Concessionario e dell'A.C., che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore i terremoti e le altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART.13 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

1. Entro il mese di agosto di ogni anno scolastico, e comunque a richiesta dell'A.C., il Concessionario trasmetterà all'A.C. una relazione sull'andamento del servizio relativo l'anno scolastico appena trascorso, contenente tra l'altro le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, nonché alle attività di formazione del personale.

ART 14 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO

1. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario, che si obbliga ad accettare, servizi aggiuntivi alla ristorazione, in qualsiasi giorno della settimana, compresi sabato e festivi, per momenti di rappresentanza. Se il menù richiesto diverge da quello stabilito per la ristorazione scolastica, il prezzo del pasto sarà concordato.

2. Nel caso di fornitura di pasti per i centri estivi, il Concessionario si obbliga ad applicare le tabelle dietetiche e il costo dei pasti offerto per le tipologie scolastiche di riferimento in base all'età dei bambini partecipanti.

3. Il Concessionario si impegna in caso di servizi non riferibili specificatamente ai servizi di ristorazione scolastica (ad esempio iniziative a carattere sociale dell'amministrazione, seminari, convegni, ecc.) a fornire, su richiesta della A.C., i pasti alle stesse condizioni e costi risultanti dall'offerta presentata in sede di gara.

Art.15 – COLLABORAZIONE CON LA COMMISSIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA E REALIZZAZIONE DI PROGETTI EDUCATIVI

1. Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, il Concessionario ha l'onere di assicurare la collaborazione con la Commissione ristorazione scolastica comunale, per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a migliorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

2. Il Concessionario dovrà altresì garantire la propria disponibilità e attiva collaborazione nell'organizzazione e gestione delle iniziative di educazione alimentare proposte dal Comune, con oneri e costi in ogni fase di effettuazione (progettazione e realizzazione) interamente a carico del Concessionario. In particolare dovrà essere garantito, dietro richiesta dell'A.C., lo svolgimento dei seguenti progetti:

- progetto per ridurre gli sprechi di alimenti perfettamente commestibili;

- realizzazione di pubblicazioni per le famiglie degli alunni sugli stili alimentari;
- progetti di educazione alimentare.

3. Il Concessionario dovrà in ogni caso tenere conto degli obiettivi educativi espressi dai vari stakeholders e collaborare alla loro realizzazione: promozione dei valori della legalità (prodotti dei terreni confiscati alle mafie), della sostenibilità sociale (interventi a favore dell'Associazione e del volontariato sociale), della tutela delle tradizioni nella filiera gastronomica locale (sinergia con le realtà gastronomiche del territorio nella riscoperta delle derrate autoctone).

4. Il Concessionario dovrà rendersi sempre disponibile ad una puntuale collaborazione con l'A.C., qualora questa intenda aderire a bandi pubblici per l'implementazione di progetti finalizzati all'erogazione di pasti privi di glutine o altri con simili finalità. Nessun beneficio od onere diretto è posto in tal caso al Concessionario, riservandosi l'A.C. la piena titolarità del progetto finalizzato a bando.

5. Inoltre il Concessionario dovrà attenersi alle Specifiche tecniche di base di cui all'allegato 1, punto 5.3.8 "Informazioni agli utenti" del D.M. 25/07/2011, già richiamato ai successivi art. 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

TITOLO II PERSONALE

ART. 16 - PERSONALE

1. Il Concessionario deve disporre di 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 dall'A.C..

2. Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze del Concessionario.

3. Il Concessionario ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico tutto il seguente personale (responsabile e non) che risulta attualmente operante per il Servizio oggetto dell'affidamento, salvo esplicita rinuncia individuale:

N.	Data assunz.	Durata contratto	Ore/Sett.	Livello	Mansione
1	09-09-2011	TEMPO INDETERMINATO	40	2	DSM DIRETTORE DEL SERVIZIO
2	22/10/2018	TEMPO INDETERMINATO	20	5	ASM DIETISTA
3	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	17,5	6	ASM ADDETTO/A SERVIZI MENSA
4	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	30	5	AC AIUTO CUOCO
5	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	40	4	CGM CAPO GRUPPO MENSA
6	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	10	6S	ASM ADDETTO/A SERVIZI MENSA
7	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	35	5	AC AIUTO CUOCO
8	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	35	5	AC AIUTO CUOCO
9	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	27,5	5	AC AIUTO CUOCO
10	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	35	4	CGM CAPO GRUPPO MENSA
11	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	30	4	C CUOCO
12	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	25	5	AC AIUTO CUOCO
13	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	18	5	AC AIUTO CUOCO
14	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	17,5	6S	ASM ADDETTO/A SERVIZI MENSA
15	05/09/2018	TEMPO	20	6S	ASM ADDETTO/A SERVIZI

		INDETERMINATO				MENSA
16	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	30	4	C	CUOCO
17	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	25	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
18	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	40	4	C	CUOCO
19	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	21	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
20	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	25	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
21	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	27,5	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
22	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	28	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
23	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	37	5	AC	AIUTO CUOCO
24	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	25	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
25	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	16	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
26	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	25	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
27	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	27,5	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
28	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	21	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
29	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	35	5	AC	AIUTO CUOCO
30	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	30	5	AC	AIUTO CUOCO
31	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	22,5	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
32	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	19,5	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
33	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	15	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
34	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	20	5	AC	AIUTO CUOCO
35	05/09/2018	TEMPO INDETERMINATO	17,5	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
36	26/11/2018	TEMPO INDETERMINATO	12,5	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
37	21/01/2019	TEMPO INDETERMINATO	10	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
38	05/11/2011	TEMPO INDETERMINATO	3	6	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA
39	31/01/2019	TEMPO INDETERMINATO	12	6S	ASM	ADDETTO/A SERVIZI MENSA

4. Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

5. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e sporzionamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dal Concessionario per le fasi di lavorazione loro inerenti.

6. Il Concessionario garantisce inoltre le funzioni di dietista per la predisposizione e la verifica dei menù (e dei progetti correlati) e per la valutazione di gradimento dei pasti agli utenti, da svolgersi presso i Centri di cottura e refezionali per un minimo di 16 ore settimanali.

7. Il Concessionario corrisponde al personale assunto un trattamento economico e normativo non inferiore a quello stabilito dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato ai dipendenti attualmente impiegati nello svolgimento della concessione e dagli accordi integrativi territoriali e regionali, obbligandosi ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. Su richiesta dell'Amministrazione comunale, il Concessionario è tenuto a fornire la documentazione comprovante il rapporto di lavoro dei soggetti impiegati.

8. Il Concessionario garantisce ai lavoratori gli adeguamenti contrattuali derivanti da maggiori oneri per effetto della stipulazione di nuovi Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e accordi integrativi.

ART. 17 - ORGANICO ADDETTI

1. Il Concessionario deve individuare e comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile del Servizio di cui al successivo art. 19 e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

2. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario.

3. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'A.C. con frequenza annuale a mezzo comunicazione scritta.

4. L'A.C. si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

5. Per ogni centro refezionale deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione almeno pari ad un rapporto di 1 a 40.

ART. 18 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

1. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni centro di ristorazione. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

2. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo comunicazione scritta, per l'approvazione formale.

3. In mancanza di tale approvazione il Concessionario non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 19- RESPONSABILITA' DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario è interamente ed esclusivamente responsabile in via civile, per qualsiasi danno ingiusto che dall'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse derivasse all'A.C. o a terzi. Dovrà pertanto impegnarsi esplicitamente a rilevare e a sostituirsi all'A.C. per ogni responsabilità che potesse derivare in relazione all'espletamento del servizio nei confronti di terzi.

2. Il Concessionario deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

3. Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

4. Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

5. Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio.

6. Il Responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Questi garantirà altresì la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'A.C..

7. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile, il Concessionario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone comunicazione all'A.C.

ART. 20- NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a) tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
 - b) osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'A.C.;
 - c) evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'A.C.;
 - d) non deve trattenersi con i dipendenti dell'A.C. durante le ore lavorative, se non per motivi attinenti al servizio;
 - e) deve mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'A.C. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.
2. L'A.C. potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 21 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

1. Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento.
2. Nel caso in cui il Concessionario abbia già tenuto dei corsi di formazione ed addestramento per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente Capitolato, la stessa è tenuta a produrre la documentazione del caso.
3. In ogni caso, il Concessionario è tenuto a svolgere almeno due incontri annuali di aggiornamento, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C..
4. A tali incontri potrà partecipare anche l'A.C. con propri incaricati e a tale scopo il Concessionario informerà gli Uffici preposti dell'A.C. circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

ART. 22 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

1. Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.
2. Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con la normativa vigente.

ART. 23 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

1. L'A.S.L. competente per territorio, può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 24 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. Il Concessionario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dall'A.C..
2. Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, 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.
3. Il Concessionario deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 25- APPLICAZIONI CONTRATTUALI

1. Tutto il personale deve essere regolarmente assunto dal Concessionario.
2. Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e Locali di settore.

3. Su richiesta dell'A.C., il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

4. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico del Concessionario.

5. Il Concessionario dovrà comunicare, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco del personale impiegato, con l'indicazione degli estremi della carta di identità di ciascuno, qualifica, livello retributivo di ogni dipendente e monte ore contrattuale settimanale.

ART. 26 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/1980 e loro successive modificazioni ed integrazioni, alla restante normativa vigente in materia, a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

2. Per l'utilizzo dei prodotti di carta destinati all'uso per l'igiene personale, il Concessionario dovrà attenersi alle Specifiche tecniche di base dell'allegato 1, "*Requisiti dei prodotti in carta tessuto*" del D.M. 25/07/2011, già richiamato ai successivi articoli 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 27 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. 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;
- a quanto previsto nell'allegato 5 del presente Capitolato. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili pre-affettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale;
- alle Specifiche tecniche di base di cui al punto 5.3.1 "*Produzione degli alimenti e delle bevande*" del D.M. 25/07/2011, producendone le relative verifiche.

2. Le derrate alimentari utilizzate, presenti nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nei centri di cottura, devono essere esclusivamente quelle contemplate nell'allegato 5 del presente Capitolato.

4. Il Concessionario dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati. Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ART. 28 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 29 - GARANZIE DI QUALITÀ

1. Il Concessionario dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

2. Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, il Concessionario dovrà reperire prioritariamente quelle inserite nella "filiera corta toscana", così come previsto dalla normativa regionale.

3. Per la fornitura di banane si richiede il prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale.

4. Il Concessionario inoltre, onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate al Concessionario o all'A.C. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti

destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono inoltre indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, ed essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 952/46).

TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 30 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
2. Il Concessionario ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi della normativa vigente in materia.
3. E' fatto obbligo al Concessionario di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.
4. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
5. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..
6. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di sbucciatura e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.
7. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
8. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
9. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse "a freddo" o "a caldo", devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo di termometri a sonda.
10. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm (ad esempio pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc.) deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle porzioni.
11. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene della produzione, l'igiene del personale e/o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico-sanitaria, il Concessionario deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'A.C.

ART. 31 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
2. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
3. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
4. I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini, nelle celle e nei frigoriferi.
5. 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 acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
6. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
7. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
8. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

9. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.
10. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
11. È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.
12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
13. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.
14. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 32- RICICLO

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
2. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, ad eccezione di quelli specificatamente indicati dal successivo articolo 36.
3. Il Concessionario dovrà adeguarsi ai comportamenti previsti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia.

TITOLO V - MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 33 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 34 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

1. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire alla temperatura prevista dalla normativa vigente in materia.

ART. 35 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

1. 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 posti in cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali; il tempo utile allo scongelamento dei prodotti dovrà essere il più breve possibile ed in ogni caso non dovrà essere superiore a 24/48 ore.
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne macinata, direttamente tritata presso i Centri di Cottura, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittate tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla vigente normativa;
- 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;
- per gli arrosti, brasati, roast beef ed in generale tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pesi superiori a Kg. 2,5;

- i legumi secchi devono restare in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 36 - LINEA REFRIGERATA

1. E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata (da 0°C a +4°C), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).
2. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 37 - PENTOLAME PER LA COTTURA

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiere.
4. La pasta, le minestre e i risotti devono essere cotti in caldaia di acciaio inox.

ART. 38 - CONDIMENTI

1. Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri refezionali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.
2. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
3. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/1960 e dal D.M. 509 31/10/1987, proveniente da produzione locale o Toscana.
4. Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla vigente normativa.
5. nei refettori deve essere consegnato sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

TITOLO VI - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

ART. 39- MENÙ

1. Il menù con le tabelle dietetiche differenziate per fasce di età dovrà essere coerente con:
 - i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana, editi dalla Società Italiana di Nutrizione Umana;
 - le Linee Guida per una sana alimentazione italiana predisposte dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione;
 - il gusto collettivo secondo le fasi evolutive;
 - le abitudini alimentari locali.
2. I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati 1 e 2 al presente Capitolato ed essere conformi alle grammature previste dagli allegati 3 e 4 al presente Capitolato.
3. I menù sono articolati in menù autunno-inverno (indicativamente 1° ottobre – 31 marzo) e primavera-estate (indicativamente 1° aprile – 30 settembre). Tali date potranno essere modificate dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica contingente. In aggiunta ai sopra citati menù, per

la sezione dei “piccoli” dei Nidi d'Infanzia ed in riferimento al periodo del divezzamento, si utilizza il “menù dei piccoli”, così come specificato nell'allegato 1 al presente Capitolato.

4. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'A.C. e approvati dalla Commissione ristorazione scolastica comunale e successivamente inviati per conoscenza all'A.S.L. competente per territorio.

5. Per quanto concerne le modalità di illustrazione al pubblico delle tabelle degli allergeni, si rimanda alle Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana: *“La scelta circa la modalità da utilizzare per rendere edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale (C.M. Salute 6.02.2015)”*.

ART. 40 - STRUTTURA DEI MENÙ

1. La struttura del pranzo è la seguente:

- primo piatto;
- secondo piatto;

(o in sostituzione dei due, un piatto unico)

- contorno;
- pane;
- frutta: da somministrare, utilizzando a rotazione l'intera gamma prevista dall'allegato 5 al presente Capitolato (o succo di frutta, budino, yogurt, gelato o dolce da forno);
- acqua: si intende compresa nel costo del pasto.

2. Solo per la Scuola dell'Infanzia Ponte agli Stolti è prevista la somministrazione della merenda nel pomeriggio, come indicato nell'allegato 2 al presente Capitolato.

3. Il Concessionario si impegna a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico, preventivamente concordati con il Referente per l'A.C..

4. Il Concessionario dovrà inoltre fornire, senza nessun costo aggiuntivo per l'A.C., un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri Refezionali, composto da tonno, crackers, succhi di frutta e acqua.

5. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

ART. 41 - VARIAZIONE DEI MENÙ

1. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'A.C. e successivamente inviate, per conoscenza, al Servizio A.S.L. competente per territorio.

2. Nessuna variazione può essere apportata dal Concessionario senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..

3. Il Concessionario può, in via eccezionale, temporanea e previa comunicazione all'A.C., effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi di anomalia:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali scioperi, incidenti e interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

4. Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'anomalia ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

5. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, il Concessionario deve proporre all' A.C. i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'A.C.

TITOLO VII – DIETE SPECIALI

ART. 42 - DIETE SPECIALI

1. Il Concessionario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica e successivamente è tenuto a comunicarlo all'A.C..
2. Le diete speciali devono essere trasportate in piatti monoporzione, con pellicola di chiusura termosigillata, contenute in singoli contenitori isotermitici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
3. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.
4. Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.
5. Il Concessionario si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

ART. 43 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")

1. Il Concessionario si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno e sono costituite da:
 - pasta o riso all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato;
 - carne bianca/pesce cotti ai ferri, al vapore, lessati, al forno o Parmigiano Reggiano;
 - patate/carote lessate o al vapore;
 - poco sale ed eventualmente limone;
 - mela.
2. La dieta leggera o "in bianco" è prevista nel caso di bambini riammessi in comunità a seguito a sindromi post-influenzali o altre sindromi, per un periodo massimo di 3 giorni, prolungabili con certificazione del medico curante;
3. Le "diete in bianco" devono essere trasportate in monoporzione, in piatti con pellicola di chiusura termosigillata, contenuti in singoli contenitori isotermitici.
4. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.
5. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
6. Le diete leggere o "in bianco" dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

ART. 44 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, "PRANZI AL SACCO"

1. L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Concessionario ingredienti e relative grammature. Potrà essere richiesto al Concessionario il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole. Anche in questo caso, per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

2. Composizione del "pranzo al sacco":

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri;
- tovagliolo di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente). La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione e la loro grammatura dovrà essere la seguente:

Pane	50-60 g.
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 g.
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, cacio, parmigiano, ecc.)	80 g.
Affettati magri	80 g.

- n. 1 frutto;
 - n. 1 barretta di cioccolato da 30 grammi o una merendina dolce confezionata.
3. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

ART. 45 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

1. In applicazione della Legge Regionale Toscana 27 maggio 2002 n. 18 e nel rispetto di quanto previsto all'art. 59 della Legge 23 dicembre 1999 n. 488, il Comune richiede l'impiego dei seguenti prodotti da agricoltura biologica certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91):

- FRUTTA: tutta la frutta;
- VERDURA: tutta la verdura e tutti i legumi, ad esclusione dei funghi, porri, prezzemolo, spinaci freschi e olive verdi;
- CARNI: come indicato nell'allegato 5 al presente Capitolato;
- PASTA E RISO: pasta di semola di grano duro, pastina di semola di grano duro, riso, gnocchi di patate, pasta ripiena;
- PRODOTTI LATTIERO CASEARI: latte e yogurt;
- GENERI VARI: olio extra vergine di oliva, pomodori pelati, passato di pomodoro, uova pastorizzate, succhi di frutta, farina, marmellata.

2. Per le altre derrate dovranno essere utilizzati, se reperibili sul mercato, prodotti ottenuti con tecnica di produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, utilizzando nella scelta dei fornitori i principi la "filiera corta toscana".

3. Per le caratteristiche merceologiche delle derrate si rimanda a quanto definito negli allegati 5 e 6 al presente Capitolato.

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 46- CONTENITORI

1. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal D.P.R. 327/1980.

2. I contenitori devono essere in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

3. I contenitori Gastro-norm in acciaio inox impiegati per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

4. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione ed essere chiaramente contrassegnate per l'identificazione dell'utente a cui sono destinate.

5. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.

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

7. I contenitori isotermici, forniti dal Concessionario, dovranno essere ritirati a fine servizio e sanificati presso i Centri di Cottura.

8. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

9. Il Concessionario dovrà produrre l'elenco di tutte le apparecchiature ed attrezzature utilizzate allegando le relative schede tecniche.

ART. 47 - MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. 327/1980. Tali mezzi dovranno essere in possesso del parere igienico-sanitario, richiesto all'A.S.L. competente.

2. È fatto obbligo di provvedere quotidianamente 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.

3. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/1980.

4. Il Concessionario inoltre dovrà attenersi alle Specifiche tecniche di base dell'allegato 1) al punto 5.3.3. "Trasporti" del D.M. 25/07/2011, già richiamato ai successivi art. 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

ART. 48- ORARI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DEI PASTI

1. Dal confezionamento alla consegna dei pasti presso ogni centro refezionale, non devono trascorrere più di 45 minuti. Ai fini di assicurare ciò, oltre ai Centri di cottura di proprietà comunale, il Concessionario deve avere o acquisire la disponibilità di un Centro di cottura alternativo (risultante da adeguato titolo) idoneo sotto il profilo igienico-sanitario, adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di Legge per la preparazione dei pasti, situato entro i limiti di 50 km dalla sede Comunale (percorrenza minima stradale) e posto in edificio stabile in muratura. Non è consentito avere disponibilità di un centro di cottura alternativo mobili o dotato di strutture rimovibili.

2. I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo di 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione.

3. Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

4. Per ogni centro refezionale il Concessionario emetterà un documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dal Concessionario l'orario di carico e di partenza del mezzo.

5. L'inizio del servizio di somministrazione, presso i Nidi d'Infanzia, le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado deve essere concordato prima dell'inizio dell'anno scolastico con l'A.C., secondo le diverse esigenze dei Servizi. I predetti orari possono essere oggetto di revisione durante l'anno scolastico per esigenze specifiche.

6. Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto.

TITOLO IX - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 49- SOMMINISTRAZIONE PORTATE

1. Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.

2. 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 dell'A.C..

3. La distribuzione di ogni portata agli utenti deve essere assicurata in non più di 15 minuti, mediante l'impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei e nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche previste dalla normativa vigente. Nella distribuzione deve essere rispettato il rapporto in distribuzione di cui all'art. 17 del presente Capitolato.

ART. 50 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

1. I pasti sono distribuiti da personale del Concessionario nei centri refezionali. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) lavare accuratamente le mani e togliere anelli di ogni genere;
- b) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- c) areare, prima di apparecchiare, i locali refettorio, per il tempo necessario al ricambio dell'aria e raccogliere ed eliminare i rifiuti più grandi e igienizzare i piani dei banchi o dei tavoli con appositi prodotti;
- d) esibire il cartellino di riconoscimento;
- e) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti e le caraffe dell'acqua;
- f) all'arrivo dei contenitori isotermitici;
- g) controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- h) provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi	≤10°C	11°C
	Formaggi	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤10°C	11°C
	Insalate di riso o pasta	≤10°C	11°C

- i) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- j) prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- k) sospendere la distribuzione qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al relativo centro cottura segnalando l'accaduto al competente Servizio comunale;
- l) verificare la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza al centro di cottura in modo che si possa provvedere tempestivamente alla consegna;
- m) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- n) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- o) 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;
- p) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- q) aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- r) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- s) il Parmigiano Reggiano deve essere messo negli appositi contenitori con il cucchiaino e posto sui tavoli;
- t) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- u) distribuire la frutta lavata e dopo la consumazione del secondo piatto;
- v) il pane deve essere distribuito garantendo le necessarie misure igieniche di legge;
- w) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
- x) fornire ai rappresentanti della Commissione ristorazione scolastica comunale presenti, possibilmente in tavolo separato dagli alunni, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto al Concessionario alcun corrispettivo;
- y) per gli alunni della scuola dell'infanzia e per gli alunni delle classi prime della scuola primaria può essere richiesta la sbucciatura della frutta e il taglio delle carni;
- z) collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dall'A.C.) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati. Il concessionario dovrà inoltre dotare i refettori di appositi contenitori con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- aa) nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura.

ART. 51 - TABELLA PESI A COTTO

1. Il Concessionario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione. Tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni categoria di utenti. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'A.C. ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 52 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI

1. Il Concessionario è tenuto a:

- affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, la lista degli ingredienti e degli allergeni;
- consegnare ad ogni nuovo utente copia del menù estivo e invernale all'inizio di ogni anno scolastico;
- consegnare a tutti gli utenti copia del nuovo menù, in caso di consistenti variazioni approvate dalla Commissione mensa.

ART. 53 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 263/1962 e al suo Regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 327/1980 e loro successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Comunale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

2. Presso il centro di cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

3. I campioni di cui al precedente comma 2 dovranno:

- essere raccolti al termine del ciclo di preparazione;
- essere rappresentativi di ogni produzione, cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi;
- essere mantenuti refrigerati in idonei apparecchi frigoriferi da 0°C a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- riportare sul proprio contenitore un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

4. Per i parametri microbiologici e i limiti e i valori guida si farà riferimento alla vigente normativa.

TITOLO X - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

ART. 54 - PIANO DELLE PULIZIE

1. Al termine della refezione il Concessionario deve provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali dei Centri di cottura e dei Centri refezionali (ad eccezione dei Nidi d'Infanzia, dove la pulizia interessa solo i Centri di cottura dei nidi "Il Trenino" e "Chicchirullò"), delle relative attrezzature, arredi e suppellettili, impiegando un adeguato numero di addetti.

2. Il Concessionario deve predisporre un piano di disinfezione e sanificazione di cui dovrà fornire copia all'A.C.. Il Concessionario deve compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano, presso i Centri di cottura e i Centri refezionali.

3. L'A.C. potrà richiedere al Concessionario, 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;

4. Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso i Centri Cottura ed i Centri refezionali (o altri locali dove viene consumato il pasto) e i locali adibiti ad ufficio sono a carico e devono essere eseguiti a cura del Concessionario.

5. E' compito del personale addetto allo sporzionamento dei pasti nei Centri refezionali provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (ad eccezione dei Nidi d'Infanzia).

6. Il Concessionario per l'effettuazione delle procedure di cui sopra dovrà attenersi al punto 5.3.5 "Pulizie dei locali" e al punto 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto" dell'allegato 1) del D.M. 25/7/2011, già richiamato ai successivi art. 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

ART. 55 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE

1. Tutti i detersivi e i disinfettanti 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.

2. Il Concessionario deve provvedere a fornire, presso ogni Centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

3. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione; tutti i materiali di pulizia dovranno essere adeguatamente riposti in appositi armadietti forniti dal Concessionario.

ART. 56 - PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

1. Il Concessionario deve predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando almeno:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale di ogni Centro di cottura all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima);
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni Centro refezionale e ogni magazzino all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima).

2. Il Concessionario deve farsi carico inoltre di mettere in atto misure necessarie a prevenire la presenza di roditori.

3. In caso di evidente necessità, dovranno essere effettuati interventi straordinari di disinfestazione.

4. L'A.C. si riserva la possibilità di operare un controllo sullo stato di pulizia di tutti i locali e di tutte le attrezzature.

ART. 57 - DIVIETI

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

2. 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. 58 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E PULIZIA

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

ART. 59 - PULIZIE ESTERNE

1. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di somministrazione sono a carico del Concessionario, che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 60 – RIFIUTI E IMBALLAGGI

1. I rifiuti solidi urbani prodotti dai Centri di cottura e dai Centri refezionali dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

2. Il Concessionario ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Figline e Incisa Valdarno in materia di raccolta differenziata, come indicato nelle specifiche tecniche di cui al punto 5.3.7 "Gestione dei rifiuti" e al punto 5.3.6 "Requisiti degli imballaggi" del D.M. 25/7/2011, già richiamato ai successivi art. 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

2. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
3. Il Concessionario deve rispettare le norme nazionali, regionali e locali in materia di raccolta differenziata dei rifiuti. Il Concessionario si impegna inoltre a smaltire i residui organici negli appositi contenitori per il compostaggio situati presso ogni Centro di cottura e ogni Centro refezionale.
4. I Contenitori e le pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dal Concessionario.
5. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico del Concessionario.

ART. 61- SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

1. I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai Centri di cottura e ai Centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
2. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere forniti dal Concessionario.

<p style="text-align: center;">TITOLO XI – CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011</p>
--

ART. 62 – SPECIFICHE TECNICHE

1. Relativamente al presente servizio, il Concessionario dovrà rispettare le seguenti Specifiche tecniche di base previste dal punto 5.3 del D.M. 25/07/2011:

a) 5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggi, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), 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 dell'8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 14 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, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (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 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 dell'8 settembre 1999, n. 350;
- Pesce deve provenire:
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC-Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Fatte salve le disposizione legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche logistiche o igienico sanitarie.

Verifica:

- tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti;
- tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009;
- tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006 e devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole dell'8 settembre 1999 n. 350.
- per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri di cottura.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del Regolamento (CE) n. 882/2004 e alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

b) 5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto:

- nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti "carta-tessuto", che comprende fogli o rotoli di carta-tessuto idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che

rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE, che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

- c) **5.3.3 Trasporti:** l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:
- mezzi di trasporto su ferro;
 - veicoli, almeno euro 4;
 - veicoli elettrici;
 - veicoli ibridi.

Verifica: l'offerente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:

- la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci;
- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto;
- copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

- d) **5.3.4 Consumi energetici:** il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:
- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
 - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il Capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica: il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

- e) **5.3.5 Pulizie locali:** 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.

Verifica: l'offerente deve dichiarare nome commerciale e 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.

- f) **5.3.6 Requisiti degli imballaggi:** l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

- UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;
- l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato. Se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: l'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni ambientali auto dichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terzo (esempio "Plastica Seconda Vita" e equivalenti).

- g) **5.3.7 Gestione dei rifiuti:** l'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di ristorazione scolastica insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'Amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

- h) **5.3.8 Informazione agli utenti:** la società concessionaria dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: il fornitore deve produrre un Piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente:

- i materiali di comunicazione che verranno realizzati;
- i supporti che verranno utilizzati;
- i temi e i contenuti della comunicazione;
- gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

2. L'Amministrazione comunale ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dal Concessionario e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di concessione, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

ART. 63 – CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

1. Relativamente al presente servizio, il Concessionario dovrà rispettare le seguenti Specifiche tecniche di base previste dal punto 5.5 del D.M. 25/07/2011:

- a) **5.5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari:** in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.
- b) **5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti:** il Concessionario dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e

bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'aggiudicatario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

c) **5.5.3 Formazione del personale:** il Concessionario deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne, anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari, in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

TITOLO XII - MANUTENZIONI IMMOBILI

ART. 64 - MANUTENZIONE ORDINARIA

1. La manutenzione ordinaria degli immobili, dei Centri di cottura e refezionali è a carico del Concessionario, che normalmente grava sul conduttore nei rapporti locativi.
2. Nel caso di inadempienza del Concessionario, detti interventi saranno effettuati direttamente dall'A.C. con addebito delle relative spese al Concessionario, ferma in ogni caso la responsabilità di quest'ultimo conseguente alle inadempienze manutentive ed agli obblighi di verifica e vigilanza.
3. In caso di inadempienza reiterata, l'A.C. disporrà la revoca della concessione.

ART. 65- MANUTENZIONE STRAORDINARIA

1. I lavori di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento e/o innovazione degli immobili, dei Centri di cottura e refezionali sono a carico dell'A.C..
2. Qualora il Concessionario, su propria iniziativa o in caso di impossibilità da parte dell'A.C., volesse effettuare interventi di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento o innovazione, questi dovranno essere approvati dall'A.C. nel rispetto di tutte le modalità e le prescrizioni previste dalla vigente normativa, legislativa e regolamentare. In caso di lavori non autorizzati è fatto obbligo al Concessionario del ripristino dei luoghi e dei manufatti alla situazione originaria.
3. Al termine della concessione tutte le migliorie, manutenzioni ordinarie e straordinarie, ristrutturazioni, adeguamenti o innovazioni saranno acquisite gratuitamente al patrimonio dell'A.C..

ART. 66 - INTERVENTI URGENTI

1. In qualunque momento l'A.C., con preavviso di sessanta giorni naturali, può apportare all'impianto tutti gli interventi di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento e innovazione che rivestano carattere di obbligatorietà e/o urgenza, oltre che gli interventi di manutenzione ordinaria di cui al precedente art. 64 comma 2.
2. Qualora per l'esecuzione di tali opere e per qualunque altro motivo ascrivibile all'A.C., i locali o le aree oggetto dell'intervento dovessero essere resi o rimanere inagibili in tutto o in parte, il Concessionario deve utilizzare il Centro di cottura alternativo di cui al precedente art. 48 e nessuna indennità o compenso e per nessun titolo o motivo potranno essere richiesti dal Concessionario all'A.C..

TITOLO XIII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 67 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

ART. 68 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

1. Il Concessionario deve comunicare all'A.C. 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.

2. E' a carico del Concessionario effettuare la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro relativamente alle attività esercitate in:

a) tutti i locali dei Centri cottura dati in uso (compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.);

b) ai refettori presenti nelle scuole in cui il Concessionario effettua la distribuzione dei pasti (compresi servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui il Concessionario faccia uso esclusivo).

3. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Concessionario dovrà informare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione delle relative scuole sui rischi specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze.

ART. 69 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

1. Il Concessionario dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nelle aree interessate al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 70 - DIVIETI

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

ART. 71- IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

1. Il Concessionario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa posta a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

2. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

3. Il Concessionario deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti.

4. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza del Concessionario o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati al Concessionario, previa constatazione e valutazione tra le parti.

ART. 72 - NORME DI SICUREZZA PER L'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

1. 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.

2. Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione, della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

3. Sono a carico del Concessionario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente del Concessionario.

TITOLO XIV - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 73 - DIRITTO DI CONTROLLO

1. I controlli di qualità sono effettuati come da programma predisposto in sede di offerta e tenendo conto del piano di analisi di “customer satisfaction”, anch'esso oggetto di valutazione.
2. E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di cottura ed i Centri refezionali per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
3. Il Concessionario si impegna a permettere e facilitare i controlli da parte dei componenti della Commissione ristorazione scolastica comunale, previsti dal vigente Regolamento Comunale in materia.

ART. 74 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizi territoriali dell'A.S.L.;
 - le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dall'A.C.;
 - i tecnici dell'A.C.;
 - i componenti della Commissione ristorazione scolastica. Il Concessionario dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentate o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dall'A.C..
2. Il Concessionario provvede a fornire ai rappresentanti della Commissione ristorazione scolastica e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare, durante la visita ai Centri di cottura. A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
3. Il Concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C., per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo da esso predisposto ai sensi della vigente normativa in materia e le registrazioni delle procedure.
4. Il Concessionario si impegna a tenere indenne l'A.C. per gli oneri sopportati in sede di controllo di qualità, come da vigente Regolamento comunale per il Servizio di ristorazione scolastica.

ART. 75- TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

1. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e/o accertamenti analitici di laboratorio ed essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
2. I tecnici incaricati dall'A.C., i membri della Commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del Concessionario.
3. Il personale del Concessionario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
4. Le ispezioni riguardano:
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;

- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

5. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dal Concessionario o dai tecnici incaricati dall'A.C..

6. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

7. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.S.L. di competenza che dai laboratori di soggetti incaricati dall'A.C..

8. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

9. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

10. I tecnici dell'A.C. ed i tecnici specializzati incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

11. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 76 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I controlli effettuati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

2. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

3. L'A.C. provvederà entro due giorni lavorativi a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate al Concessionario.

ART. 77 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

1. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

2. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

TITOLO XV - PENALI

ART. 78 - PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

1. L'A.C., a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità da intendersi come limite massimo:

a) *Standard merceologici:*

1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche;
 - confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
 - etichettatura non conforme alla vigente normativa.
 - mancato utilizzo/mancaza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica con comunicazione da parte del Concessionario, nel limite massimo di n. 5 giornate al mese. Al superamento del detto limite le penali sono raddoppiate.
2. € 1.000,00 (mille) nel caso in cui il Concessionario non avverta l'A.C. del mancato utilizzo/mancaza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica.

b) *Quantità:*

1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
 - mancata o errata consegna di diete speciali personalizzate;
2. € 5.000,00 (cinquemila) per totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale;
3. € 2.500,00 (duemilacinquecento) per totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale;
4. € 250,00 (duecentocinquanta) per:
 - mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
 - mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

c) *Rispetto del menù:*

1. € 500 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);
 - mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);
2. € 250 (duecentocinquanta) per:
 - mancato rispetto del menù previsto (contorno)
 - mancato rispetto del menù previsto (frutta)

d) *Igienico-sanitari:*

1. € 250,00 (duecentocinquanta) per:
 - rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
 - rinvenimento di parassiti.
2. € 1.000,00 (mille) per:
 - rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 - mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.
3. € 500,00 (cinquecento) per:
 - inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
 - mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Cottura o presso i Centri Refezionali.
 - conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 - temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
 - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Cottura.
 - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
 - inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
4. € 5.000,00 (cinquemila) per fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

e) **Tempistica:**

1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
 - mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
2. € 1.000,00 (mille) per mancato rispetto della tempistica di attuazione degli interventi indicati nell'offerta tecnico-qualitativa.

f) **Personale:**

1. € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto delle norme di cui al Titolo II del presente Capitolato Speciale.
2. Per ogni altra fattispecie non prevista al precedente comma si applica una penalità massima di € 500,00 (cinquecento).
3. L'A.C., entro cinque giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà la notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata con lettera raccomandata A.R. o altro mezzo equivalente al Concessionario.
4. Il Concessionario avrà tempo dieci giorni lavorativi dalla notifica per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopra citato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.
5. Il totale delle penali non potrà superare l' 1% del totale del contratto.
6. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre il limite di cui al precedente comma, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del Concessionario.

TITOLO XVI – SCHEMA CONTRATTUALE

ART. 79 - VALORE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

1. Il Concessionario è tenuto a produrre tutta la documentazione richiesta dall'A.C. e a sottoscrivere il contratto.
2. Il valore del contratto è rappresentato dal valore complessivo presunto dei servizi affidati in riferimento al periodo temporale previsto ai precedenti articoli 8 e 9.
3. Il Concessionario è tenuto a versare all'atto della stipulazione del contratto una cauzione definitiva, a garanzia delle obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto, pari al 10% dell'importo complessivo netto del contratto, mediante pagamento in contanti ovvero mediante polizza fidejussoria emessa da primari istituti di credito, contenente la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'A.C.
4. L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati del sistema di qualità.
5. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

ART. 80 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

1. Qualora il Concessionario non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto nei confronti dell'A.C. e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C..

ART. 81 - ASSICURAZIONI

1. Il Concessionario, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

2. Ogni responsabilità, sia civile che penale per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni alcune a totale carico del Concessionario.

3. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dall'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli dell'A.C., oltre quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovino nell'ambito di esecuzione del servizio. L'importo del massimale non potrà essere inferiore ad € 5.000.000,00 per singolo sinistro.

3. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o 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 della concessione. A tale riguardo il Concessionario deve stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 per singolo sinistro.

4. L'A.C. si riserva la facoltà di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

5. Il Concessionario si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata della concessione ed a comunicare alla A.C. eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nell'ipotesi di annullamento o disdetta delle polizze assicurative, il Concessionario deve produrre nuova polizza assicurativa con i massimali sopra indicati.

6. Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'A.C. a semplice richiesta.

7. Copia delle polizze deve essere consegnata all'A.C. e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, deve altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

8. Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale. L'operatività o meno di tale polizza non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

9. Il Concessionario è altresì tenuto a richiedere alle imprese fornitrici di cui si avvale, copia della polizza RC Prodotti che le stesse avranno contratto contro i rischi di danni a terzi cagionati da prodotto difettoso ex D.P.R. 24 maggio 1988 n. 224, in attuazione alla Direttiva CEE 85/374.

10. Copia di tali polizze dovrà essere trasmessa all'A.C. prima dell'inizio del servizio. L'esistenza o meno di tali polizze non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 82 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed 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 del Concessionario.

2. Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell'A.C..

ART. 83 - PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo annuo a carico dell'A.C. sarà effettuato con cadenza mensile, dietro presentazione di regolari fatture riportanti i pasti consegnati, suddivisi per tipologie di utenti (alunni, personale docente e personale non docente) e tipologie di costo (esenzioni e riduzioni).
2. La liquidazione delle fatture avverrà entro sessanta giorni dalla data di ricevimento delle stesse ed eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.
3. Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al Concessionario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.
4. L'Amministrazione comunale subordina il pagamento del corrispettivo dovuto mensilmente al Concessionario alla verifica della regolarità contributiva previdenziale e assicurativa obbligatoria per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, attraverso l'acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.).
5. Per la sospensione o ritardo di pagamento dovuti alla mancata regolarità contributiva, il soggetto gestore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento dei danni, né a pagamento di interessi.
6. Il Concessionario dovrà inoltre assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010, mediante l'utilizzo di uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche.

ART. 84- REVISIONI DEI PREZZI

1. Per ogni anno di durata successivo al primo, è consentita la revisione periodica dei prezzi.
2. La revisione periodica avviene previa verifica dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).
3. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C., mediante raccomandata A/R o altro metodo con valore legalmente riconosciuto, entro il 30 aprile di ogni anno e decorrerà dall'anno scolastico successivo. La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.
4. La prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta con le modalità di cui sopra, potrà essere effettuata a decorrere dall'anno scolastico 2020/2021.
5. La revisione dei prezzi comporta l'automatica revisione delle tariffe dovute dagli utenti, salvo quanto previsto al successivo art. 85.

ART. 85 - POTESTA' SULLE TARIFFE

1. Rimane impregiudicata la facoltà dell'A.C. di ridurre le tariffe dovute dagli utenti del servizio. In tal caso il valore economico differenziale sarà a carico dell'A.C.
2. L'A.C. ha facoltà inoltre di prevedere esenzioni o riduzioni delle tariffe per utenti residenti nel Comune di Figline e Incisa Valdarno in particolari situazioni socio-economiche. Anche in questo caso il valore economico differenziale sarà carico dell'A.C.

ART. 86 - RECESSO

1. L'A.C. ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 30 giorni, da comunicarsi con lettera raccomandata A/R o altro metodo con valore legalmente riconosciuto.
2. Per giusta causa si intende a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - a) qualora sia stato depositato contro il Concessionario o contro l'impresa mandataria (in caso di aggiudicazione ad un R.T.I.) un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione o il concordato con i creditori;
 - b) qualora il titolare o un componente dell'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Concessionario o dell'impresa mandataria (in caso di aggiudicazione ad un R.T.I.) siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'Ordine pubblico, la Fede pubblica o il Patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

3. In caso di fallimento di un'impresa mandante (o di morte, interdizione o inabilitazione del titolare di un'impresa mandante se impresa individuale) l'impresa mandataria è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti, se non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità.
4. Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario deve cessare tutte le prestazioni contrattuali.
5. In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'A.C. di richiedere il risarcimento dei danni subiti, potendosi in tal caso rivalere anche in parte sulla cauzione definitiva.
6. L'A.C. si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno di 60 giorni, da comunicarsi con raccomandata A/R o altro metodo con valore legalmente riconosciuto.
7. In caso di recesso, il Concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni correttamente eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

ART. 87 - RISOLUZIONE

1. L'A.C. si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C., in caso di grave inadempimento o di ripetute inadempienze comportanti penali per un importo complessivo superiore all' 1% del valore contrattuale.
2. Il contratto si risolve di diritto nei casi:
 - a) di cui all'art. 19 L.R. Toscana 13/07/2007 n. 38 "Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro";
 - b) per impossibilità sopravvenuta. E' considerata "impossibilità sopravvenuta", tra le altre, la cancellazione del Concessionario dal Registro di cui all'art. 109 del D.Lgs. 209/2005;
 - c) cessione del contratto.
3. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:
 - a) interruzione non motivata del servizio;
 - b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
 - c) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - d) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
 - e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
 - f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - g) casi di grave intossicazione alimentare;
 - h) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune;
 - i) quando il Concessionario si renda colpevole di frode.
4. Il Concessionario si impegna a garantire, pena la risoluzione del contratto, il rispetto degli obblighi di cui al "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", a norma dell'articolo 54 del D.Lgs. 165/2001, nonché degli obblighi derivanti dal "Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Figline e Incisa Valdarno", approvato con Delibera del Commissario prefettizio con i poteri della Giunta n. 11 del 30/01/2014. Tali norme, secondo quanto disposto dall'art. 2 del D.P.R. n. 62/2013, sono estese ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore del Comune.
5. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata A.R. o altro metodo con valore legalmente riconosciuto, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
6. Qualora l'A.C. si avvalga di tale clausola, il Concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

ART. 88 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

1. 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 quindici giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 89 - FORMA DEL CONTRATTO

1. Il contratto sarà stipulato nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

ART. 90 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Tutti i dati dei quali l'Amministrazione verrà in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione del presente appalto, verranno trattati nel rispetto della normativa vigente.

2. Il Concessionario è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento del servizio e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'espletamento del servizio stesso.

3. Il Concessionario dichiara di conoscere gli obblighi previsti a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato dei soggetti incaricati al trattamento.

ART. 91 - FORO COMPETENTE

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere sulla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e scioglimento del contratto, sarà competente esclusivamente il Foro di Firenze.

ART. 92 - NORME DI RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si rinvia a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

ART. 93 - ALLEGATI AL CAPITOLATO

1. Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato 1: Menù Nidi d'Infanzia;
- Allegato 2: Menù Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado;
- Allegato 3: Grammatore menù Nidi d'Infanzia;
- Allegato 4: Grammatore menù Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado;
- Allegato 5: Caratteristiche delle derrate alimentari;
- Allegato 6: Controlli di qualità della produzione del Servizio;
- Allegato 7: Operazioni da effettuare nel corso della distribuzione.