

Azienda Speciale Servizi Pubblici Locali

Via Solferino, 13 Castelfranco di Sotto

Provincia di Pisa

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NIDO D'INFANZIA, SCUOLE
DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E PERSONALE SCOLASTICO
AVENTE DIRITTO – Anni 3**

Codice C.I.G. n. 80252559EC

INDICE

TITOLO I.....	5
ASPETTI GENERALI INERENTI A TUTTE LE ATTIVITA'	5
Art.1 - Stazione appaltante.....	5
Art.2 - Oggetto dell'appalto	5
Art.3 - Riduzione delle prestazioni	6
Art.4 - Estensione delle prestazioni	7
Art.5 - Entità dei servizi ed eventuali variazioni	7
Art.6 - Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi	7
Art.7 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	8
Art.8 - Oneri economici a carico dell'Impresa aggiudicataria.....	8
Art.9 - Polizze Assicurative	9
Art.10 - Cauzione definitiva.....	9
Art.11 - Messa in atto delle varianti offerte	10
Art.12 - Obblighi normativi	10
Art.13 - Locali assegnati all'Impresa Aggiudicataria.....	11
Art.14 - Lingua ufficiale	12
Art.15 - Relazione sull'andamento dei servizi	12
TITOLO II.....	13
MENU' E GRAMMATURE	13
Art.16 - Menù tradizionali e grammature	13
Art.17 - Variazione Menù	14
Art.18 - Menù alternativi	15
Art.19 - Modalità di fornitura menù alternativi	15
Art.20 - Pranzi a sacco	16
TITOLO III	17
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	17
Art. 21- Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	17
TITOLO IV	19
IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI PREPARAZIONE	19
Art.22 - Disposizioni igienico sanitarie	19
Art.23 - Operazioni preliminari	20

Art.24 - Preparazione e cottura	20
Art.25 - Condimenti nei terminali di consumo	21
Art.26 – Riciclo e requisiti ambientali minimi	21
TITOLO V	22
CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE.....	22
Art.27 - Ordinazione, confezionamento e consegna	22
Art.28 - Piano dei trasporti.....	24
Art.29 - Mezzi di trasporto.....	24
Art.30 - Servizio nei terminali di consumo	24
TITOLO VI.....	28
IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO.....	28
Art.31 - Locale produzione pasti.....	28
Art.32 - Magazzino derrate del centro di cottura	28
Art.33 - Riassetto, pulizia e sanificazione.....	28
Art.34 - Detergenti disinfettanti, sanificanti ed attrezzatura	28
TITOLO VII.....	30
PERSONALE DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	30
Art.35 - Disposizioni generali relative al personale.....	30
Art.36 - Misure a tutela della salute e della sicurezza sul lavoro.....	30
Art.37 - Organico e reintegro personale mancante	32
Art.38 - Rapporto di lavoro – Clausola sociale.....	32
Art.39 - Direttore Tecnico dei Servizi	33
Art.40 - Indumenti di lavoro	33
Art.41 - Norme comportamentali del personale.....	33
TITOLO VIII	35
CONTROLLI DI CONFORMITA’ DEI SERVIZI EROGATI	35
Art.42 - Disposizioni generali inerenti i controlli di conformità dei servizi prestati	35
Art.43 - Controlli.....	35
Art.44 - Penalità	36
TITOLO IX.....	38
PREZZO DEI SERVIZI E LIQUIDAZIONE DEI COMPENSI.....	38
Art.45 - Prezzi e modalità di fatturazione	38
Art.46 - Liquidazione delle fatture.....	38

Art.47 - Tracciabilità finanziaria.....	39
Art.48 - Adeguamenti dei prezzi.....	39
TITOLO X	40
SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE	40
Art.49 - Sistema informatizzato	40
TITOLO XI.....	41
INIZIATIVE PROMOZIONALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	41
Art.50 - Iniziative promozionali di educazione alimentare.....	41
TITOLO XII.....	42
ASPETTI CONTRATTUALI.....	42
Art.51 - Durata del contratto	42
Art.52 - Inizio delle attività.....	42
Art.53 - Stipulazione del contratto	42
Art.54 - Ipotesi di risoluzione del contratto	42
Art.55 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa aggiudicataria.....	43
Art.56 - Domicilio legale	44
Art.57 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	44
Art.58 - Controversie	44
Art.59 - Disposizioni finali	44

TITOLO I

ASPETTI GENERALI INERENTI A TUTTE LE ATTIVITA'

Art.1 - Stazione appaltante

Azienda Speciale Servizi Pubblici Locali – via Solferino, 13 – 56022 Castelfranco di Sotto (PI) Italia, di seguito denominata ASSPL concessionaria del servizio di refezione scolastica di cui al successivo art.2, d'intesa con il Comune di Castelfranco di Sotto, concedente il servizio, di seguito denominato Comune.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Castelfranco di Sotto (PI) per gli alunni del nido d'infanzia, delle scuole d'infanzia, scuole primarie e del personale scolastico avente diritto, in conformità delle linee guida del Ministero della Salute (Conferenza Unificata Provvedimento del 29 aprile 2010) e delle linee di indirizzo emanate dalla Regione Toscana (Deliberazione 28 dicembre 2010, n.1127) approvate con D.G.R. n.898 del 13.09.2016. Le disposizioni contenute nelle suddette linee guida integrano il presente capitolato, in particolare per quanto riguarda il contenuto dei successivi Titolo II (Menù e Grammatore), Titolo III (Caratteristiche delle derrate alimentari), Titolo IV (Igiene della produzione e tecnologia di preparazione), Titolo V (Confezionamento, trasporto e distribuzione), Titolo VI (Igiene degli impianti e dei locali del centro di cottura e dei terminali di consumo).

Il servizio si articola nelle seguenti prestazioni:

1. Produzione pasti presso la cucina centralizzata messa a disposizione dell'ASSPL, ubicata in Piazza Garibaldi, a Castelfranco di Sotto, in numero sufficiente a soddisfare le esigenze dell'utenza come individuata al successivo art.3. L'ASSPL si riserva la facoltà di trasferire la cucina centralizzata in altri locali appositamente individuati.
2. Trasporto dei pasti, mediante mezzi e contenitori idonei, ai plessi scolastici interessati al servizio, così come dettagliatamente individuati al comma successivo.
3. Servizio di sporzionamento dei pasti presso i singoli plessi scolastici, ove non risulta presente il personale ATA, ovvero quando questo è presente in misura insufficiente. Si precisa che allo stato attuale il personale ATA risulta presente al plesso scolastico di Piazza Garibaldi in numero sufficiente per la suddetta mansione. Nel caso in cui non risulti la disponibilità del personale ATA, la ditta aggiudicataria si obbliga ad assicurare il suddetto servizio con il proprio personale sulla base del prezzo offerto in sede di gara.
4. Completo riassetto dei locali, mediante lavaggio delle stoviglie, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, in conformità alle specifiche tecniche predisposte dalla ASSPL.
5. Fornitura di tutto il materiale di consumo necessario per il completo svolgimento del servizio.
6. Realizzazione iniziative di carattere educativo e promozionale.
7. Partecipazione ad incontri periodici con la Commissione Mensa istituita.

8. Servizio di spezzettamento del cibo presso il nido d'infanzia e presso la scuola dell'infanzia finalizzato alla prevenzione del rischio di soffocamento nei lattanti e nei bambini, così come indicato nelle Linee di indirizzo regionali approvate con DGR n.898 del 13.09.2016.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire nei seguenti plessi scolastici:

- Asilo Nido Comunale “Il bruco” (Castelfranco di Sotto, Piazza Giusti)
- Scuola dell'Infanzia (Castelfranco di Sotto, Piazza Garibaldi, 5)
- Scuola dell'Infanzia (Castelfranco di Sotto, via Solferino, 3)
- Scuola dell'Infanzia (Villa Campanile, via Ulivi, 168)
- Scuola Primaria (Castelfranco di Sotto, via Magenta, 18)
- Scuola Primaria (Orentano, via Martiri della Libertà, 58)

Il servizio di sporzionamento dei pasti non dovrà essere effettuata presso il nido d'infanzia denominato “Il bruco”.

I beni eventualmente forniti dall'Impresa Aggiudicataria ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le cucine comunali o presso i refettori, s'intendono immediatamente di proprietà di questa ASSPL. Alla scadenza del contratto i beni forniti dall'Impresa Aggiudicataria, devono risultare perfettamente puliti e funzionanti. I servizi oggetto del presente capitolato, devono essere espletati dall'Impresa Aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle soluzioni migliorative eventualmente proposte dall'Impresa Aggiudicataria in sede di offerta, nel caso in cui queste fossero state accolte dalla Commissione Giudicatrice.

Art.3 - Riduzione delle prestazioni

L'ASSPL si riserva espressamente la facoltà di ridurre il complesso delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Potrà, pertanto escludere o limitare alcune prestazioni sia temporaneamente sia definitivamente.

La riduzione dovrà essere esplicitamente e congruamente motivata in relazione alle ragioni di interesse pubblico che la giustificano. La riduzione del compenso dovuto all'Impresa Aggiudicataria sarà calcolata tenendo conto dei prezzi unitari presentati in offerta in fase di gara. Rimane altresì escluso, in caso di riduzione, il diritto a qualsivoglia compenso o indennizzo, a qualsiasi titolo, anche risarcitorio da parte dell'Impresa Aggiudicataria.

Rimane in ogni caso escluso per l'Impresa Aggiudicataria qualsivoglia diritto di recesso o di risoluzione del rapporto, mantenendo la stessa, comunque, l'obbligo all'esecuzione delle prestazioni così come ridotte.

In caso di riduzione che comporti una variazione complessiva del valore del contratto, superiore o pari ad un quinto (c.d. quinto d'obbligo) rimarrà salva per l'Impresa Aggiudicataria la facoltà di recesso ai sensi del successivo art.54.

Art.4 - Estensione delle prestazioni

All'ASSPL è riservata, altresì, nei limiti consentiti dalle norme in materia di contratti pubblici, la facoltà di estendere le attività, aggiungendo prestazioni analoghe o strettamente accessorie a quelle oggetto del presente capitolato; la quota aggiuntiva da corrispondere all'Impresa Aggiudicataria sarà calcolata tenendo conto dei prezzi unitari offerti in sede di gara.

Art.5 - Entità dei servizi ed eventuali variazioni

La base di riferimento, formata dal numero degli utenti fruitori del servizio di ristorazione per l'anno scolastico 2018 – 2019 (ultimo contratto disponibile) ammonta a 79.103 pasti erogati. L'entità del servizio nel corso di esecuzione del contratto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione nei limiti di legge.

Art.6 - Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi

I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerare strumentali all'attività scolastica, in quanto funzionali a garantire l'attività didattica nelle forme attualmente vigenti; pertanto è da considerare come servizio di pubblica utilità, ai sensi della Legge 146/90 e s.m., la quale prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale ed in conformità al piano presentato in sede di offerta.

In particolare in caso di:

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

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa Aggiudicataria, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa Aggiudicataria e la ASSPL, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la ASSPL. In ogni caso resta salvo quanto indicato in sede di offerta tecnica dall'Impresa Aggiudicataria.

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale scolastico

In caso di sciopero del personale scolastico addetto alla prenotazione dei pasti, l'Impresa Aggiudicataria deve provvedere ad effettuare il servizio di prenotazione dei pasti senza alcun onere aggiuntivo a carico della ASSPL.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture; al verificarsi delle evenienze di cui sopra potranno essere concordate tra l'Impresa Aggiudicataria e la ASSPL, in via straordinaria, differenti situazioni organizzative per l'espletamento dei servizi, anche mediante la fornitura di pasti alternativi in conformità di quanto disposto alla precedente lett. a).

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per l'Impresa Aggiudicataria. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa Aggiudicataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art.7 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'Impresa Aggiudicataria non può sospendere o ritardare la prestazione dei servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la ASSPL.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa Aggiudicataria costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto l'incameramento della cauzione definitiva, fatta salva la facoltà di procedere nei confronti dell'Impresa Aggiudicataria per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'ASSPL e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Art.8 - Oneri economici a carico dell'Impresa aggiudicataria

Dalla data di inizio del servizio sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria, tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento di tutte le attività; in particolare, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria le spese per:

- le manutenzioni ordinarie e le manutenzioni programmate della cucina centralizzata comprensive delle attrezzature in essa presenti e di quelle che si trovano presso i plessi scolastici; la manutenzione ordinaria dei refettori ove l'Impresa Aggiudicataria svolge l'attività di somministrazione dei pasti agli utenti, escluse le aule scolastiche ove gli utenti, eventualmente, consumano i pasti;
- il reintegro dei macchinari, degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- la fornitura di tutte le attrezzature e i materiali necessari per l'espletamento del servizio (stoviglie, utensili, ecc...);
- i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio;
- la voltura dei contratti di tutte le utenze presenti presso la cucina centralizzata;
- le spese per fornitura e manutenzione del sistema informatico offerto in sede di gara;
- le spese sostenute dalla Stazione appaltante per effettuare le procedure di gara;
- le spese sostenute per l'acquisto e l'utilizzo di piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro idonei per il nido d'infanzia e per scuole d'infanzia e primarie.

Art.9 - Polizze Assicurative

Sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'Impresa Aggiudicataria garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta.

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a consentire all'ASSPL di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

L'Impresa Aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dell'ASSPL che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'ASSPL, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

L'Impresa Aggiudicataria prima di iniziare la prestazione delle attività richieste, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'ASSPL debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'Impresa Aggiudicataria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danneggiamenti alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per guasti a qualsiasi titolo causati dall'Impresa Aggiudicataria.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000 (cinquemilioni/00) senza sottolimito per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

L'Impresa Aggiudicataria deve stipulare anche una polizza assicurativa che tenga indenne la ASSPL, da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori.

Art.10 - Cauzione definitiva

La cauzione definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazione dell'Impresa Aggiudicataria, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'art.103 del D.Lgs 50/2016 aggiornato con D.Lgs. 56/2017 e con Legge

55/2019 (di seguito Codice). L'importo della garanzia è ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2008 richiesta come requisiti di ammissione alla gara.

La cauzione deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'appaltatore.

In particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta ASSPL si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'Impresa Aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dall'ASSPL.

La mancata costituzione della suddetta cauzione determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art.11 - Messa in atto delle varianti offerte

L'Impresa Aggiudicataria entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le varianti migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dall'ASSPL.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dall'Impresa Aggiudicataria, non fossero state accolte dall'ASSPL, l'Impresa Aggiudicataria deve mettere in atto le varianti alternative che la ASSPL si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'Impresa Aggiudicataria e non accolte dalla ASSPL.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla ASSPL, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'Impresa Aggiudicataria in sede di gara, la ASSPL tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Resta inteso che le varianti proposte non devono generare alcun onere economico per la ASSPL.

Art.12 - Obblighi normativi

L'Impresa Aggiudicataria deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Impresa Aggiudicataria deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o

che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa Aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della ASSPL, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì assicurare il rispetto delle norme in materia igienico sanitaria, di cui al successivo art. 22, e di quelle in materia di igiene ambientale contenute nel D.lgs. 152/2006 (Codice dell'Ambiente) e nelle altre normative di settore.

Art.13 - Locali assegnati all'Impresa Aggiudicataria

La ASSPL mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali della cucina centralizzata di Piazza Garibaldi e delle attrezzature e materiali ivi presenti, nonché le attrezzature dislocate nei plessi scolastici, necessari per l'espletamento del servizio, nello stato di fatto in cui essi si trovano, riservandosi la facoltà di effettuare delle verifiche periodiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali in essi custoditi

I locali di cui al presente articolo saranno concessi in uso gratuito e le chiavi saranno a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria. Una copia di dette chiavi deve rimanere, per ogni evenienza, alla ASSPL.

Alla fine del periodo contrattuale, i locali messi a disposizione dalla ASSPL, dovranno essere riconsegnati nello stato in cui erano all'atto della presa in consegna.

Parimenti saranno concesse in uso gratuito le attrezzature presenti nella cucina centralizzata e nei plessi scolastici; di esse deve essere redatto apposito inventario prima dell'inizio del servizio in contraddittorio tra le parti.

Uno specifico punteggio è riservato in sede di offerta tecnica, agli interventi di miglioramento della cucina centralizzata e dei refettori, nonché alla implementazione e sostituzione delle attrezzature necessarie nei predetti locali, effettuati a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Sono a carico dell'Impresa Appaltatrice tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di riparazione o sostituzione delle attrezzature necessario all'espletamento del servizio, ad eccezione degli interventi di carattere straordinario relativi agli immobili ed agli impianti, sempre che gli stessi non si rendano necessari per cause imputabili all'Impresa Aggiudicataria.

Alla fine dell'anno scolastico, in contraddittorio con l'Impresa Aggiudicataria, si procederà ad una verifica dello stato e della consistenza delle attrezzature; l'Impresa Aggiudicataria provvederà quindi alla reintegrazione del materiale eventualmente deteriorato.

Alla conclusione del contratto si procederà, in contraddittorio con l'Impresa Aggiudicataria, alla verifica della consistenza ed allo stato di conservazione dei beni previsti nell'inventario e comunque presenti nella cucina centralizzata e nei terminali di consumo.

Tutti i predetti beni, comprese le attrezzature e le stoviglie, resteranno di proprietà dell'ASSPL, così come resterà nel patrimonio dell'azienda quanto fornito dall'Impresa Appaltatrice e facente parte della dotazione della cucina centralizzata, dei refettori e degli altri locali presenti nei plessi scolastici.

Le spese sostenute dalla ASSPL per eventuali danni che venissero riscontrati in contraddittorio con l'Impresa Aggiudicataria saranno oggetto di valutazione economica e gli importi relativi saranno addebitati all'Impresa Aggiudicataria.

Art.14 - Lingua ufficiale

La lingua ufficiale è l'italiano. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quanto altro prodotto dall'Impresa Aggiudicataria dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'Impresa Aggiudicataria alla ASSPL in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art.15 - Relazione sull'andamento dei servizi

Al termine di ogni semestre l'Impresa Aggiudicataria deve trasmettere alla ASSPL una relazione sull'andamento delle attività eseguite contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dalla ASSPL. A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni cui parteciperanno il Direttore Tecnico dell'Impresa Aggiudicataria e rappresentanti designati dalla ASSPL, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

TITOLO II

MENU' E GRAMMATURE

Art.16 - Menù tradizionali e grammature

L'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, ai menù annualmente predisposti dal concedente il servizio e validati dai competenti uffici dell'USL Toscana Centro, sulla base del menù attualmente in uso ed allegato al presente capitolato (allegato C1).

Per bere è prevista la fornitura di acqua da acquedotto pubblico, relativamente ai plessi che sono dotati di impianti di potabilizzazione; negli altri plessi e nel caso in cui, per altre ragioni, non sia possibile o non si renda opportuno l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 1,5 Lt e/o 2,0 Lt senza ulteriori oneri per l'ASSPL.

Le grammature dei prodotti previsti nei menù risultano, in conformità alle suddette linee guida di Regione Toscana, diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: alunni di scuola infanzia, primaria e primaria di primo grado e adulti. Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

In aggiunta all'ordine giornaliero dei pasti pervenuto alla cucina, l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi nell'ordine del 2% di pietanza in più, per ciascun refettorio servito, quando trattasi di generi alimentari a numero o a pezzi/fette (per esempio bocconcini di mozzarella, rotolini di prosciutto cotto fette di formaggio ecc...).

L'Impresa Aggiudicataria dovrà predisporre, a seguito dei menù annuali, la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. La griglia generale di tali valori dovrà essere anche trasmessa al concedente il servizio, prima dell'inizio di ogni menù.

Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, Km 0, Filiera Corta:

Recependo indicazioni nazionali e della Regione Toscana circa sistemi di produzione più sostenibili ed il sostentamento dell'economia agroalimentare locale e regionale, viene posta una particolare attenzione, da parte di questa ASSPL, all'introduzione di prodotti a Km 0 o a filiera corta a partire dalla refezione scolastica.

Prodotti tipici tradizionali e locali e del mercato equi e solidale

È incentivata e prevista la somministrazione di prodotti tipici, tradizionali e locali. In base alle risultanze della gara di appalto, il concedente il servizio provvederà a disporre una variazione del menù di base; delle variazioni, validate dal competente servizio dell'USL Toscana Centro, dovrà essere data informazione alla

Commissione mensa ed all'utenza; con le stesse modalità è previsto l'inserimento nel menù di prodotti provenienti dal mercato equo e solidale.

Progetto colazione a scuola: per le scuole dell'infanzia l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire, in base al programma alimentare predisposto dalla Stazione Appaltante per la merenda di metà mattina, una frutta fresca o un prodotto da forno o uno yogurt o altro alimento equivalente.

La fornitura della merenda dovrà essere garantita ogni mattina ad ogni bambino che frequenta la scuola d'infanzia, indipendentemente dal numero dei pasti richiesti per la singola giornata e dalla loro iscrizione al servizio di mensa scolastica comunale. Il costo della merenda di metà mattina è da intendersi ricompreso nel costo del pasto stabilito in sede di offerta economica.

Orti scolastici

In presenza di orti scolastici ed in accordo con i referenti scolastici, dietro richiesta del concedente il servizio, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a preparare e/o cuocere e poi somministrare ortaggi provenienti dall'orto scolastico di ogni singolo plesso, a completamento del percorso educativo che vede protagonisti i bambini delle scuole, con l'obiettivo finale di far conoscere e favorire il consumo di verdura. Non potrà essere richiesto alcun onere aggiuntivo da parte dell'Impresa Aggiudicataria per tale servizio.

Art.17 - Variazione Menù

Variazioni al menù potranno essere richieste dal concedente il servizio, sia in relazione all'andamento stagionale (posticipazioni o anticipazioni di piatti e/o contorni di verdure) che a seguito di valutazione sul gradimento dei singoli piatti e/o prodotti alimentari da parte dell'utenza; in questo caso verranno apportate modifiche alle ricette e/o sostituzioni delle pietanze proposte, cercando di proporre cose nutrizionalmente ed economicamente equivalenti.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad effettuare monitoraggi periodici sul predetto gradimento, in conformità a quanto presentati in sede di progetto tecnico.

L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita all'Impresa Aggiudicataria solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero;
2. per cause di forza maggiore;

Per l'ipotesi di cui al punto 1), l'Impresa Aggiudicataria sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il concedente il servizio.

Per l'ipotesi di cui al punto 2), l'Impresa Aggiudicataria si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con il concedente il servizio.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'ASSPL.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, l'Impresa Aggiudicataria verrà almeno avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'Impresa.

Qualora, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto per quella giornata, l'Impresa è tenuta a concordare la variazione con il concedente il servizio, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o leggere, diete per motivi religiosi e motivi di salute o pranzi a sacco, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera del concedente il servizio. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

Art.18 - Menù alternativi

L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi per esigenze legate a diete speciali ovvero in presenza di intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico nel rispetto di quanto disposto ai paragrafi 2.3, 2.3.1, 2.3.2 delle citate linee guida regionali. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta, altresì, alla fornitura di pasti alternativi per ragioni di carattere etico, culturale o religioso, nel rispetto di quanto stabilito al paragrafo 2.3.3 delle citate linee guida regionali.

La fornitura di pasti relativi a menù alternativi non deve comportare costi aggiuntivi a carico della ASSPL.

I menù speciali, così come tutti i menù scolastici di cui al presente appalto, sono soggetti ad approvazione e validazione da parte degli uffici preposti dell'Azienda USL Toscana Centro.

Il regolamento comunale sull'organizzazione del servizio definisce le fattispecie in presenza delle quali si rende necessario un menù alternativo, le caratteristiche di esso e le modalità per la presentazione delle richieste e per la loro ammissione.

L'Impresa Aggiudicataria, in presenza delle predette situazioni, dovrà comunicare alla stazione appaltante le specifiche merceologiche dei prodotti alternativi, in maniera tale da consentire le necessarie sostituzioni ed integrazioni del menù.

L'impresa aggiudicataria, in presenza delle predette diete speciali per patologie, dovrà assicurare il rispetto delle indicazioni contenute nell'appendice 2 delle linee guida regionali.

Art.19 - Modalità di fornitura menù alternativi

L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire la fornitura dei menù dietetici ed alternativi in confezione monoporzionata e termosigillata, etichettata, con il nome dell'utente.

Sulla base dei menù in vigore, ogni giorno, entro le ore 18, verrà trasmesso, via e-mail o via fax, l'elenco nominativo delle previsioni delle diete speciali, per il giorno successivo, con indicate le alternative delle pietanze.

Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti (normali ed in bianco), suddivisa per scuola e per refettorio, verranno segnalati i nominativi degli utenti con necessità di pasto alternativo, effettivamente presenti a mensa, e le pietanze alternative necessarie, rispetto al menù previsto.

L'Impresa, nella fornitura delle diete speciali giornaliere, dovrà attenersi scrupolosamente a quanto richiesto nell'ordine effettivo dei pasti ed a quanto indicato negli schemi dietetici elaborati dal concedente il servizio come alternative: in caso contrario deve darne preventiva comunicazione scritta al concedente il servizio.

Gli alimenti ed i prodotti alimentari usati per le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, pur sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione, dovranno essere i più simili possibili a quelli che compongono i piatti nel menù giornaliero e pertanto l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi a trovare derrate e prodotti alimentari idonei a soddisfare tale necessità.

Per le monoporzioni deve essere garantito, oltre l'aspetto organolettico e sensoriale dei piatti proposti, il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Per le diete "senza glutine" e per le "allergie" dovrà essere garantita la preparazione, cottura e confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti.

Particolare attenzione dovrà essere posta in essere anche da tutto il personale addetto allo sporzionamento dei pasti in ogni singolo terminale di consumo, al quale dovrà essere data opportuna informazione e formazione.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Riservatezza

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'Impresa Aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti, in ogni fase del servizio in appalto.

Nel caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Impresa Aggiudicataria, sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'ASSPL di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con l'Impresa Aggiudicataria.

Art.20 - Pranzi a sacco

Il concedente il servizio potrà richiedere in occasione di eventi particolari, la fornitura di un cestino freddo, per ciascun utente, da distribuire, attendendosi alle modalità indicate nel successivo art. 27. Tale servizio potrà riguardare un singolo plesso o l'intera totalità dei plessi del lotto di riferimento.

La composizione del cestino verrà concordata dal personale del concedente il servizio con il responsabile del centro cottura. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

Dovranno essere preparati anche cestini con pasti speciali per utenti con menù particolari.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 21- Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti e/o come singola fornitura (compreso il progetto colazione) dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, compreso le indicazioni su prodotti allergeni di cui all'Allegato II del Regolamento UE n.1116/2011, e corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'apposito elaborato allegato (allegato C2).

L'ASSPL conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, Km0 e di filiera corta, prodotti freschi e prodotti integrali valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Al fine di evitare le contaminazioni crociate durante la preparazione e la somministrazione di alimenti senza glutine, conformemente alle *Linee guida regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale*, approvate con D.G.R. n.180/2018, è richiesto l'uso dei seguenti "prodotti senza glutine":

- Yogurt;
- Budino;
- Salumi;
- Uova pastorizzate;
- Farina di mais precotta;
- Paste fresche (es. gnocchi, ravioli, tortellini), pizza, schiacciata, bastoncini di pesce.

Il menù senza glutine dovrà prevedere, laddove possibile, la stessa tipologia di alimenti del menù di base, seppur senza glutine, compreso il dessert, quando presente nel menù di base.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le derrate alimentari, in caso di non conformità e non restituite immediatamente al fornitore, dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.M. 21/03/73, Regolamento CE 852 e 1935 del 2004, Regolamento CE 10/2011, DGRT1878/11), devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Non è consentita la fornitura di derrate alimentari oltre il primo terzo di vita, considerato nel rapporto tra data di confezionamento e scadenza del prodotto.

L'Impresa dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale", leggibile, al fine di garantire in ogni momento, la corretta tracciabilità dei prodotti, come da normativa vigente. Per alcuni prodotti alimentari, oggetto del presente Capitolato, potranno essere richieste, da parte del concedente il servizio, preventive campionature al fine di concordare la fornitura più consona al servizio.

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI PREPARAZIONE

Art.22 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg.CE 852, 853, 854 e 882 del 2004).

Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- L'Impresa Aggiudicataria deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi di un sistema di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP e Reg. CE 852/2004;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori gastronomici o recipienti di acciaio inox a temperatura superiore a +60°C per quelli da servire a caldo e a temperatura non superiore a +4°C, per quelli che si devono servire refrigerati;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di idoneo vestiario comprese cuffie o copricapo, idonei a contenere tutta la capigliatura, e al bisogno mascherine e guanti monouso;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere, oltre che attraverso apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere, oltre che con apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;

- in particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa Aggiudicataria, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani (acqua calda e sapone) prima di riprendere il servizio.
- La distribuzione dei pasti dovrà prevedere l'utilizzo di piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro idonei per il nido d'infanzia e per scuole d'infanzia e primarie, fatto salvo nei casi di guasti tecnici agli impianti di lavaggio.

Art.23 - Operazioni preliminari

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

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la preparazione e sezionamento delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione;
- la carne trita deve essere macinata in giornata ed il centro di cottura dovrà essere fornito di tritacarne refrigerato al fine di garantire il rispetto della salubrità ed igienicità del prodotto;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le pietanze dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- in presenza obbligatoria di abbattitore di temperatura, possono essere comunicate eccezionali deroghe a tale divieto - preventivamente per scritto - dal Direttore del Centro cottura al Responsabile del Servizio Scuola, solamente per le seguenti lavorazioni: arrostiti di carne, polpettone, lasagne al forno, sughi per pasta, (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4 °C entro le successive due ore).

Art.24 - Preparazione e cottura

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale e devono rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

E' assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente.

Art.25 - Condimenti nei terminali di consumo

I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase dello sporzionamento. Se è previsto nella ricetta, il Parmigiano Reggiano deve essere distribuito a tavola al momento dello sporzionamento.

Presso ciascun terminale di consumo devono essere disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale iodato e limone (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario. Per i contorni è obbligatorio per il personale addetto allo sporzionamento verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali.

Art.26 – Riciclo e requisiti ambientali minimi

Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi per il Servizio di Refezione in oggetto.

Riguardo alle eccedenze di cibo non consumate l'Impresa Aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre disposizioni concordate con il Comune di Castelfranco di Sotto e con i competenti uffici territoriali dell'USL Toscana Centro per gli aspetti igienico-sanitari.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, così come indicato all'articolo 34 del Codice, l'appaltatore dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli e prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla diminuzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi, così come indicato nelle Linee di indirizzo regionali approvate con DGR n.898 del 13.09.2016.

Uno specifico punteggio è riservato in sede di offerta tecnica agli interventi proposti relativi alle azioni sopra descritte, ovvero alle misure di recupero del cibo non somministrato, al non utilizzo di imballaggi in plastica, di plastica monouso e all'uso di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli con classe ambientale almeno pari a euro 6, veicoli elettrici e vetture ibride).

TITOLO V

CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

Art.27 - Ordinazione, confezionamento e consegna

L'ordinativo dei pasti verrà trasmesso, giornalmente, tramite il sistema informatizzato messo a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria, ovvero-mail e/o fax, fra le ore 9,30 e le ore 10, da parte del Servizio Scuola, all'Impresa Aggiudicataria.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzioni *gastronorm* di acciaio inox con coperchio a tenuta, (muniti di guarnizioni in grado di garantire la conservazione delle temperature idonee fino al momento del consumo) e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la buona conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

- per le pietanze da consumarsi calde, i contenitori termici dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

- per le pietanze da consumarsi fredde, l'Impresa dovrà provvedere a confezionare e trasportare separatamente in modo da mantenere la temperatura inferiore a +4°C. In questo caso è prevista la possibilità di confezionare in contenitori a perdere chiusi ermeticamente dandone comunicazione al concedente il servizio.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà comunque assicurarsi, attraverso specifici controlli che, per tutta la durata dell'appalto, nei terminali di consumo la temperatura delle pietanze sia tale da rispettare le corrette temperature di + 60°C o + 4° C fino alla somministrazione all'utente.

A tal fine, l'Impresa Aggiudicataria, dovrà predisporre nel Piano di Autocontrollo, efficaci procedure di sorveglianza dei punti critici, in modo che, se le temperature non fossero idonee rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato, si possano predisporre azioni correttive specifiche. Tutta la documentazione relativa a questo aspetto deve essere a disposizione per ogni tipo di controllo.

Se necessario, su richiesta del concedente il servizio, l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire contenitori termici idonei per conservare la giusta temperatura delle varie pietanze, sia durante il trasporto che nel terminale di consumo in attesa dello sporzionamento.

L'uso di contenitori isotermici attivi, con sistema di riscaldamento elettrico, piastre eutettiche per il mantenimento dei piatti freddi per tutte le scuole inserite nel lotto, verrà valutato ai fini dell'attribuzione di punteggio nell'ambito dell'offerta tecnica.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati: esempio pasta, condimento, formaggio grattugiato (se previsto), pietanza, contorno. In particolare le vasche *gastronorm* usate per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza non superiore ai cm 10 per evitare fenomeni di incollamento del prodotto.

I contenitori *gastronorm* in acciaio inox ed i contenitori esterni in polipropilene e/o polistirolo espanso dovranno essere ben lavati ed igienizzati dal personale Impresa Aggiudicataria.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, l'eventuale Refettorio ed il numero delle porzioni da servire e comunque il personale addetto allo sporzionamento deve essere accuratamente e preventivamente informato, sulle quantità di porzioni da servire a ciascun utente. I parametri quantitativi e visivi indicati al personale dovranno essere anche trasmessi al Responsabile del Servizio Scuola.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta, oltre il plesso scolastico di destinazione, il nominativo dell'utente. Anche i pasti speciali devono rispettare le temperature previste dalle normative vigenti, sia durante il trasporto, sia nell'attesa di essere distribuite ai soggetti interessati.

I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a +4°C.

Fra il termine di confezionamento dei pasti e la consegna ai terminali di consumo dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 30 (trenta) minuti.

La consegna dei pasti ai plessi scolastici deve avvenire non prima di venti minuti rispetto all'orario previsto per la refezione e comunque in tempo utile per consentire una corretta effettuazione delle operazioni di sporzionamento.

Il Servizio Scuola, in accordo con i Dirigenti scolastici, per particolari esigenze legate all'organizzazione del tempo scuola, potrà richiedere modifiche all'orario di consegna dei pasti e/o dell'ordine delle singole consegne previste dal piano trasporti.

La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei come precisato nei successivi artt. 29 e 30.

I pasti forniti, ad ogni scuola, dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza ed il numero totale dei pasti. Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli.

Al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura ai vari terminali di consumo, inoltre, dovrà essere consegnata, per ciascun plesso, copia del documento di prenotazione dei pasti e diete speciali, così come da documento ordinativo inviato dal Servizio Scuola la mattina stessa del giorno di riferimento. Tale documento servirà alle sporzionatrici per impostare ed eseguire in modo ottimale tutte le loro mansioni durante il servizio di sporzionamento a scuola.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dal Servizio Scuola, di norma con almeno due giorni in anticipo, al Responsabile dell'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

Art.28 - Piano dei trasporti

Per i pasti che verranno trasportati ai plessi scolastici, l'Impresa Aggiudicataria deve predisporre e presentare, prima dell'inizio del servizio, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale da garantire la consegna quotidiana all'orario e con le modalità indicate al precedente art. 27. Tale piano di trasporto, suddiviso in "gite", deve puntare a ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e le temperature di legge.

Art.29 - Mezzi di trasporto

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti per ciascun lotto di riferimento, dovranno essere in un numero minimo di 3 automezzi. Inoltre, si fa presente che è obbligatorio avere almeno 1 automezzo di trasporto di riserva per lotto.

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità di quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 e dovrà essere altresì garantita adeguata formazione per i conducenti di detti automezzi secondo quanto stabilito dalle norme in materia (L.R. 24/2003, Regolamenti CE852 e 853 del 2004 e D.R. n. 559/2008).

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio, in modo tale che da essi non derivi l'insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

Nel caso in cui l'Impresa Aggiudicataria in sede di gara dichiara la disponibilità ad utilizzare, per effettuare il servizio di trasporto oggetto del presente capitolato, alcuni o tutti gli automezzi a basso impatto ambientale (Veicoli Euro 6, vetture Gpl, veicoli elettrici, vetture ibride), questo sarà oggetto di valutazione ed attribuzione di punteggio.

Art.30 - Servizio nei terminali di consumo

Nei plessi indicati dall'ASSPL, l'Impresa dovrà provvedere al servizio nei terminali di consumo (refettori, classi) con proprio personale ove non risulti presente personale ATA. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso al Servizio Scuola, l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Il servizio di distribuzione dei pasti dovrà effettuarsi nell'arco di tempo comunicato dal Servizio Scuola del Comune di Castelfranco di Sotto per ciascun plesso scolastico, rispettando le seguenti fasi di lavoro:

a) ricevimeto dei pasti:

- i contenitori termici, le ceste o i sacchi per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico; nella fase di scarico dal pulmino fino all'ingresso dell'edificio scolastico, non potranno essere usati i carrelli portavivande che sono ad uso esclusivo del servizio di distribuzione dei pasti nei terminali di consumo dei singoli plessi.

b) predisposizione del Refettorio o spazio mensa

- i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;

c) preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi e apparecchiatura, con le tovaglie o tovagliette monouso;

d) scodellamento e distribuzione pasti;

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare attentamente (visivamente e numericamente) la sporzionatura delle singole porzioni anche sulla base delle indicazioni precedentemente ricevute dal responsabile della cucina, integrare i condimenti dei contorni e, quando necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione degli alimenti, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), dovrà essere immediatamente sospesa la distribuzione ed avvertire contemporaneamente la cucina e il Servizio Scuola per la sostituzione e per tutti gli adempimenti connessi;
- l'apertura dei contenitori deve essere limitata alle azioni sopradette, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- gli alimenti dovranno essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse;
- le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesto);
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni avranno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi dovranno essere concordati.
- dopo aver completato la distribuzione i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti.

e) pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, ove necessario, anche al termine di ogni turno:

in caso di turnazione ravvicinata delle classi nei refettori, si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igienico-sanitarie per il consumo del pasto tra un turno e l'altro, ivi compreso la pulizia dei tavoli, sedie (quando necessario), apertura e chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente e spazzatura grossolana del refettorio.

f) raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti;

- l'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Castelfranco di Sotto in materia di raccolta differenziata, provvedendo anche alla fornitura di contenitori e sacchetti idonei;
- è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ect.);

g) lavaggio e disinfezione utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione

h) lavaggio e riordino delle stoviglie

i) operazioni di pulizia e sanificazione

Se il pasto è consumato nel refettorio o aree comuni adiacenti:

- sparecchiatura dei tavoli
- apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente
- lavaggio e disinfezione dei tavoli
- capovolgimento delle sedie sui tavoli
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio
- riposizionare le sedie al loro posto o prima della fine del proprio turno lavorativo o prima dell'inizio del turno il giorno seguente, concordandolo con il Dirigente Scolastico, secondo le esigenze didattiche della scuola.

Se il pasto è consumato nelle classi:

- pulizia e disinfezione dei banchi e/o cattedra
- svuotamento dei cestini
- spazzatura del pavimento della stanza
- apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente.

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti abbiano lasciato i locali e con i prodotti (detersivi, sanificanti e attrezzature) forniti.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere, a fornire a ciascun dipendente in servizio idoneo vestiario, atto allo svolgimento delle mansioni che dovrà compiere.

Il personale, in servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.).

L'Impresa Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti.

Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del proprio personale, sarà a carico dell'Impresa stessa.

L'Impresa Aggiudicataria, deve garantire entro massimo 24 ore, un servizio tecnico di manutenzione e/o riparazione dei carrelli portavivande in acciaio inox e delle macchine lavastoviglie in uso in alcune scuole dell'infanzia oggetto dell'appalto.

Nel caso in cui il personale addetto al servizio di sporzionamento, autorizzato (per scritto) dall'Impresa cui è dipendente, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque solo al termine di ogni fase di pulizia e riordino del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte e il locale dovrà essere lasciato perfettamente pulito.

L'Impresa dovrà comunicare, all'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola.

Il personale, addetto al servizio nel Refettorio, dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dalla normativa denominata "Pacchetto Igiene".

Al termine di ogni anno scolastico, gli ambienti della refezione (refettori e soprattutto cucinotti) ivi comprese le varie attrezzature (frigorifero, armadietti, piani lavoro, ect.) devono essere lasciati in perfetto ordine e deve essere eseguita una pulizia straordinaria. Per verificare tale operato, da parte del personale addetto allo

sporzionamento nelle singole scuole, le dietiste del concedente il servizio, insieme ad un responsabile dell'Impresa Aggiudicataria per ciascun lotto, effettueranno n.2 sopralluoghi a campione nei locali di cui sopra. Qualora dalla verifica, risultino carenze nell'operato dei propri dipendenti, la ditta si impegna ad effettuare le pulizie straordinarie necessarie entro 3 gg. altrimenti verrà applicata la penale come previsto dall'articolo 45. E' facoltà dell'ASSPL richiedere il servizio distribuzione dei pasti anche per alcuni plessi nei quali la preparazione delle pietanze verrà effettuata tramite i centri cottura comunali. All'Impresa verrà riconosciuto unicamente il costo relativo al Servizio di Refettorio aggiudicato in sede di gara. L'ASSPL si riserva la facoltà di avvalersi o non avvalersi del servizio di somministrazione, pertanto l'offerta dovrà indicare specificatamente tale voce di costo.

TITOLO VI
IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI
TERMINALI DI CONSUMO

Art.31 - Locale produzione pasti

Fermo restando quanto disciplinato al precedente art. 13 sull'uso della cucina centralizzata, in caso di temporanea inagibilità della stessa o di altra causa che ne impedisca l'utilizzazione, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a garantire il servizio mediante un centro di cottura alternativo avente una distanza massima dalla cucina centralizzata di piazza Garibaldi in un raggio di Km 30. Distanze inferiori costituiscono criterio di valutazione in sede di offerta tecnica.

In caso di richiesta specifica, da parte del personale del Servizio Scuola, dovrà essere garantito in situazioni di emergenza (mancanza di pasti o diete speciali, problematiche sui pasti serviti, ect.) un intervento tempestivo e risolutorio, in un tempo massimo di 45 minuti.

Art.32 - Magazzino derrate del centro di cottura

L'Impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg.CE 2004. In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 e deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.

Tale spazio deve essere gestito da un responsabile magazzino adeguatamente formato per le specifiche mansioni che dovrà svolgere.

Art.33 - Riassetto, pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

A tal proposito si fa presente che le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazione, cottura e/o confezionamento dei pasti, ma da figure professionali con mansioni specifiche finalizzate al ripristino di buone condizioni igieniche sanitarie sia degli ambienti che delle attrezzature usate. Questo personale deve indossare indumenti di tipologia visibilmente diversa da quello indossato dagli addetti alla preparazione degli alimenti.

Per il personale addetto alla distribuzione del pasto le disposizioni circa il vestiario sono indicate all'art. 40.

Art.34 - Detergenti disinfettanti, sanificanti ed attrezzatura

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'Impresa deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detersivi, i disinfettanti e i sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Il Responsabile dell'Impresa deve provvedere a informare e formare correttamente il personale su tale aspetto.

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

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari per quanto riguarda il centro di produzione pasti.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

Al personale delle scuole deve essere fornito materiale ed attrezzature o ausili idonei per garantire l'ottimale pulizia ed il ripristino delle condizioni igieniche degli ambienti ed utensili usati per la refezione. Devono inoltre, essere previsti orari ordinari e straordinari per il lavaggio e sanificazione dei normali ausili usati nel proprio lavoro (moci, scope, panni e spugne per tavoli e superfici mobili cucinotto ecc...).

Per quanto riguarda i Refettori Scolastici dovrà essere individuato, in accordo con la scuola, uno spazio apposito per il deposito controllato e in sicurezza di tali prodotti.

TITOLO VII

PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.35 - Disposizioni generali relative al personale

L'organico che sarà impiegato per l'espletamento dell'attività di ristorazione sarà composto da personale assunto con regolare contratto dall'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa Aggiudicataria 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 dal presente capitolato.

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

Prima dell'inizio delle attività dell'Impresa Aggiudicataria deve comunicare alla ASSPL l'elenco del personale impiegato nei servizi oggetto del presente capitolato, indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, Direttive macchine, Igiene sul lavoro, Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'impresa Aggiudicataria è altresì tenuta a rispettare, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

Art.36 - Misure a tutela della salute e della sicurezza sul lavoro

In applicazione del D.Lgs. n. 81/2008, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad applicare le necessarie misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ed a curare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, compresa ogni azione volta ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti che possono essere coinvolti nel processo di produzione e distribuzione del servizio.

Resta fermo l'obbligo per l'esecutore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

La valutazione deve riguardare:

- tutti i locali del centro di cottura, concessi in comodato, compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.;
- i locali all'interno dei plessi scolastici nei quali l'Impresa Aggiudicataria effettua la distribuzione dei pasti compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui l'Impresa Aggiudicataria faccia uso esclusivo.

Con particolare riferimento alla fase di somministrazione dei pasti che si svolge nelle scuole, l'appaltatore riceve in uso i locali adibiti allo svolgimento di tutte le operazioni di preparazione propedeutiche alla sporzionatura dei pasti e al lavaggio delle stoviglie al cui interno sono collocate tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio (lavastoviglie, scaldavivande, utensileria, ecc). L'Impresa Aggiudicataria è responsabile della manutenzione e corretto utilizzo delle predette attrezzature.

In relazione alle modalità di svolgimento del servizio di sporzionamento e ristorazione, l'Impresa Aggiudicataria e i datori di lavori delle scuole in cui sarà eseguito l'appalto (Dirigenti scolastici o loro delegati) elaboreranno un unico *Documento di Valutazione dei Rischi* dell'intero complesso scolastico con inserito anche la regolamentazione dell'uso degli spazi presenti nelle scuole che saranno messi a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio e sui rischi anche specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze.

I rischi da interferenza (quali ad esempio la movimentazione carichi, il ribaltamento contenitori, lo scivolamento/inciampo del lavoratore, ecc.) non hanno comunque, per la loro natura, una rilevanza economica tale da incidere sugli oneri di sicurezza a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Al fine di favorire tali attività, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, la ASSPL indirà una riunione con l'Impresa Aggiudicataria e con le Istituzioni Scolastiche, affinché possano fornirsi reciprocamente dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui il soggetto stesso è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta nei confronti dei propri dipendenti all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

In via generale, fermo restando ogni altro accorgimento definito con le Istituzioni Scolastiche, l'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita degli alunni da scuola e comunque previa verifica della non presenza di alunni nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Dovranno essere adottate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura; le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non siano presenti persone nell'area di manovra o che non si introducano persone non autorizzate nell'area scolastica.

In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle Aree Comunali e Scolastiche dovrà essere limitata ai 10 Km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'Impresa Aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Art.37 - Organico e reintegro personale mancante

L'organico dell'Impresa Aggiudicataria impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa Aggiudicataria, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla ASSPL. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa Aggiudicataria non potrà effettuare alcuna variazione. L'Impresa aggiudicataria, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la ASSPL.

L'Impresa Aggiudicataria, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

La ASSPL si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa Aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa Aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la ASSPL.

Art.38 - Rapporto di lavoro – Clausola sociale

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'Impresa Aggiudicataria di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'Impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (cfr. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13).

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

L'Impresa Aggiudicataria è altresì tenuta a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della ASSPL, l'Impresa Aggiudicataria deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La ASSPL in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa Aggiudicataria delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa Aggiudicataria deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà certificato la regolarità della situazione dell'impresa.

Art.39 - Direttore Tecnico dei Servizi

L'Impresa Aggiudicataria deve nominare un Direttore Tecnico dei Servizi oggetto del presente capitolato, cui affidare la direzione nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico dei Servizi sarà il referente responsabile nei confronti della ASSPL e avrà quindi la delega a rappresentare, ad ogni effetto, l'Impresa Aggiudicataria.

Il Direttore Tecnico dei Servizi deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico dei Servizi sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità, egli provvederà a garantire il buon andamento dei servizi e la rispondenza degli stessi alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla ASSPL.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico dei Servizi (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che dovrà avere pari professionalità ed i requisiti richiesti.

Art.40 - Indumenti di lavoro

Tutto il personale impiegato in ciascuno dei servizi richiesti deve essere dotato di apposita divisa di lavoro, di colore e foggia concordate con la ASSPL, corredata da tesserini di riconoscimento dell'operatore, riportante il logo della ASSPL, il nome dell'Impresa Aggiudicataria e la qualifica e il nominativo dell'operatore.

All'Impresa Aggiudicataria spetta altresì la dotazione al proprio personale di tutti i Dispositivi di protezione individuale.

Art.41 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

-Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione.

-Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla ASSPL.

-Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività scolastiche.

-Non usare un linguaggio scorretto o riprovevole.

Inoltre, l'Impresa Aggiudicataria deve istruire il proprio personale affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

-Provvedere alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio.

-Rifiutare qualsiasi compenso o regalia.

-Adeguarsi tassativamente alle disposizioni impartite dal/dai referenti indicati dalla ASSPL.

-Comunicare immediatamente ai referenti indicati dalla ASSPL, qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

In particolare, l'Impresa aggiudicataria deve curare che il proprio personale:

-vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;

- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- segnali subito agli organi competenti della ASSPL ed al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rispetti il divieto di fumare all'interno e nelle pertinenze delle strutture adibite al servizio.

L'Impresa Aggiudicataria sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi per comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

La ASSPL potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa Aggiudicataria che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

L'Impresa Aggiudicataria, in tal caso, dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale allontanato, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte della ASSPL.

TITOLO VIII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEI SERVIZI EROGATI

Art.42 - Disposizioni generali inerenti i controlli di conformità dei servizi prestati

La ASSPL al fine di verificare il corretto espletamento dei servizi resi dall'Impresa Aggiudicataria, provvede ad effettuare i controlli di merito mediante un proprio organismo interno e/o mediante organismi esterni.

Art.43 - Controlli

L'ASSPL ed il Comune di Castelfranco di Sotto si riservano il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei locali di distribuzione.

L'ASSPL ed il Comune di Castelfranco di Sotto si riservano inoltre la facoltà di controllare in ogni momento che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo redatto dall'impresa.

Il suddetto Piano di Autocontrollo, distinto fra cucina centralizzata e punti di sporzionamento ove opera la ditta appaltatrice, deve essere redatto a norma della normativa comunitaria e nazionale vigente e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Come condizione minima indispensabile il Piano di Autocontrollo della ditta aggiudicataria deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- analisi dei possibili rischi degli alimenti che possono dipendere sia dallo stato di conservazione delle materie prime sia dai processi produttivi
- individuazione dei punti in cui questi rischi possono verificarsi
- decisioni da adottare in funzione dell'abbattimento dei rischi con l'obiettivo di ridurre la probabilità del rischio stesso
- individuazione di procedure di autocontrollo per la sorveglianza di punti individuati come critici
- riesame periodico sia dei rischi alimentari sia delle procedure di controllo e di sorveglianza con conseguente riadattamento del Piano di Autocontrollo stesso.

L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'ASSPL o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la ditta stessa possa pretendere alcun rimborso.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione dei principali alimenti per i successivi due giorni rispetto alla loro distribuzione.

L'impresa è tenuta ad effettuare, tramite struttura accreditata una analisi con frequenza mensile di carattere chimico - batteriologico, composta da 1 prodotto alimentare (materie prime e/o prodotti confezionati) e 2 prodotti alimentari finiti, oltre a 3 tamponi di superficie (su attrezzature come affettatrice, taglieri, piani di

lavoro ecc.). Le analisi dovranno essere condotte, sulla base dello specifico piano di campionamento predisposto dalla stessa impresa aggiudicataria, seguendo le indicazioni previste dalla normativa vigente e in particolare secondo le modalità di campionamento e i parametri analitici da effettuare sui campioni alimentari indicati dal D. Lgs. 193/07 e dal Reg. CE2073/05 e nel rispetto del criterio di rotazione degli oggetti da sottoporre ad analisi.

L'impresa è altresì tenuta ad effettuare almeno n.8 campionamenti e n.1 analisi dell'acqua potabile.

I controlli dovranno essere effettuati da un laboratorio individuato dall'ASSPL.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo, effettuate dal laboratorio individuato, devono essere rimessi all'ASSPL.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, l'Impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'ASSPL ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere al regolare pagamento del compenso spettante al Laboratorio di Analisi incaricato all'ASSPL entro 90 giorni dalla emissione della relativa fattura.

In caso di inadempienza, su segnalazione comprovata da parte del Laboratorio di Analisi, l'ASSPL provvederà a detrarre all'Impresa Aggiudicataria l'importo dovuto e applicherà inoltre una penale di € 500,00. Ogni ulteriore onere che si dovesse verificare nel corso dell'appalto a seguito di disposizioni normative e/o regolamentari relative a quanto sopra sarà totalmente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Qualora i controlli effettuati dall'ASSPL evidenzino la non rispondenza alle norme previste nel presente Capitolato o nel Piano di Autocontrollo adottato dall'Impresa stessa, verranno applicate le penali di cui al successivo art.44.

Art.44 - Penalità

A fronte dell'accertata violazione degli obblighi di cui al presente capitolato e all'esito delle procedure di controllo di cui al precedente articolo 43, l'ASSPL è legittimata contrattualmente ad applicare le seguenti sanzioni:

- a) Non utilizzo di prodotti biologici previsti nel capitolato e nell'offerta, o mancato rispetto del Menù
- b) Non rispetto delle norme igieniche, accertato da parte del Laboratorio incaricato o dall'Azienda USL;
- c) In qualsiasi altro caso di non rispetto delle norme previste nel contratto, nel capitolato o nell'offerta, non rientranti nei casi specificati in precedenza.

Importo penali:

1° contestazione	penale di € 500,00
2° contestazione	penale di € 1.000,00
3° contestazione	penale di € 1.500,00

Dopo l'applicazione della 2° penale di qualsiasi genere, l'ASSPL, valutata la gravità, potrà disporre la risoluzione del contratto per colpa dell'Impresa Aggiudicataria.

E' fatta salva la facoltà dell'ASSPL committente di recedere unilateralmente dal contratto, dopo formale contestazione, dovuta a grave violazione degli obblighi contrattuali in ordine al mancato svolgimento del servizio, in assenza di giustificato motivo, o per fatti gravi correlati al mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e somministrazione dei cibi, nonché nella tenuta degli ambienti e delle attrezzature.

TITOLO IX

PREZZO DEI SERVIZI E LIQUIDAZIONE DEI COMPENSI

Art.45 - Prezzi e modalità di fatturazione

I prezzi per i servizi resi dall'Impresa Aggiudicataria sono quelli risultati dall'esito di gara.

I corrispettivi per l'esecuzione delle attività s'intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi impiegati, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'Impresa Aggiudicataria e quanto altro possa occorrere per rendere le attività compiute a perfetta regola d'arte e secondo le prescrizioni contrattuali. Pertanto nessun compenso può essere richiesto dall'Impresa Aggiudicataria per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività appaltate.

L'importo dovuto all'Impresa Aggiudicataria sarà determinato effettuando le detrazioni per somme eventualmente dovute dalla stessa alla ASSPL a qualsiasi titolo, in dipendenza del contratto.

Il prezzo unitario del pasto per ciascuna categoria di utenti è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa Aggiudicataria a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di ristorazione.

Saranno comunque liquidati solo i pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo dei cestini per gite o altri eventi è ridotto del 40% rispetto al prezzo del singolo pasto.

Nel caso in cui il numero di utenti dovesse aumentare o diminuire nella misura massima del 20% restano ferme le condizioni di aggiudicazione e l'Impresa Aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa o eccezione.

Superato il predetto limite si rende necessaria una rinegoziazione del contratto di appalto, ovvero le parti sono facoltizzate a richiedere la risoluzione anticipata dello stesso.

Art.46 - Liquidazione delle fatture

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla ASSPL in favore dell'Impresa Aggiudicataria a mezzo bonifico bancario o comunque secondo le altre modalità previste dalle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'Impresa Aggiudicataria per i servizi effettivamente resi, previa verifica di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte dell'ASSPL. Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti, per il mese al quale si riferiscono, i dati dei pasti giornalmente somministrati a ciascuna categoria di utenti per ciascun plesso interessato del servizio.

Si stabilisce sin d'ora che la ASSPL potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, 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.

Le fatture, da inviare in formato elettronico in conformità alla legislazione vigente, saranno pagate previa emissione di apposito mandato, entro 60 giorni dall'accettazione della fattura. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

La ASSPL non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche sopra indicate.

Art.47 - Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'Impresa Aggiudicataria si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della ASSPL, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Art.48 - Adeguamenti dei prezzi

Non è ammesso l'adeguamento dei prezzi durante il primo anno di appalto. Successivamente al primo anno di attività, i prezzi potranno essere aggiornati, annualmente previa espressa richiesta dell'Impresa Aggiudicataria, considerando la variazione media annuale dell'Indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) del mese precedente all'inizio di ogni anno successivo al primo. L'eventuale adeguamento sarà effettuata non sul prezzo complessivo del pasto ma solo sulle voci di costo effettivamente interessate, prendendo a riferimento la scomposizione del prezzo di cui all'offerta economica presentata dall'Impresa Aggiudicataria in sede di gara. L'istanza di revisione prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

TITOLO X
SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE
DELLE RETTE

Art.49 - Sistema informatizzato

L'Impresa Aggiudicataria, in sede di gara, è tenuta ad assumere l'obbligazione per la fornitura di un adeguato sistema informatizzato accessibile tramite internet dall'ASSPL e dagli uffici comunali, per la gestione della rilevazione delle presenze, dell'addebito agli utenti delle rette dei successivi applicativi per la riscossione e la rilevazione degli insoluti.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico dei canoni di utilizzo/manutenzione del sistema, di aggiornamento software e di assistenza hardware e software, per l'intera durata dell'appalto nonché di tutto il necessario, in termini di fornitura e servizi, per garantire eventuali migliorie proposte.

Il sistema dovrà risultare compatibile ed integrato con i programmi in uso presso l'ASSPL e il Comune di Castelfranco di Sotto.

TITOLO XI

INIZIATIVE PROMOZIONALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Art.50 - Iniziative promozionali di educazione alimentare

L'Impresa Aggiudicataria assume l'obbligazione di realizzare iniziative di carattere promozionale o educativo, in conformità a quanto proposto nel progetto tecnico offerto in sede di gara.

In particolare saranno favorevolmente accolti e maggiormente valutati percorsi educativi e di sensibilizzazione sul valore del cibo, anche come strumento di integrazione multietnica, sullo spreco alimentare e i suoi impatti ambientali, economici e sociali, che prevedano il coinvolgimento anche delle famiglie, con l'obiettivo di promuovere la cultura e la consapevolezza sul fenomeno degli sprechi alimentari.

TITOLO XII

ASPETTI CONTRATTUALI

Art.51 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 3 (tre) anni, ovvero con decorrenza dal 01/01/2020 e scadenza al 31/12/2022, ed in ogni caso a decorrere dalla data di affidamento del servizio prevista nel contratto di appalto, se successivo a tale data, fermo restando quale termine ultimo di gestione del servizio il 31/12/2022.

Alla scadenza naturale del contratto la ASSPL, si riserva di richiedere all'Impresa Aggiudicataria la ripetibilità del contratto per ulteriori tre anni scolastici, alle stesse condizioni del contratto principale, vigenti alla data di scadenza.

Art.52 - Inizio delle attività

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso ciascuna struttura ad esso affidata. In caso di particolare necessità e urgenza, la ASSPL si riserva, ai sensi e per gli effetti dell'art.32, comma 8, del Codice di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo nei modi più avanti descritti, senza che l'Impresa Aggiudicataria possa pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Art.53 - Stipulazione del contratto

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo pagamento delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dalla ASSPL.

Qualora l'Impresa Aggiudicataria non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La ASSPL in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'Impresa Aggiudicataria il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art.54 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la ASSPL avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa aggiudicataria in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa Aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria;

- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle Cucine Comunali
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa aggiudicataria;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) reiterata assenza del Direttore Tecnico del Servizio senza necessaria sostituzione
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inadempienze reiterate dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di n° 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che la ASSPL giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- n) destinazione dei locali affidati all'Impresa Aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- o) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- p) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- q) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) difformità nella realizzazione del progetto tecnico gestionale indicato in sede di offerta;
- s) mancata messa in atto delle varianti offerte in sede di gara dopo l'applicazione delle penali previste;
- t) Mancata messa a regime, dopo 12 mesi di inizio delle attività, del parco automezzi per il servizio di trasporto scolastico, secondo i requisiti indicati all'art.13 dell'allegato A.2 al presente capitolato di appalto.

Al verificarsi delle predette ipotesi, la ASSPL procede ad inoltrare tramite PEC una formale diffida ad adempiere, fissando un congruo termine entro il quale l'Impresa Aggiudicataria si deve conformare alle norme o disposizioni violate; in caso di mancata conformazione, fermo restando l'applicazione delle penali previste al precedente art.44, il contratto si risolve di diritto dietro semplice comunicazione dell'ASSPL. La risoluzione potrà inoltre essere disposta dall'ASSPL, senza necessità di ulteriore diffida, nel caso di recidiva nell'inadempimento.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la ASSPL non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art.55 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa aggiudicataria

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

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa Aggiudicataria per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art.56 - Domicilio legale

L'Impresa Aggiudicataria, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede della ASSPL.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa Aggiudicataria dal responsabile dell'ASSPL preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa Aggiudicataria stessa.

Art.57 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra Impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito solo se dichiarato in sede di offerta ed entro il 30% dell'importo del contratto e solo per i servizi accessori che a titolo esemplificativo e non esaustivo sono (interventi di ristrutturazione e manutenzione delle cucine, la pulizia, la derattizzazione dei locali cucina).

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la ASSPL non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori; l'Impresa Aggiudicataria è obbligata a trasmettere alla stessa ASSPL, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto nell'articolo 110 del Codice.

Art.58 - Controversie

La tutela giurisdizionale davanti al Giudice Amministrativo è disciplinata dal D.Lgs.104/2010. Eventuali ricorsi potranno essere proposti davanti al TAR Toscana, via Ricasoli, 40 – Firenze, nei termini indicati all'art. 120, comma 5, del citato D.Lgs. 104/2010. L'Organo giudiziario che decide sulla controversia, decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

Art.59 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia di appalti, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

F.to

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Michele Parenti