



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana terme, Chianni, Crespina, Lajatico, Lari
Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

Zona Valdera

Provincia di Pisa

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ALCUNE SCUOLE E UN ASILO NIDO DELLA VALDERA
ANNO SCOLASTICO 2011/2012**

INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 - Definizioni

Art.2 - Oggetto dell'appalto

Art.3 - Durata del contratto e inizio lavori

Art.4 - Tipologia dell'utenza

Art.5 - Attività costituenti il servizio

Art.6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Art.7 - Specifiche tecniche

Art.8 – Piano di emergenza

Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza

Art.10 – Luoghi di consegna e calendario di erogazione del servizio

Art.11 - Interruzione del servizio

TITOLO II

ASPETTI CONTRATTUALI

Art.12 - Documentazione da produrre dopo l'aggiudicazione

Art.13 - Rinuncia all'aggiudicazione

Art.14 - Stipulazione del contratto

Art.15 - Risoluzione di diritto del contratto

Art.16 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Art.17 - Inadempienze e penalità

Art.18 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Art.19 - Licenze e autorizzazioni

Art.20 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Art.21 - Controversie

TITOLO III

ONERI PER L'ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Art.22 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Art.23 - Cauzione definitiva

Art.24 - Assicurazioni

TITOLO IV

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.25 - Disposizioni generali relative al personale

- Art.26 - Organico
- Art.27 - Rapporto di lavoro
- Art.28 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa
- Art.29 - Personale addetto alla preparazione dei pasti
- Art.30 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti
- Art.31 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti
- Art.32 - Responsabile del servizio
- Art.33 - Norme comportamentali del personale

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art.34 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- Art.35 - Decurtazioni da applicare in caso di mancanza dei prodotti biologici
- Art.36 – Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA
- Art.37 – Documentazione attestante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta

TITOLO VII

MENÙ'

- Art.38 - Articolazione dei Menù
- Art.39 - Struttura dei menù per le ciascuna categoria di utenti – Cestini freddi
- Art.40 - Diete speciali
- Art.41 - Diete in bianco e/o a carattere etico o religioso
- Art.42 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco
- Art.43 - Integrazione del menù in occasione Festività

TITOLO VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

- Art.44 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori
- Art.45 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e relative alla rintracciabilità degli alimenti
- Art.46 - Norme per una corretta igiene della produzione
- Art.47 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti
- Art.48 - Indumenti di lavoro
- Art.49 - Igiene del personale
- Art.50 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche
- Art.51 - Divieto di riciclo

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.52 - Manipolazione e cottura

Art.53 - Preparazione piatti freddi

Art.54 - Condimenti

TITOLO X

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.55 - Quantità degli ingredienti

Art.56 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

TITOLO XI

NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art.57 - Prenotazione dei pasti

Art.58 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

Art.59 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Art.60 - Automezzi di trasporto

Art.61 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

Art.62 - Orari di preparazione dei pasti e della loro consegna presso i locali di consumo

TITOLO XII

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.63 - Norme e modalità per la somministrazione

TITOLO XIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.64 – Indicazioni generali

Art.65 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Art.66 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Art.67 - Lavaggio e pulizia

Art.68 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Art.69 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Art.70 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

Art.71 - Rifiuti e materiali di risulta

TITOLO XIV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.72 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

Art.73 – Misure per eliminare rischi di interferenze

Art.74- Impiego di energia

Art.75 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

TITOLO XV

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.76 - Disposizioni generali

Art.77 - Controlli da parte della Stazione appaltante

Art.78 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione appaltante

Art.79 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

Art.80 - Blocco delle derrate

Art.81 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

Art.82- Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti

Art.83 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

TITOLO XVI

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art.84 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Art.85 - Revisione prezzi

Art.86 – Tracciabilità dei flussi finanziari

TITOLO XVII

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.87 - Verbale di consegna dei locali e inventario

Art.88 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art.89 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa

Art.90 - Verifica periodica dei locali di produzione

Art.91 - Inventari di riconsegna

Art.92 - Rinvio

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ALCUNE SCUOLE E UN ASILO NIDO DELLA VALDERA
ANNO SCOLASTICO 2011/2012**

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI**

Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione Appaltante: l'Unione Valdera che svolge l'attività per conto dei committenti;
 - b) Committenti: Comuni di Bientina, Buti
 - c) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- Fornitura di pasti preconfezionati: produzione dei pasti per gli alunni delle scuole dei Comuni di Bientina e Buti presso il Centro Cottura dell'Impresa, trasporto presso i refettori e la distribuzione agli utenti, ove previsto;
- e) Centro Cottura: la struttura nella disponibilità diretta dell'Impresa ove vengono preparati i pasti;
 - f) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
 - f) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
 - g) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
 - h) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
 - i) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
 - j) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
 - k) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;
 - l) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
 - m) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
 - n) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
 - o) Trasporto: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura presso i refettori;
 - p) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
 - q) Locali di consumo dei pasti o refettori: ogni locale dove gli alunni delle scuole consumano il pasto;
 - r) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

- s) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e somministrazione dei pasti;
- t) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- u) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- v) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- w) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- x) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- y) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- z) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti preconfezionati destinata alle tipologie di utenti più avanti descritte comprensivo del servizio presso i refettori ad eccezione dell'asilo nido. La fornitura deve essere espletata dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

Art.3 - Durata del contratto e inizio lavori

L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2011/2012 e può essere rinnovato per il successivo anno scolastico mediante provvedimento motivato.

L'appalto potrà essere esteso anche ad altri comuni facenti parte del territorio della Valdera.

L'importo contrattuale dell'eventuale rinnovo sarà calcolato sul prezzo di aggiudicazione rivalutato in base agli indici ISTAT dei prezzi al consumo.

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

In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Art.4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da bambini dell'asilo nido, da alunni della Scuola dell'infanzia, delle Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado e dal personale scolastico in servizio presso i plessi scolastici.

Art.5 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio, sono così sintetizzabili:

COMUNE DI BIENTINA (scuole dell'infanzia, elementari e media):

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione dal

Centro Cottura dell'Impresa e la consegna dei pasti presso i locali di consumo;

- L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici;
- Il ricevimento dei pasti veicolati ed eventuale aiuto al trasportatore durante le operazioni di scarico;
- Il controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verifica di quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali;
- La somministrazione dei pasti agli utenti;
- Lo sbarazzo, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio presso i refettori delle scuole
- il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio utilizzando le lavastoviglie messe a disposizione nei singoli plessi ad eccezione delle scuole di Santa Colomba-Quattro Strade;
- Il ritiro delle stoviglie al termine del servizio di refezione e il successivo lavaggio delle stesse presso il centro cottura dell'I.A. per quanto riguarda la scuola primaria di Santa Colomba-Quattro Strade;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti (solo ove l'Impresa svolge attività di somministrazione) ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

COMUNI DI BUTI (scuole dell'infanzia, scuole elementari e Asilo Nido Il Cucciolo):

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione dal Centro Cottura dell'Impresa e la consegna dei pasti presso i locali di consumo.
- L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici (ad eccezione dell'Asilo nido);
- Il ricevimento dei pasti veicolati ed eventuale aiuto al trasportatore durante le operazioni di scarico;
- Il controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verifica di quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali (ad eccezione dell'Asilo nido);
- La somministrazione dei pasti agli utenti (ad eccezione dell'Asilo nido);
- Lo sbarazzo, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio presso i refettori delle scuole (ad eccezione dell'Asilo nido);
- il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio utilizzando le lavastoviglie messe a disposizione presso le scuole dell'infanzia;
- Il ritiro delle stoviglie al termine del servizio di refezione e il successivo lavaggio delle stesse presso il centro cottura dell'I.A per le scuole primarie e l'Asilo nido Il Cucciolo.

La fornitura richiesta all'Impresa prevede inoltre:

La fornitura ex novo di stovigliame in porcellana, bicchieri in vetro e posateria in acciaio inox per tutti gli utenti di Bientina e per gli utenti delle scuole elementari e media di Buti;

la fornitura di tovagliette per apparecchiatura a perdere per gli utenti delle scuole di Bientina e

quelli della scuola dell'infanzia di Buti;

Art.6 - Elementi costitutivi del servizio presso i refettori per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio presso i refettori per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

Scuole dell'infanzia, elementari e medie

Il servizio per le scuole del comune di Bientina verrà effettuato con modalità self-service tramite un bancone di distribuzione nelle scuole elementari e medie del capoluogo e ai tavoli mediante carrelli termici alla scuola dell'infanzia del capoluogo e alle scuole dell'infanzia ed elementari di Santa Colomba-Quattro Strade.

Il servizio per le scuole del comune di Buti viene svolto con carrello ai tavoli.

Per l'effettuazione del servizio presso i refettori l'Impresa deve fornire per tutti gli utenti piatti (come indicato nell'art. 5), tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale, tovagliette di carta, oltre a tutti gli accessori necessari al servizio.

L'Impresa al termine del servizio di distribuzione deve provvedere alla pulizia dei refettori ove effettua il servizio di somministrazione. Deve altresì provvedere al lavaggio sul posto dei piatti, dello stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio tramite le lavastoviglie presenti nei refettori, fornendo anche i detersivi e tutto ciò che necessita per il corretto svolgimento del servizio, salvo per la scuola primaria di Santa Colomba – Quattro Strade del Comune di Bientina e per le scuole primarie e l'asilo nido del Comune di Buti per le quali deve provvedere al ritiro e successivo lavaggio presso il Centro Cottura, dei piatti, dello stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio. Ove richiesto il servizio di somministrazione e sbarazzo l'Impresa dovrà fornire anche tutto il materiale di consumo, es. scottex, materiale per la pulizia e la disinfezione, sacchi per i rifiuti.

Per il Comune di Buti è richiesto il servizio presso i refettori delle Scuole Primarie, Scuola dell'Infanzia di Buti e Scuola dell'Infanzia di Cascine di Buti. Presso la Scuola dell'Infanzia di Cascine di Buti il servizio è da svolgere in collaborazione con n. 1 unità di personale dipendente dell'Amministrazione Comunale.

Art.7 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche relative ai menù, alle grammature per ciascuna tipologia di utenti e alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari dei Comuni di:

- Allegato 1 – Tabelle merceologiche dei Comuni di Bientina e Buti.

Le tabelle merceologiche descrivono le caratteristiche cui devono rispondere i prodotti alimentari in esse elencati, prodotti che non sono contenuti tutti nei menù.

Dato che le tabelle merceologiche allegate descrivono un numero maggiore di prodotti alimentari rispetto a quelli richiesti dal presente Capitolato ed utilizzati nelle preparazioni gastronomiche, la ditta dovrà far riferimento esclusivamente ai prodotti previsti nel Capitolato e nei menù del presente appalto. Ad esempio, il presente Capitolato prevede che i prodotti ortofrutticoli impiegati nella preparazione dei pasti siano biologici, per cui la ditta dovrà far riferimento esclusivamente alla descrizione contenuta nelle Tabelle merceologiche sotto la voce "Frutta verdura e prodotti orticoli provenienti da coltivazione biologica".

- **Allegato 2** – Menù e grammature - Comune di Bientina

- **Allegato 3** – Menù e grammature - Comune di Buti

Art.8 - Piano di emergenza

L'Impresa dovrà in qualsiasi caso assicurare il pasto ad ogni utente, avvalendosi, in caso di disguidi nelle consegne (soggetti all'applicazione di penalità di cui all'art. 17) di un piano di emergenza che consenta la fornitura di un pasto completo entro max 30 minuti dall'inizio del servizio di refezione.

Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza

Il numero di pasti annui presunti, secondo i dati dell'anno scolastico 2010/2011, tenuto conto di una percentuale di assenza degli utenti pari al 10%, è stimato in circa **108.685** così suddivisi:

- Comune di Bientina 70.582 pasti annui

- Comune di Buti 38.103 pasti annui di cui n. 3.478 per il nido

In caso di estensione dell'appalto all'anno scolastico 2012/2013 il numero di pasti complessivi presunti nell'intera durata contrattuale è stimato in circa **217.370**.

- N.B.** A) Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero complessivo (in aumento o diminuzione in misura del 20% annuo) non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.
- B) La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la impresa aggiudicataria.
- C) **Potrà essere richiesta l'ulteriore fornitura di pasti monorazione destinata ai campi solari, avente la stessa struttura del pasto standard. In tal caso il prezzo del pasto dovrà essere lo stesso del nido.**

Art.10 - Luoghi di consegna e calendario di erogazione del servizio

Comune di Bientina	Refettorio scuola dell'infanzia di Bientina Refettorio posto a cavaliere fra la scuola primaria Galilei e la scuola secondaria Fermi Refettorio scuola dell'infanzia S. Colomba – Quattro Strade Refettorio scuola elementare S. Colomba – Quattro Strade
Comune di Buti	Asilo nido Il Cucciolo – Via Eroi dello Spazio Refettorio scuola dell'Infanzia di Buti – Via San Giuseppe Refettorio scuola dell'infanzia di

	Cascine di Buti – Via Eroi dello spazio Refettorio scuola Primaria di Buti – Via San Giuseppe Refettorio scuola Primaria di Cascine di Buti – Viale Europa
--	--

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei giorni evidenziati nella seguente tabella:

COMUNE DI BIENTINA

SCUOLA (indicare il nome e tipo di scuola: asilo nido, materna, ecc.)	Lunedì'	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale pasti annui
Scuola materna Pirandello	169	169	169	169	169	
Scuola materna Santa Colomba	88	88	88	88	88	
Scuola primaria "G. Galilei" via L. da Vinci – Bientina	285	24	24	183	24	
Scuola Primaria Santa Colomba Quattro Strade	82	107	20	107	20	
Scuola secondaria di 1° grado "E. Fermi" - Via L. da Vinci - Bientina	0	72	0	0	76	
Pasti presunti						78.424
Totale n. pasti presunti tenuto conto di un'assenza del 10% degli utenti						70.582

COMUNE DI BUTI

SCUOLA (indicare il nome e tipo di scuola: asilo nido, materna, ecc.)	Lunedì'	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale pasti annui
Asilo nido	21	21	21	21	21	
Scuola dell'Infanzia - Via San Giuseppe	84	84	84	84	84	

- Buti						
Scuola dell'infanzia di Cascine di Buti - Via Eroi dello spazio	81	81	81	81	81	
Scuola primaria Buti - Via San Giuseppe		94		74		
Scuola primaria Cascine di Buti - Via Europa		88		67		
Pasti presunti						42.337
Totale n. pasti presunti tenuto conto di un'assenza del 10% degli utenti						38.103

Il numero dei pasti presunto tiene conto di un calo delle presenze al nido nei mesi di giugno e luglio.

La data di termine del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione appaltante di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Per l'asilo nido la fornitura dei pasti comprenderà anche il mese di luglio.

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

Art.11 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

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

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con i Comuni. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto.

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

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'I.A. la Stazione appaltante riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 15% del valore della fornitura giornaliera a riconoscimento del costo del personale.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

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

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

per entrambe le parti.

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

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.

TITOLO II

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 12 - Documentazione da produrre dopo l'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria, dopo l'aggiudicazione definitiva, prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, dovrà trasmettere all'Unione Valdera la documentazione ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 ed inoltre:

- a) Polizza assicurativa di cui all'art. 24 del presente capitolato
- b) nominativo e complete generalità, recapiti telefonici del Referente responsabile del servizio cui fare riferimento nel corso dell'appalto in parola.
- c) nominativo, complete generalità del Responsabile del Piano di Autocontrollo per quanto attiene all'appalto in questione ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
- d) il numero ed il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti presso i refettori;
- e) elenco del personale impiegato per il servizio presso i singoli refettori (dove richiesto) con le complete generalità, nonché la qualifica rivestita da ciascuno di essi e il monte ore giornaliero e settimanale.
- f) polizza fidejussoria del 10% dell'importo contrattuale netto, o di altra percentuale secondo quanto previsto dall'art.113, comma 1, del D. Lgs. 163/2006.

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

Art.13 - Rinuncia all'aggiudicazione

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

Art.14 - Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria, alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante, si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che porrà a carico della ditta decaduta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

Il contratto verrà stipulato presso la sede della Stazione appaltante.

Art.15 - Risoluzione di diritto del contratto

Qualora la Stazione appaltante accertasse nel corso del contratto che l'esecuzione della fornitura non proceda secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto potrà essere risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

Art.16 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa 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 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'I.A.;
- b) messa in liquidazione
- c) cessione del contratto non espressamente autorizzata
- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A. o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Responsabile / Direttore del servizio.
- k) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inadempienze reiterate dell'I.A. per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere necessarie per il servizio presso i refettori;
- o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale necessario per il servizio presso i refettori;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non

eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

In caso venga contestata, senza che vi sia stata preventiva e comunicata comunicazione, difformità in termini di qualità degli alimenti rispetto a quelli previsti nel presente capitolato e offerti in sede di gara, oltre all'applicazione della penale prevista all'art. 17, il contratto potrà essere risolto a discrezione dell'Amministrazione appaltante, con esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore.

Art.17 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità, a decorrere dal 3° livello, sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza via fax, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni a mezzo fax entro otto giorni dalla data di invio della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, (sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base) dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello (*inadempienza lieve*): Euro 100,00

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero necessario per lo svolgimento del servizio presso i refettori;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi dell'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327;
- Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti presso ciascun locale di consumo;
- per ogni consegna anticipata dei pasti ai refettori rispetto ai 15' previsti dal capitolato;
- Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste

2° livello (*inadempienza media*): Euro 250,00

- Per non reperibilità del responsabile del servizio superiore a tre giorni;
- Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con le Amministrazioni Comunali;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalla normativa vigente
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dal presente capitolato (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);

- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Per ogni fatturazione errata (fattura non corrispondente in termini quantitativi e/o qualitativi ai documenti di trasporto, non corrispondenza fra l'unità di misura indicata nell'offerta economica e quella indicata nei documenti di trasporto e/o in fattura, emissione di nota di credito mancante del riferimento alla fattura sulla quale è emessa, fatturazione di merce resa, ecc.);
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalla normativa vigente nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per mancata o ritardata fornitura entro i termini richiesti della documentazione necessaria per la richiesta di contributi CEE/AGEA.

4° livello (inadempienza molto grave): da Euro 1.500,00 al 5% dell'importo dell'appalto

- Per mancata rispetto di quanto previsto dal presenta capitolato in relazione al piano di autocontrollo della qualità, compreso il mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto, consegna e conservazione dei pasti e degli alimenti;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalla normativa vigente nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- A seguito di controlli effettuati presso il Centro di cottura dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione appaltante in rapporto alla gravità dell' inadempienza o della recidività.

In caso di sostituzione per mancanza sul mercato di frutta e verdura biologica si applicano le percentuali di decurtazione del prezzo del pasto di cui all'art. 35.

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

Si procederà al recupero della penalità da parte della Stazione appaltante, mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento del Capo servizio o rivalendosi sulla cauzione.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Stazione appaltante per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento della Stazione appaltante sono notificate alla I.A. in via amministrativa.

Art.18 -Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante 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 dell'appalto ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

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

Art.19 – Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Impresa anche per quanto riguarda tutti i locali interessati alla distribuzione e il consumo dei pasti da parte degli utenti.

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 deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art.20 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Il soggetto affidatario ha facoltà di subappaltare parte della fornitura e del servizio oggetto del presente capitolato nei limiti del 30% dell'importo contrattuale complessivo a norma e nei limiti di quanto previsto dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006.

In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto affidatario di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato al subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore, con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art.21 - Controversie

Ai sensi dell'art. 241 comma 1 bis del D.lgs 163/2006 e s.m.i. il contratto conterrà la clausola compromissoria.

TITOLO III

ONERI E ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA

Art.22 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa.

Art.23 - Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato deve costituire all'atto della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale al netto di IVA.

Detto deposito potrà essere costituito mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicurative autorizzate e dovranno essere inserite nel testo del documento comprovante il deposito cauzionale, le condizioni particolari con le quali l'Istituto bancario o l'assicurazione:

- in caso di escussione della polizza, si obbligano a pagare a semplice richiesta dell'Unione Valdera, entro 15 giorni dalla ricezione della stessa, senza che possa essere eccepita dal fideiussore alcuna riserva o eccezione anche in caso di opposizione del debitore o di terzi aventi causa o di pendenza di contenzioso, e ciò in espressa deroga a quanto previsto dall'art. 1945 del Codice Civile;
- rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile e a qualsiasi eccezione nei confronti di detta richiesta di pagamento e ciò anche in deroga all'art. 1945;
- rinuncia al termine di cui all'art. 1957 del codice civile;
- non potrà opporre all'ente garantito l'eventuale mancato pagamento delle rate di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. (art. 113 D. Lgs. N. 163/2006).

Il deposito cauzionale dovrà essere fatto entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'esito della gara e comunque prima della stipulazione del contratto.

Tale deposito dovrà restare vincolato fino al termine dello svolgimento del servizio.

La cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle somme che l'Unione Valdera dovesse eventualmente spendere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo, per l'Unione Valdera, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la somma dovesse risultare insufficiente.

Nel caso in cui l'Unione Valdera durante l'esecuzione del contratto avesse dovuto avvalersi di tutto o in parte della cauzione, l'appaltatore è obbligato a reintegrarla. In caso di mancata reintegrazione la cauzione potrà essere ricostituita d'ufficio, a spese dell'appaltatore, mediante prelievo dell'importo occorrente dal corrispettivo di appalto, previo avviso scritto da comunicare alla ditta.

La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

Art.24 - Assicurazioni

L'Impresa prima dell'inizio del servizio deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. 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 qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'I.A. La polizza deve prevedere

altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 1.000.000,00 senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare una polizza RCO con un massimale non inferiore ai € 1.000.000,00.

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.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante prima della stipulazione del contratto, come previsto dall'art. 12 del presente capitolato, e qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

TITOLO IV

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.25 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa 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 dalla Stazione appaltante.

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

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di 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. A tal fine la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art.26 - Organico

L'organico impiegato nel servizio di ristorazione sarà composto da personale dipendente dell'Impresa.

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

Art.27 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

L'Impresa nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligata ad

assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente impiegato nell'attività di somministrazione dei pasti, (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva. A tal fine l'Impresa su richiesta della Stazione appaltante, deve consegnare alla stessa le fotocopie conformi dei fogli presenza degli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nella fornitura dei pasti e nel servizio richiesto dal presente capitolato.

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

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

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art.28 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio e il suo monte ore, per tutta la durata del contratto, deve essere quello presentato dall'Impresa entro 30 giorni dall'aggiudicazione, come previsto dall'art. 12, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Impresa in caso di assenza personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato dopo l'aggiudicazione.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Impresa deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

Art.29 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati.

Art.30 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'Impresa dopo l'aggiudicazione.

Art.31 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole del Comune di Bientina e Casciana Terme deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il

numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dall'Impresa dopo l'aggiudicazione.

Art.32 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e delle singole Amministrazioni Comunali, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato e qualifica professionale idonea.

Il Responsabile del Servizio dovrà essere presente e reperibile nei giorni di fornitura dei pasti e negli orari di svolgimento del servizio presso i refettori e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai Responsabili delle Amministrazioni Comunali. Parteciperà, su invito, alle riunioni delle Commissioni Mensa.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art.33 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività di consegna e somministrazione dei pasti 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, emanati dalla Stazione appaltante e dalle Amministrazioni Comunali;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività presso i refettori;
- Non deve trattenersi con i dipendenti dei plessi scolastici durante le ore lavorative se non attinenti al servizio;
- deve mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

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

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.34 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche e dei pasti crudi semilavorati, sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle tabelle merceologiche.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM), secondo quanto previsto dalla L.R. n. 53 del 06.04.2000.

La Stazione Appaltante richiede l'impiego di *prodotti biologici*, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento vigenti.

I suddetti prodotti, specificatamente richiesti dalla Stazione appaltante sono:

- **cereali**
- **prodotti ortofrutticoli (anche surgelati o in scatola)**
- **legumi**
- **yogurt**
- **carne rossa e bianca**
- **mozzarella**
- **stracchino**
- **ricotta**
- **uova**
- **lasagne fresche all'uovo**

La Stazione Appaltante richiede inoltre l'impiego dei seguenti *prodotti tipici*:

- **Parmigiano Reggiano DOP**
- **Prosciutto di Parma DOP**
- **Mele della Val di Non IGP**
- **Asiago DOP**
- **Fontina Valdostana DOP**
- **Taleggio DOP**
- **Mortadella Bologna IGP**

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per gli utenti della Stazione appaltante, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere tenute distinte da quelle utilizzate per la preparazione dei pasti non destinate ai Comuni interessati dal presente appalto e devono essere esclusivamente quelle contemplate dal Capitolato d'Appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante o delle Amministrazioni Comunali, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

Art.35 - Decurtazioni da applicare in caso di mancanza dei prodotti biologici

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici, limitatamente alla frutta e alla verdura, non fossero disponibili sul mercato, e ciò sia documentabile, saranno

momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente **a mezzo mail o fax** alla Stazione appaltante e alle Amministrazioni Comunali l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

In tal caso la stazione appaltante, a titolo di minor costo, decurterà dal costo unitario del pasto la percentuale del 5% per ciascuna derrata mancante. Nel caso in cui l'I.A. non comunichi alla Stazione Appaltante la momentanea mancanza dei suddetti prodotti, il prezzo del pasto sarà decurtato, a titolo di penale, del 50%, oltre all'applicazione della penale di cui all'art. 17.

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

Art.36 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

L'Impresa, onde permettere alla Stazione Appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/00 riguardante la concessione dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, i documenti necessari per la richiesta dei contributi suddetti quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti e nelle merende, distribuiti nelle mense scolastiche, con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

Art.37 - Documentazione attestante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta

Al fine di documentare l'effettivo utilizzo nella preparazione dei pasti di prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta richiesti dalla Stazione Appaltante e/o offerti in sede di gara, l'Impresa deve allegare ai documenti di trasporto dei pasti, copia dei documenti di trasporto relativi alla consegna presso il centro cottura dei prodotti sopra menzionati. Per i prodotti a filiera corta, nel caso in cui il produttore li consegna in luogo diverso dal centro cottura che produce i pasti (altro centro cottura dell'impresa, magazzino dell'impresa, ecc.), e solo successivamente saranno consegnati al centro cottura per la preparazione dei pasti del presente appalto, ai documenti di trasporto dei pasti dovranno essere allegati due distinti documenti di trasporto: uno, del produttore, fino al luogo di consegna all'Impresa ed uno dell'Impresa o del distributore, dal luogo di consegna "intermedio" fino al centro cottura.

In alternativa, e previo accordo con la Stazione Appaltante la documentazione sopra richiesta a dimostrazione dell'effettiva utilizzazione dei prodotti sopra indicati, potrà essere allegata alle fatture mensili.

La produzione della suddetta documentazione è indispensabile ai fini della liquidazione della fattura.

In caso di mancato utilizzo e di mancata fornitura di frutta e verdura biologica, per il quale era stata inviata comunicazione di irreperibilità degli stessi sul mercato, comunicazione accettabile soltanto per frutta e verdura non di stagione, il costo del pasto viene liquidato nella percentuale indicata nell'art. 35.

TITOLO VII

MENÙ'

Art.38 - Articolazione dei Menù

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 01 ottobre e termina il 30 aprile. Il menù estivo inizia dall'1 maggio e termina il 30 settembre.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative al Menù per ciascuna categoria di utenti" di ogni Comune (**Allegati n.1, n. 2 e n. 3**). Le Amministrazioni Comunali si riservano di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in accordo con la ASL competente, le preparazioni previste nel menù, con le relative grammature.

Art.39 - Struttura dei menù per ciascuna categoria di utenti

Nel dettaglio la struttura dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- un frutto fresco di stagione /macedonia/Yogurt/dessert
- acqua minerale naturale

In alcune scuole la frutta viene somministrata a metà mattina, pertanto, anche se non è menzionata nel menù del pranzo, deve essere comunque consegnata insieme ai pasti.

L'acqua fornita sarà minerale non addizionata in bottiglie in PET (una bottiglia da 1,5 litri ogni sei commensali nel periodo invernale e 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 3 commensali nel periodo estivo, 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 2 commensali durante i campi solari). Nel corso dell'appalto potrà essere disposto il passaggio all'utilizzo di acqua potabile erogata dall'acquedotto. In tal caso il costo del pasto dovrà essere scorporato del valore dell'acqua potabile o compensato per pari importo con eventuali migliorie.

Le derrate non deperibili (es. frutta , succhi di frutta, budini, ecc.), eventualmente non consumate dagli utenti, restano di proprietà della stazione appaltante e dovranno essere lasciati in deposito presso i locali mensa, salvo diverse disposizioni da parte dei responsabili comunali del servizio.

39.1 - Cestini freddi

La Stazione appaltante inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- 2 panini farciti uno con salumi affettati e uno con formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 porzione di frutta fresca di stagione
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Art.40 - Diete speciali

L'I.A., su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dalla Stazione appaltante deve approntare diete speciali.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Le diete speciali destinate a utenti celiaci dovranno essere allestite con prodotti presenti nel prontuario AIC attenendosi al menù vigente rispettando le "Linee guida per le imprese che preparano e/o somministrano pasti senza glutine" (Delibera R.T. 1036/2005).

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art.41 - Diete in bianco e/o a carattere etico o religioso

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura di cui sopra ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con la Stazione appaltante.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni etico - religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà essere stabilita di comune accordo con la Stazione appaltante.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo. Le variazioni di cui al presente articolo potranno riguardare fino al 10% dei pasti forniti.

Art.42 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

Le diete speciali o in bianco ovvero a carattere etico – religioso, devono essere confezionate in vaschette termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art.43 - Integrazione del menù in occasione Festività

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti in più all'I.A. e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, panettone/pandoro da 100gr., torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

TITOLO VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.44 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

L'Impresa deve essere in possesso di un piano di autocontrollo relativo al Centro cottura in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 e dovrà predisporre uno per ogni refettorio presso il quale svolgerà il servizio entro un mese dall'inizio delle attività.

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

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

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Stazione Appaltante, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

L'I.A., a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità degli alimenti, secondo quanto disposto dal Regolamento CE 178/2002.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

Art.45 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e relative alla rintracciabilità degli alimenti

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti in particolare dalla L. 283 del 30.04.62 e suo regolamento di esecuzione DPR 327/80, Regolamento CE 852/2004 nonché dalla Delibera R.T. 1036/2005 ("Linee guida per le imprese che preparano e/o somministrano pasti senza glutina") e nelle specifiche tecniche allegata al presente capitolato.

Art.46 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo quanto disposto dal Regolamento CE 852/2004 in tutte le diverse fasi di svolgimento del servizio.

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

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art.47 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Per quanto riguarda gli standard relativi alle caratteristiche igieniche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e delle pietanze cotte e crude servite nei refettori si fa riferimento al Regolamento CE n. 2073 del/2005 , alla delibera della G.R.Toscana n. 133 del 25 febbraio 2008 "linee di indirizzo per l'applicazione dei criteri microbiologici agli alimenti ai sensi del Regolamento CE n. 2073 del/2005".

Art.48 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R.. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia laddove è prevista detta attività. Le divise dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

Durante l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti e di pulizia, il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art.49 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art.50 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa presso il proprio Centro di Cottura, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art.51 - Divieto di riciclo

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

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.52 - Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art.53 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Art.54 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione. Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in appositi sacchetti in plastica per alimenti, all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme ai fini della tracciabilità (nome produttore, data di scadenza, ecc.).

E tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Stazione appaltante.

Sia per la cottura che per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente **olio extravergine di oliva**.

TITOLO X

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.55 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste dalle grammature indicate negli **Allegati 1 e 2** nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art.56 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale e economico per saggiare nuove ricette o migliorare l'appetibilità del menù. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione Appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso la Stazione Appaltante rimborserà all'Impresa il maggior costo sostenuto. **Potranno essere previsti dei menù alternativi in occasione di particolari progetti di educazione alimentare.**

TITOLO XI

NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art.57 - Prenotazione dei pasti

La prenotazione giornaliera dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso viene effettuata dal personale delle singole scuole. Il numero dei pasti giornalieri è comunicato all'Impresa telefonicamente o in altra modalità da concordare entro le ore 9.30 a.m.

Art.58 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

L'impresa, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "mantenere" i pasti negli appositi contenitori.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, in modo da consentire il riscontro del numero dei pasti consegnati con quelli ordinati.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o in cartoni , o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi. **I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.**

Nel caso in cui, in corso dell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante richieda forniture aggiuntive di frutta assortita (in relazione all'iniziativa denominata "Frutta a scuola", rispetto a quella prevista nella struttura del pasto, dette forniture saranno concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante e saranno fatturate ad un prezzo da concordare, in linea con altri appalti aggiudicati dalla Stazione Appaltante.

Il lavaggio della frutta dovrà essere effettuato presso il Centro di Produzione Pasti oppure, ove possibile, presso i refettori.

Art.59 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione l'Impresa deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronomiche in numero sufficiente.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Per il confezionamento dei pasti durante il trasporto sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronomiche in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Art.60 - Automezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma

rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.61 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

L'Impresa deve effettuare le attività di trasporto dei pasti utilizzando un numero di mezzi sufficienti per fornire le scuole entro gli orari richiesti dai singoli plessi.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art.62 - Orari di preparazione dei pasti e della loro consegna presso i locali di consumo

I pasti dovranno essere preparati nella mattina del giorno in cui saranno consumati.

Il loro confezionamento deve avvenire non prima delle ore 10,30 (10,00 per l'asilo nido).

L'Impresa deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i locali di consumo entro un tempo massimo di 70 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna presso i locali di consumo.

In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dalla Stazione appaltante.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì dalle ore 11,15 alle ore 13,00, secondo un'articolazione concordata con la Stazione Appaltante. I pasti devono essere consegnati presso i refettori con un anticipo massimo non superiore a 15 minuti rispetto agli orari di somministrazione di seguito indicati, anche se suscettibili di variazioni in base all'organizzazione delle scuole:

- Scuole del Comune di Bientina: Scuola dell'infanzia Pirandello di Bientina ore 12.00
Scuola elementare Galilei di Bientina ore 12.30
Scuola media Fermi di Bientina ore 13.00
Scuola dell'infanzia Santa Colomba-Quattro Strade ore 12.30
Scuola primaria Santa Colomba-Quattro Strade ore 12.30

- Scuole del Comune di Buti: Asilo nido di Buti ore 11.30
 - o Scuola dell'Infanzia di Buti ore 12.00
 - o Scuola dell'infanzia di Cascine di Buti ore 12.00
 - o Scuola elementare di Buti ore 12.30
 - o Scuola elementare di Cascine di Buti ore 12.30
 - o Scuola media di Buti ore 13.15

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico l'Impresa emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati (distinto per tipologia di utenti) e dell'ora di consegna, al quale dovranno essere allegate le copie dei documenti di trasporto relativi alla fornitura dei prodotti tipici DOP e IGP, biologici e a filiera corta da parte del centro cottura ed utilizzati nella preparazione dei pasti.

Il personale incaricato al controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale, insieme alle copie dei documenti di trasporto relativi all'approvvigionamento da parte del centro cottura dei prodotti sopra indicati, al competente Ufficio della Stazione appaltante per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO XII

RISCONTRO DEI PASTI E SOMMINISTRAZIONE

Art.63 - Norme e modalità per la somministrazione

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve provvedere al controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verificare quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali. Il controllo deve essere riportato su apposito modulo predisposto dalla Stazione Appaltante e firmato da un rappresentante dell'I.A. e controfirmato dal personale scolastico a verifica della regolarità della fornitura. Il modulo a fine mese deve essere riconsegnato al Comune di riferimento insieme alla fattura riepilogativa dei pasti e farà fede per il pagamento della fattura.

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto ecc) a fronte dei quali è necessario che l'I.A. adotti le misure necessarie (per es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto. Tali porzioni in più non comporteranno nessun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante e non saranno fatturate.

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

La distribuzione dei pasti sarà svolta nelle scuole di Bientina sarà svolta tramite linea self-service, mentre nelle scuole di Buti sarà effettuata al tavolo.

L'Impresa deve provvedere al termine del servizio allo sbarazzo, alla pulizia delle attrezzature utilizzate, alla igienizzazione e sanificazione di tavoli, sedie, all'asporto dei rifiuti prodotti in maniera differenziata.

TITOLO XIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.64 – Indicazioni generali

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

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di

conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art.65 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art.66 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso il Centro Cottura e presso i locali di consumo dei pasti dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Art.67 - Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.68 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori ove è richiesto il servizio di somministrazione dei pasti, presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, sbarazzo. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

Art.69 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

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

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

Art.70 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

Laddove vi siano servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, questi dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art.71 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D. Lgs. N. 4/2008 e D.M. 8/2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D. Lgs. N. 4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'Impresa e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'Impresa, pertanto la Stazione Appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO XIV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.72 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

Entro 30 giorni dall'inizio delle attività, l'Impresa deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalla normativa vigente in materia di tutela e sicurezza sul lavoro.

Dovranno essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalla normativa vigente all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art.73 - Misure per eliminare rischi di interferenze

L'Impresa è tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'Impresa dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in collaborazione con gli altri soggetti interessati.

Art.74 - Impiego di energia

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

Art.75 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di pertinenza del servizio di ristorazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XV

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.76 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione le autorità competenti, la Stazione appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art.77 - Controlli da parte della Stazione appaltante

E' facoltà della Stazione Appaltante e delle Amministrazioni Comunali effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione entro i limiti dettati dal proprio Piano di autocontrollo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.78 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà incaricare organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art.79 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi di incaricati dalla Stazione Appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli potranno essere espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dalla Stazione Appaltante per le quantità di prodotti prelevati.

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- L'igiene della produzione;

- La qualità delle derrate alimentari;
- Il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo igienico, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- La verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie
- Le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti.

Art.80 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art.81 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.82 - Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti

I genitori degli alunni possono partecipare al funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposite Commissioni mensa che opereranno nel rispetto dei regolamenti comunali.

Nelle loro funzioni rientrano:

- Assaggio delle preparazioni gastronomiche;
- Formulazione di proposte specifiche sul menù.

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

Art.83 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

L'Impresa dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

TITOLO XVI

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art.84 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per la fornitura di beni e ogni altro onere previsto dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati, tranne diverse disposizioni, dall'Unione Valdera. Le fatture, pertanto, dovranno essere intestate all'Unione Valdera, distintamente per comune cui si riferiscono. L'asilo nido, inoltre, dovrà avere una fattura separata da quella delle scuole.

Le spese per oneri per la sicurezza per rischi di interferenze risultanti dal DUVRI e ammontanti a € 2.190,00 saranno totalmente addebitati nella fattura relativa al mese di settembre in quanto riguardano spese che devono essere sostenute prima dell'inizio del servizio. La spesa dovrà essere fatturata distintamente fra i comuni come di seguito indicato in considerazione del numero di refettori presso i quali si svolge il servizio: Comune di Bientina € 993,00 oltre IVA e Comune di Buti € 1.197,00 (oltre IVA).

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture ai singoli Comuni entro 60 giorni dal ricevimento della fattura, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture devono essere emesse in relazione all'effettivo numero di pasti consegnati alle scuole. Non devono essere conteggiati i pasti consegnati eventualmente in più per garantire che tutti gli utenti possano consumare il pasto.

Il prezzo dei cestini per gite o altri eventi è del 40% in meno del prezzo del pasto. Il prezzo del pasto per i centri estivi è pari a quello del nido.

Si ribadisce sin d'ora che la Stazione appaltante ovvero i comuni che usufruiscono del servizio, potranno rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'I.A. o il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Sulle fatture deve essere riportato il (Codice Identificativo di Gara) assegnato indicato dall'Amministrazione relativamente al presente appalto.

La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.85 - Revisione prezzi

Il prezzo dei pasti è soggetto a revisione periodica, ai sensi de D. Lgs. 163/2006.

Art.86 - Tracciabilità dei flussi finanziari

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., l'Impresa 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, anche non in via esclusiva, al pagamento di commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D. Lgs. Sopra menzionato. Gli estremi identificativi dei conti correnti utilizzati dovranno essere comunicati alla Stazione Appaltante per

iscritto e nei termini previsti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Impresa si obbliga, inoltre, ad utilizzare per ogni movimento finanziario inerente il presente appalto, lo strumento del bonifico bancario o postale indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo di Gara) assegnato dall'Amministrazione.

L'Impresa si obbliga altresì ad inserire negli eventuali contratti sottoscritti con i subappaltatori o subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'Impresa si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'Impresa si impegna, altresì, a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione Appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti della presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art.87- Verbale di consegna dei locali e inventario

I Comuni richiedendo anche il servizio presso i refettori di consumo dei pasti e mettono a disposizione dell'Impresa i locali adibiti a refettori, arredati e attrezzati, previa stesura del Verbale di Consegna. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Art.88 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'Impresa per l'effettuazione delle attività di somministrazione dei pasti, devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art.89 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa

E' a carico dell'Impresa, presso tutti i refettori, il reintegro in caso di rottura, dell'utensileria e delle stoviglie.

La Stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e degli impianti.

L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo in modo da consentire il corretto funzionamento del servizio. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art.90 - Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria

sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

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

Art.91 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali refettorio, con macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario di cui all'art. 87, detratti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

Art.92 - Rinvio

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