



Comune di Fosdinovo

Provincia di Massa Carrara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI FOSDINOVO (CAPOLUOGO E FRAZIONE DI CANIPAROLA). Anni Scolastici: 2017/18, 2018/19, 2019/20 con facoltà di prosecuzione ai sensi art. 63, comma 5, D. Lgs.vo n. 50/2016, per una durata massima di ulteriori 36 mesi.

CIG n. 7128872347

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'oggetto del presente capitolato concerne l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica, per le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado del Comune di Fosdinovo (sedi di Fosdinovo e di Caniparola) ad impresa avente i requisiti richiesti nel Disciplinare di gara. L'aggiudicatario utilizzerà un proprio centro di produzione pasti, detenuto con idoneo titolo, e situato a una distanza tale per cui i tempi di trasporto dei pasti presso le varie sedi di consumo non debbano, in condizioni di normale viabilità, superare i 45 minuti, inteso come il tempo massimo intercorrente tra l'ultimazione della cottura dei pasti e l'inizio della somministrazione agli utenti; l'aggiudicatario dovrà altresì utilizzare, obbligatoriamente, almeno per i pasti somministrati a tutte le sezioni di Scuola per l'Infanzia, la cucina comunale sita presso la sede di Caniparola della scuola dell'Infanzia.

Il servizio prevede a carico dell'Impresa:

1. L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
2. La validazione periodica dei menù, redatto secondo le linee guida regionali e della letteratura scientifica sulle cause nutrizionali del cancro, promossa dal Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF) presso il competente servizio della ASL;
3. L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione nonché il reintegro per le rotture ed eventuali dispersioni di posate, stoviglie, brocche ed altre suppellettili, causate dal personale della ditta appaltatrice e di indispensabile uso per la consumazione dei pasti;
4. La preparazione, la cottura, la suddivisione ed il confezionamento in mono e/o in multiporzione dei pasti;
5. La fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
6. La veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori isotermitici;
7. Il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti agli utenti;
8. Il ritiro delle stoviglie sporche, il conferimento dei rifiuti negli appositi punti di raccolta e con le modalità in vigore nel territorio comunale per la "raccolta differenziata" degli stessi (con utilizzo di appositi sacchi per la raccolta dei rifiuti solidi urbani forniti

- dall'Amministrazione), la pulizia dei locali, dei tavoli e delle sedie dei refettori e/o delle sezioni dove si consumano i pasti e annessi locali di servizio;
9. La raccolta delle presenze nominali della scuola di Infanzia curandone la registrazione giornaliera e fornendo all'Amministrazione comunale apposito report mensile;
 10. La pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, nonché la pulizia della cucina comunale, dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina etc.);
 11. Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
 12. Gli interventi di manutenzione ordinaria come specificato agli artt.51 e 55 del presente Capitolato;
 13. Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di produzione pasti, compresa la cucina comunale, e nelle sedi di consumo;
 14. L'impiego di strumenti di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza;
 15. L'impiego di strumenti di controllo della qualità del servizio;
 16. Il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione al centro di produzione pasti ed alla cucina comunale.

Prospetto settimanale del servizio:

Tipologia	Sede	lun		mar		mer		gio		ven		Giorni annui	Pasti annui
		Adulti	Bambini										
Infanzia	Caniparola	8	41	8	41	8	41	8	41	8	41	170	8.330
Infanzia	Fosdinovo	5	18	5	18	5	18	5	18	5	18	170	3.910
Primaria	Caniparola	4	51					4	51			62	3.410
Primaria	Fosdinovo			4	41					4	41	62	2.790
Secondaria primo grado	Caniparola	2	29					2	29			62	1.922
Secondaria primo grado	Fosdinovo			3	23					3	23	62	1.612
												TOT	21.974

Si precisa che: sia il numero giornaliero dei pasti che quello annuale è puramente indicativo ed impegna la Stazione appaltante solo nei limiti del così detto “quinto d’obbligo”, mentre il numero effettivo dei pasti sarà quello prenotato e somministrato giornalmente.

La gestione del Servizio viene effettuata dalla ditta in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. A tal fine si precisa che, oltre a quanto dettagliatamente indicato nel presente capitolato, sono a carico della ditta tutti gli oneri derivanti in generale dalla gestione del Servizio di cui al presente capitolato, che non risultino espressamente a carico del Comune, nonché le eventuali proposte ed iniziative di cui la ditta si sia assunta l'onere in sede di offerta. L'appaltatore sarà peraltro unico responsabile, sia penalmente sia civilmente, tanto verso l'Ente, quanto verso terzi, di tutti i danni di qualsiasi natura che fossero arrecati, sia durante sia dopo l'esecuzione dei servizi, per colpa o negligenza tanto sua quanto dei suoi dipendenti, o anche come semplice conseguenza dei servizi stessi.

L'appaltatore è inoltre responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta riuscita dei servizi, nonché dell'osservanza di tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, a livello sia nazionale sia regionale, o che possano eventualmente venire emanate nel corso del periodo, specialmente quelle riguardanti gli aspetti igienico-sanitari, di sicurezza per tutto il personale presente e per gli utenti e, comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

La ditta s'intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti o da proprie attrezzature, anche derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per

fatto doloso o colposo a persone (inclusi gli utenti dei servizi) od a cose dall'attività del proprio personale, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

La ditta è inoltre obbligata a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi infortunio, diretto ed indiretto, di cui gli utenti dei servizi gestiti dovessero essere oggetto.

Il Comune rimane pertanto esentato da ogni azione, giudiziale o stragiudiziale, da chiunque instaurata. La ditta è responsabile della custodia e del corretto utilizzo di tutti i beni di proprietà comunale eventualmente impiegati nella realizzazione dei servizi oggetto del presente appalto. L'appaltatore assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento dei servizi anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del proprio personale, promuovendo tutte le iniziative idonee ad evitarne l'interruzione o la sospensione.

Nello svolgimento dei servizi dovrà inoltre evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività didattica, con l'osservanza degli orari e delle direttive prestabiliti dall'Istituto scolastico.

In caso di passaggio di gestione ad altro appaltatore alla scadenza, ovvero in caso di risoluzione o recesso dal contratto, l'appaltatore dovrà garantire le operazioni necessarie al regolare passaggio di consegne, assicurando la continuità dei servizi. In caso di mancato rispetto dell'obbligo di cui al precedente comma, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, una quota della cauzione che verrà definita in base alla gravità della violazione.

Art. 2 – Durata dell'appalto

Il servizio ha durata di 3 anni a decorrere dal **02/10/2017** o data successiva di aggiudicazione, **fino al 30/06/2020**.

L'Amministrazione Comunale, nelle more della stipula del contratto d'appalto con il soggetto aggiudicatario, ai sensi dell'art. 11 comma 9 D.lgs. 163/2006, si riserva la facoltà di ordinare l'esecuzione anticipata delle prestazioni dedotte in contratto.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto potestativo di opzione in ordine alla continuazione del servizio con il medesimo soggetto aggiudicatario **per un massimo di ulteriori 3 anni** e quindi fino al **30/06/2023** agli stessi patti e condizioni tecniche ed economiche. L'esercizio di tale diritto è subordinato ad un giudizio positivo in ordine alla corretta ed efficiente gestione del servizio durante le prime tre annualità ed alla perduranza dell'interesse pubblico che il servizio stesso è destinato a soddisfare.

Ove, alla data di scadenza del primo periodo di contratto (30/06/2020) ovvero alla scadenza del secondo periodo (30/06/2023) successivo all'esercizio del diritto di opzione, il Comune non abbia individuato il nuovo soggetto affidatario, il soggetto aggiudicatario del presente appalto è tenuto a garantire la prosecuzione dei servizi fino alla individuazione del nuovo soggetto e comunque non oltre sei (6) mesi dalle suddette scadenze.

Art. 3 – Tipologia dell'utenza

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato nei giorni previsti:

- dal calendario scolastico ministeriale con le variazioni decise dal Consiglio d'Istituto.
- dal calendario stabilito dall'Amministrazione Comunale per le eventuali attività estive;

L'utenza è composta dagli alunni e dagli educatori e dagli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e delle scuole Secondarie di primo grado; da eventuali altri utenti individuati dall'Amministrazione comunale e dagli utenti delle attività estive, qualora organizzate.

Destinatari del servizio sono inoltre il personale non docente avente diritto nelle scuole e i dipendenti comunali e non, ammessi al servizio.

Il Comune di Fosdinovo si riserva la facoltà di commissionare all'Impresa appaltatrice il confezionamento di pasti monoporzione o pluriporzione per altri eventuali servizi a carattere

sociale/educativo (anziani, cittadini in difficoltà, etc.) di cui si dovesse avvertire l'opportunità. Detti pasti dovranno essere forniti al medesimo costo e condizioni dei pasti abitualmente forniti alle Scuole.

Art. 4 – Dimensione presumibile dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza per il servizio di ristorazione è stimata in n. 21.974 pasti annui riferiti all'esclusiva utenza scolastica intesa come alunni, personale docente e non docente nel periodo individuato dal calendario scolastico. Il numero dei pasti medi giornalieri per ogni plesso scolastico è quello indicato nella tabella dell'art.1 (calcolato sul consuntivo dell'anno solare 2016):

Art. 5 – Valore dell'appalto e prezzo a base d'asta

Il valore annuale presunto dell'appalto ammonta € 142.831,00, IVA esclusa.

La dimensione complessiva dell'utenza è stimata in n. 21.974 pasti:

Numero pasti annui	Prezzo a pasto a base d'asta	Totale annuo (IVA esclusa)
21.974	6,50	142.831,00
TOTALE complessivo nel triennio (IVA esclusa)		428.493,00

Il suindicato quantitativo dei pasti annui è stimato sulla base dei dati consuntivi relativi all'anno 2016 ed ha valore puramente indicativo, non costituendo impegno per il Comune.

Il numero giornaliero dei pasti da corrispondere sarà quantificato sulla base dei pasti effettivamente ordinati, forniti e distribuiti all'utenza e l'importo sarà quello derivante dal numero dei pasti forniti, suddivisi per tipologia, moltiplicato per il prezzo a pasto di aggiudicazione dell'appalto.

A tal proposito si precisa che, causa lavori di ristrutturazione delle scuole Primaria e Secondaria del plesso di Fosdinovo capoluogo, **il servizio per le suddette scuole risulterà sospeso presumibilmente fino al 31.03.2018**, quindi il numero di pasti da produrre e somministrare nel primo anno scolastico risulterà conseguentemente ridotto. Di tale fatto l'Aggiudicatario deve ritenersi edotto e nulla potrà pretendere in cambio, ne tale riduzione nel numero dei pasti potrà essere utilizzata per il computo del così detto "quinto d'obbligo".

In tale periodo potrebbe verificarsi la necessità che gli utenti del plesso di Caniparola debbano consumare il pasto nelle aule didattiche dove seguono le lezioni, in tale caso la ditta aggiudicataria dovrà fornire la massima collaborazione (eventuale confezionamento in mono porzione, eventuali stoviglie mono uso, acqua da lt 0,5 per utente, etc.) al fine di erogare il servizio. Tuttavia, se tale interruzione dovesse perdurare anche dopo il 31.03.2018, le parti si incontreranno per valutare la situazione ed eventuali modifiche organizzative e/o economiche.

Il prezzo di aggiudicazione s'intende comprensivo di ogni onere di spesa (IVA esclusa) necessario al completo svolgimento dei servizi, per l'espletamento dei quali nient'altro sarà dovuto dal comune all'Impresa oltre a quanto suindicato. I proventi derivanti dalle tariffe pagate dagli utenti dei servizi spettano al Comune.

I servizi dovranno essere eseguiti anche per quantitativi differenti rispetto a quelli contrattualmente pattuiti, in difetto o in eccesso, entro il limite del 20% e impegnerà l'impresa alle stesse condizioni di aggiudicazione dell'appalto, senza che possano essere sollevate eccezioni al riguardo e pretesi compensi o indennizzi di sorta.

Qualora venissero richiesti ulteriori servizi di ristorazione per altri utenti non riconducibili, per tipologia al servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato, l'impresa sarà tenuta a fornirli al medesimo prezzo pasto di aggiudicazione dell'appalto, salvo aver dimostrato l'eventuale legittimità della richiesta di aumento del prezzo medesimo sulla base di oggettivi criteri di valutazione.

Art. 6 – Standard di qualità del servizio

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

Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Comune di Fosdinovo.

TITOLO II – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI, ALLE TABELLE DIETETICHE E AI MENU'

Art. 7 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

ACQUISTO E STOCCAGGIO DERRATE

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste nell'**allegato n. 1**) al presente Capitolato denominato "Materie prime".

Dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi.

L'Impresa deve fornire generi alimentari di prima qualità nel rispetto delle tabelle nutrizionali e dei menù con l'osservanza delle più scrupolose norme nutrizionali in considerazione dell'età e di eventuali particolari condizioni dei destinatari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche allegate (**allegato n. 1**).

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 68/00 e D.Lgs. n. 259/00). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune di Fosdinovo le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg.CEE 852/04).

I prodotti alimentari forniti dall'Impresa devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze con le limitazioni attualmente previste dal Regolamento CE n. 49/2000 e successive modificazioni.

Il Comune di Fosdinovo richiede per tutti gli utenti l'impiego di prodotti da Agricoltura biologica, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, ai sensi della legge 221/2015 e come definito al punto n. 5.3.1 dell'ALLEGATO 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" ovvero "Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*".

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti, pervenuti nel centro produzione pasti (etichette, bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione degli incaricati al controllo e alla vigilanza del servizio di refezione almeno per una settimana.

Art. 8 – Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche ed ai menu

I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e nutrizionali descritte nelle tabelle dietetiche ed essere preparati secondo i menu creati dalla ditta aggiudicataria e validati dalla ASL competente, sulla base del titolo 2 della DELIBERAZIONE della Regione Toscana, 13 settembre 2016, n. 898, “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica”, aggiornamento al D.G.R. n. 1127/2010. (**allegato 2**), e della letteratura scientifica sulle cause nutrizionali del cancro, promossa dal Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF).

Per quanto sopra la ditta aggiudicataria dovrà elaborare il primo menu e farlo validare entro una settimana dall’inizio del servizio. Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menu.

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 9 – Menu

I menu saranno articolati su quattro settimane con periodicità stagionale. Le date d’inizio e fine della validità dei menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Le grammature dei menù sono differenziate per tipologia di utenza.

Sono consentite, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni dei menù approvati nei seguenti casi:

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

Tali variazioni potranno, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune di Fosdinovo.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dal Comune di Fosdinovo.

Il Comune di Fosdinovo si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell’anno scolastico.

Art. 10 – Composizione del pasto

La stesura e la validazione del menù avverrà sulla base della revisione sistematica, della letteratura scientifica sulle cause nutrizionali del cancro, promossa dal Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF) che integra i rapporti dell’Organizzazione Mondiale della Sanità su alimentazione e salute. L’obiettivo è quello di trasferire nelle scelte alimentari del menù scolastico le conoscenze scientifiche sulla relazione fra alimentazione e malattie croniche, promuovendo la scelta di uno stile di vita sano, nell’ottica di una prevenzione universale a partire dalla prima infanzia. Il menù scolastico dovrà svilupparsi attenendosi al decalogo della salute www.dietandcancerreport.org ed ai suoi aggiornamenti.

I piatti dovranno corrispondere a quelli del menu predisposto e validato come da articoli precedenti ed essere elaborati sulla base delle tabelle nutrizionali con gli ingredienti previsti, quanto a composizione e grammature, dall’**allegato n. 2**.

Il menù seguirà le seguenti raccomandazioni in linea con il WCRF, quali:

- Limitare il consumo di alimenti ad alta densità calorica ed evitare il consumo di bevande zuccherate.
- Limitare il consumo di carni rosse ed evitare quello di carni conservate

- Limitare il consumo di sale (non più di 5 grammi al giorno) e di cibi conservati sotto sale.
- Assicurarsi un apporto sufficiente di tutti i nutrienti essenziali attraverso il cibo, da qui l'importanza della varietà nelle scelte alimentari.
- Proporre prevalentemente cibi di provenienza vegetale, con cereali non industrialmente raffinati e legumi in ogni pasto e un'ampia varietà di verdure non amidacee e di frutta. Si noti che fra le verdure non devono essere contate le patate.

La stesura del menù scolastico dovrà, oltre ad i riferimenti già citati, fare riferimento:

- alle Linee guida per una sana alimentazione italiana - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN); le cui Direttive sono fondamentali nella realizzazione di un'alimentazione sana ed equilibrata, attraverso la produzione e la distribuzione di pasti nella ristorazione collettiva e la diffusione ai propri utenti di informazioni alimentari coerenti con i principi contenuti nelle stesse Direttive.
- Agli obiettivi della PAT (Piramide Alimentare Toscana) in merito di salute, economia e rispetto dell'ambiente: promuovere i corretti stili alimentari in accordo alle raccomandazioni della Piramide e diminuire ove possibile il numero degli intermediari tra la produzione e il consumo, preferendo l'acquisto delle materie prime nell'ambito della "filiera corta".

Pertanto, la ditta aggiudicataria, dovrà soddisfare le seguenti indicazioni per la composizione del menù:

Il pasto giornaliero sarà di norma così composto: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, settimanalmente il piatto unico (in sostituzione dei primi due), frutta di stagione, pane integrale, acqua in bottiglia.

- **Il pasto giornaliero dovrà SEMPRE prevedere verdura non amidacea, legumi e frutta fresca di stagione. La verdura e la frutta fresca dovranno essere obbligatoriamente di stagione ed il più possibile variata.** *Tali cibi ricchi di fibra, vitamine, acqua, sono fondamentali per il metabolismo e per l'azione protettiva contro i tumori sulla base delle raccomandazioni del WCRF-Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (Allegato 2 app.6.)*
- **Per i primi piatti asciutti la pasta dovrà essere esclusivamente di farina o di semola integrale, mentre il riso integrale o in alternativa basmati.** *Questo per incrementare la quantità di fibra alimentare assunta, che è associata ad una riduzione del rischio di ridotta tolleranza al glucosio e insulino resistenza, in un miglior controllo del peso in soggetti normopeso ed a un maggior decremento ponderale in individui sovrappeso sottoposti a diete sottoposti a diete ipoenergetiche. La fibra alimentare promuove inoltre una migliore attività intestinale, può contribuire a una riduzione del colesterolo totale e delle LDL (Allegato 2).*
- **Le patate dovranno essere esclusivamente fresche, non dovranno intendersi come sostituto delle verdure e non potranno essere servite quando il primo piatto è costituito da un prodotto amidaceo asciutto (pasta, riso, gnocchi di patate, polenta), in quanto ricche di carboidrati e quindi con una composizione in nutrienti analoga a quella dei primi piatti.** *Viceversa, potranno essere servite quando il primo piatto è costituito da una minestra di sole verdure in modo da aumentare il tenore di amidi nel pasto (Allegato 2).*
- **Una volta a settimana dovrà essere presente il piatto unico** da intendersi come sostituto del primo e secondo piatto e composto esclusivamente da cereali integrali, legumi e verdura. (come riso integrale/farro con legumi e verdura fresca e condimento). *Non è necessario infatti che ad ogni pasto siano presenti prodotti di origine animali: quello che è veramente importante è rispettare la frequenza settimanale consigliata per ogni gruppo alimentare, ricordando che le proteine di buona qualità, cioè capaci di fornire aminoacidi essenziali, sono presenti in carne, pesce, uova, formaggi ed anche nei legumi. Con cadenza massima di una volta al mese la pizza potrà sostituire il piatto unico di cereali integrali, legumi e verdura.*

- **Il pesce dovrà essere presente almeno una volta a settimana**, come secondo piatto e non sottoforma di sughi o condimenti per il primo piatto.
- **Come secondi piatti dovranno essere alternati, secondo frequenze e grammature presenti in allegato 2: carni bianche, rosse, uova e formaggi magri.** La carne rossa potrà essere servita al massimo una volta a settimana, mentre **salumi ed insaccati non devono rientrare nel menù scolastico** (*sulla base delle raccomandazioni del WCRF, della monografia IARC- monographs evaluate consumption of red meat and processed meat, October 2015-concernenti il rischio correlato tra consumo di carni rosse e lavorate e lo sviluppo di tumore a carico di vari organi*).
- Per la preparazione dei piatti si preferisce, secondo le raccomandazioni dei LARN, **l'uso di grassi di origine vegetale, l'unico olio ammesso dovrà essere extravergine di oliva.** I contorni, insalate crude o vegetali cotti a vapore, o legumi, saranno conditi con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale marino iodato esclusivamente all'atto del consumo. Per la pasta potrà essere presente sulla tavola parmigiano reggiano o grana grattugiato. Evitare l'uso di preparati per arrostiti utilizzando eventualmente erbe aromatiche e spezie.
- Sulla base degli apporti nutrizionali complessivi e della qualità degli alimenti presenti nel menù, potrà essere valutato l'occasionale inserimento dello **yogurt bianco intero o della cioccolata fondente** a fine pasto, in sostituzione della frutta. Tale scelta potrà essere fatta al massimo una volta a settimana.
- **Il pane esclusivamente di farina o semola integrale**, dovrà essere servito ad ogni pasto. **Il pane dovrà essere fresco, preferibilmente senza sale, obbligatoriamente senza grassi e zuccheri aggiunti.**
- **L'acqua** dovrà essere sempre presente sui tavoli

Art. 11 – Diete

Rispetto al menù del giorno saranno preparate diete alternative, riservate a coloro che seguono diete in bianco, o diete particolari per intolleranze o patologie specifiche, accertate da certificato medico o diete per motivazioni di ordine religioso, vegetariane (come da Allegato 2, appendice 6.3) e dietro esplicita richiesta scritta dei genitori degli alunni.

Dieta in bianco:

L'Impresa si impegna a preparare “diete in bianco” ordinate entro le ore 10,00. Le stesse sono accettate dall'Impresa senza formale istanza dell'utenza. Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 gg. Il pasto conserva la medesima struttura di cui agli articoli precedenti e potrà essere 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.

Diete Speciali:

Le diete speciali, dovranno essere ordinate unicamente dall'Ufficio comunale preposto.

Per i soggetti intolleranti al glutine (come da Allegato 2, punto 9) si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n°123 del 4/7/2005 e successive modificazioni confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di intolleranza, allergia o patologia ed evitando la contaminazione. Tutte le diete dovranno essere confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante nome e cognome, essere trasportate in box termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Le diete speciali, per patologie specifiche, consegnate in mono-porzione, dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico personalizzato, predisposto sulla base del menu scolastico ed elaborato da un Biologo Nutrizionista dell'Impresa aggiudicataria.

TITOLO III – NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA VEICOLAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 12 – Prenotazione dei pasti

Per dimensionare il numero di pasti giornalieri l'Impresa terrà conto del numero di pasti del giorno corrispondente della settimana precedente. Il numero di pasti giornalieri destinato alle scuole primarie e secondarie sarà comunicato dal personale autorizzato al centro produzione pasti entro le ore 9.30/10,00. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti. L'Impresa dovrà occuparsi di raccogliere le presenze nominali della scuola di Infanzia curandone la registrazione giornaliera e fornendo all'Amministrazione comunale apposito report mensile per la predisposizione dei bollettini di addebito.

Art. 13 – Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al Regolamento CE n. 852/04 e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C (escluso pane e frutta e quanto non previsto dalle normative vigenti).

Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro produzione pasti e presso i punti di distribuzione un termometro a sonda per la rilevazione della temperatura al cuore dell'alimento.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi.

Il Comune di Fosdinovo si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di consumo. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Fosdinovo.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

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

Art. 14 – Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

Sono a carico dell'impresa il personale, i mezzi e tutte le prestazioni necessarie al trasporto e alla consegna dei pasti dal centro di cottura e dalla cucina comunale ai refettori. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 45 minuti.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo gli orari concordati con i Responsabili scolastici, ed i responsabili comunali dei servizi coinvolti.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 20 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

Infine si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione del Comune di Fosdinovo in relazione ad eventuali esigenze organizzative dell'utenza.

Art. 15 – Orari di distribuzione dei pasti

L'erogazione del servizio deve essere effettuata negli intervalli orari concordati con i Responsabili scolastici e i Responsabili comunali dei servizi coinvolti.

Si precisa che l'inizio del servizio di sporzionamento nei plessi oggetto di trasporto alimenti esterno, dovrà avvenire entro 20 minuti dall'arrivo nei terminali. Gli orari di distribuzione possono subire delle modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Detti orari prefissati devono essere comunque scrupolosamente rispettati.

Art. 16 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

I pasti devono essere distribuiti da personale dell'Impresa nelle sedi di consumo. L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero degli addetti in fase di distribuzione non dovrà mai essere inferiore ad 1 ogni 45 utenti, salvo una tolleranza momentanea del 10% .

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice, copricapo e guanti monouso, che devono essere sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani e togliere anelli e gioielli in genere;
4. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
5. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
6. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette e tovaglioli a perdere, piatti in porcellana e posate in acciaio inox per la scuola dell'infanzia di Caniparola, piatti e stoviglie monouso per le altre scuole, bicchieri capovolti;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo;
8. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione;
9. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola ed iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menù base;
10. distribuire il pane dopo la distribuzione del primo piatto;
11. distribuire il secondo piatto solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
12. nel caso di pasti trasportati, aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
14. eseguire la sparecchiatura con appositi carrelli;

15. provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori (e degli spazi destinati a tale uso) e alla loro pulizia;

Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere, tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Fosdinovo.

Art. 17 – Attività estive

La gestione del servizio di refezione per le attività estive eventualmente organizzate segue una specifica progettazione annuale in base alle diverse attività ed ai luoghi di svolgimento annualmente previsti dal Responsabile comunale del servizio, nel rispetto delle norme generali previste nel presente capitolato.

Il numero dei pasti sarà comunicato nella settimana precedente allo svolgimento; i pasti dovranno essere consegnati di norma presso il centro unico di raccolta secondo le modalità e gli orari specificati nel progetto annuale.

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 18 – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'Impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune di Fosdinovo il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva ai sensi del Reg. CE 852/04 e ogni loro successiva revisione così come le norme Regionali in materia.

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

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere anche le norme igieniche che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno delle strutture produttive e distributive. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune di Fosdinovo. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Art. 19 – Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

Gli alimenti se non completamente utilizzati, devono essere conservati in altri contenitori idonei ad uso alimentare opportunamente sigillati ed etichettati, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nei centri di produzione pasti, nei locali di porzionamento e nelle sedi di consumo. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Art. 20 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico, ai sensi del D. Lgs. n. 155/97 e del Reg. CE 852/04 e ogni loro successiva revisione così come le norme Regionali in materia. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
 - la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
 - tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato e recante il bollo D.O.P.;
 - il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
 - ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
 - le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore;
 - la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R;
 - devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente.
- Tutti gli alimenti deperibili, se non in fase di lavorazione, non devono stazionare a temperatura ambiente.

Art. 21 – Destinazione del cibo non somministrato e riduzione degli avanzi

La società deve impegnarsi al recupero del cibo non somministrato e a destinarlo, a propria cura e spese, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con la *ratio* della legge n. 155/2003 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale”, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

TITOLO V – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 22 – Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

L'Impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa. Le operazioni di pulizia da eseguire presso le sedi di consumo dei pasti consistono in sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli.

Art. 23 – Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare devono essere fornite le schede tecniche di sicurezza e le schede tecniche di utilizzo. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere eco compatibili. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e/o sulle schede tecniche di utilizzo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Art. 24 – Servizi igienici

I servizi igienici ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani monouso.

Art. 25 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Impresa deve effettuare, presso il centro di produzione pasti e la cucina comunale di Caniparola, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale.

Art. 26 – Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani, provenienti dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spesa.

L'Impresa s'impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune di Fosdinovo.

TITOLO VI – CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 27 – Effetto obbligatorio del contratto

L'Impresa è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato.

L'Impresa è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune di Fosdinovo poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta.

L'Impresa è tenuta ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo e a porre in essere le indicazioni del Comune di Fosdinovo formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 28 – Controllo della Qualità

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

Qualora il Comune di Fosdinovo rilevi non conformità del prodotto, l'Impresa deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione al Comune di Fosdinovo.

L'Impresa, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di Fosdinovo di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune di Fosdinovo ogni segnalazione di non conformità.

Art. 29 – Diritto di controllo del Comune di Fosdinovo

E' facoltà del Comune di Fosdinovo effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'Impresa stessa.

L'Impresa deve conservare, presso i centri di produzione pasti, in originale e/o in fotocopia, le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Tali controlli vanno effettuati con l'obiettivo comune di migliorare la qualità complessiva del servizio di ristorazione scolastica.

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO IGIENICO – SANITARIO

Gli organismi preposti al controllo igienico – sanitario della qualità del servizio e dell'accettabilità del pasto sono:

- i componenti dei servizi di Igiene dell'A.S.L. territoriale;
- il personale incaricato dal Comune di Fosdinovo;
- i rappresentanti delle Commissioni Mensa Comunale.

Art. 30 – Conformità degli alimenti e controlli

L'Impresa si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice.

L'Impresa è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

Il Comune di Fosdinovo, al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli:

- di tipo qualitativo anche mediante prelevamenti degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune di Fosdinovo per le quantità di campioni prelevati;
- di tipo quantitativo mediante controlli nei punti di distribuzione.

Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'Impresa è tenuta al ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.

Resta salva comunque la facoltà da parte del Comune di Fosdinovo di risoluzione anticipata del contratto dopo ripetuti accertamenti nei quali si siano riscontrate gravi irregolarità.

Il Comune di Fosdinovo si riserva inoltre, anche a mezzo di altri organismi di controllo e apposite Commissioni, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio per la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche.

Art. 31 – Commissione Mensa comunale

La Commissione Mensa, può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso presso il centro di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti.

L'Impresa provvede a fornire ai visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita.

E' fatto obbligo all'Impresa, nella persona del Direttore del servizio, o suo delegato, di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso.

Art. 32 – Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune di Fosdinovo potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune di Fosdinovo provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare". Il Comune di Fosdinovo provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. L'Impresa deve disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune di Fosdinovo relativi rapporti di prova. In caso di non conformità accertata del prodotto, l'Impresa deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

Art. 33 – Conservazione campione pasto

Al fine di consentire indagini analitiche e di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Impresa dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che crudo, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo a temperatura compresa tra - 18° e -12°C per le 72 ore successive dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi, riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

TITOLO VII – PERSONALE

Art. 34 – Organico

L'Impresa deve assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti che per la pulizia degli ambienti.

L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato d'appalto.

L'Impresa deve individuare e comunicare al Comune di Fosdinovo, prima dell'avvio del servizio, il nome del responsabile dello stesso, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere almeno quello dichiarato dall'Impresa, in ogni sede di lavoro, sia come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro.

L'Impresa deve, in ogni caso, mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del

servizio stesso. In caso contrario il Comune di Fosdinovo potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti.

L'Impresa deve tenere un foglio firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di lavoro completo dei nominativi ed orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dal Comune di Fosdinovo.

Art. 35 – Clausola sociale e osservanza dei contratti collettivi

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali, visto l'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto della normativa prevista e disciplinata dal Contratto Collettivo Nazionale di lavoro della categoria, l'impresa, nell'assunzione del personale, dovrà privilegiare, qualora presenti, le persone impiegate dalla ditta appaltatrice precedente per l'erogazione dei servizi oggetto della presente gara.

L'Impresa si obbliga ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse; indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura o dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando il Comune di Fosdinovo da ogni onere e responsabilità.

L'Impresa appaltatrice è obbligata ad esibire in qualsiasi momento a richiesta del Comune le ricevute mensili, sia degli stipendi pagati che dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali; l'inottemperanza a detti obblighi comporterà l'immediata segnalazione del comune all'Ispettorato del lavoro.

Art. 36 – Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico del Comune di Fosdinovo o in solido con lo stesso, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Al Comune di Fosdinovo spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

Art. 37 – Obblighi del personale

Il personale in servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'Impresa, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni del Comune e/o dei suoi incaricati al controllo.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con gli utenti o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Il Comune di Fosdinovo si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti, in tale caso l'Impresa provvederà con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune di Fosdinovo.

Art. 38 – Igiene del personale

Il personale impiegato deve avere adeguata professionalità, formato in materia di HACCP secondo quanto previsto dalle norme vigenti e lo standard della Regione Toscana e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Art. 39 – Reintegro personale mancante

Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni sede di lavoro; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate eventualmente anche con lavoro straordinario.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera o via telefax, al Comune di Fosdinovo per l'approvazione formale.

Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore giornaliero dell'organico standard dichiarato in offerta l'Impresa deve entro due giorni provvedere al reintegro del personale mancante.

Art. 40 – Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile, il cui curriculum professionale sia già stato dichiarato in sede di offerta, con qualifica professionale superiore idonea a svolgere tale funzione ed avere professionalità ed esperienza almeno quinquennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione collettiva e scolastica in particolare.

Il Direttore dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti al controllo dell'andamento del servizio ed agire in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'Impresa e il Comune di Fosdinovo. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne immediata comunicazione scritta al Comune.

Il Direttore sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività dei centri di produzione pasti e i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di consumo;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con i Responsabili incaricati dal Comune di Fosdinovo;
- mantenere i necessari contatti con la Commissioni Mensa Comunale, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo incaricati dal Comune di Fosdinovo;
- dirigere e coordinare le eventuali attività di educazione alimentare.

Art. 41 – Vestiario

L'Impresa deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE n. 852/04, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

L'Impresa è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Art. 42 – Formazione

L'Impresa, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Fosdinovo.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune di Fosdinovo attraverso propri incaricati; a tale scopo l'Impresa informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

Art. 43 – Responsabilità

L'Impresa si obbliga a sollevare il Comune di Fosdinovo da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che il Comune di Fosdinovo dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Comune di Fosdinovo che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune di Fosdinovo o a terzi.

Art. 44 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Comune.

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa. L'Impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Fosdinovo da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Fosdinovo deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa e i suoi dipendenti.

L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune di Fosdinovo, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

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

Art. 45 – Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Impresa deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso al Comune di Fosdinovo, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni.

Art. 46 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, all'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei centri di produzione pasti e dei refettori secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 47 – Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria, entro 90 giorni dall'avvenuta aggiudicazione, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Copia di tali documenti deve essere tempestivamente trasmessa al Comune di Fosdinovo.

Ogni dipendente dell'Impresa dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.

Il Piano di evacuazione redatto dall'Impresa dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il piano di evacuazione delle strutture comunali e scolastiche dove viene espletato il servizio.

E' fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatte nei plessi scolastici.

TITOLO IX – IMMOBILI ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 48 – Consegna all'Impresa di immobili, impianti, macchinari, attrezzature, utensili ed arredi

Il Comune di Fosdinovo concederà in uso all'appaltatore la cucina comunale con i relativi ambienti accessori, nonché gli impianti e le attrezzature risultanti dagli inventari che saranno verificati all'atto della consegna. La concessione in uso è limitata alle necessità di funzionamento del servizio mensa scolastica, con espressa esclusione di ogni destinazione non preventivamente autorizzata. I locali e le attrezzature di cui sopra, verranno presi in consegna dall'Impresa appaltatrice all'inizio dell'appalto, nello stato di fatto e di funzionamento in cui si trovano, previa redazione di appositi verbali in contraddittorio tra le parti, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. I rischi di furto, perdite e danneggiamenti restano a totale carico dell'appaltatore.

L'Impresa s'impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Comune di Fosdinovo. L'Impresa sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e di tutti i materiali in dotazione.

Art. 49 – Locali ed attrezzature

Per l'espletamento del servizio l'Impresa si avvale ad uso esclusivo dei locali, dei macchinari e delle attrezzature già esistenti nei centri di cottura e porzionatura presso le scuole dell'infanzia e nei refettori. Detti locali, macchinari ed attrezzature sono di proprietà del Comune di Fosdinovo e saranno utilizzati dall'Impresa che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese di ordinaria manutenzione dei macchinari e delle attrezzature. Il Comune di Fosdinovo resta sollevato da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni ordinarie, mentre provvederà per eventuali manutenzioni straordinarie, sostituzioni e reintegri di attrezzature/macchinari o componenti di essi, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Art. 50 – Verbale di consegna

Il Comune di Fosdinovo dà in consegna all'Impresa le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione così come risultano in essere.

Nella fase contrattuale sarà sottoscritto apposito verbale di consegna delle strutture e delle attrezzature, eventuali attrezzature non funzionanti e/o non più a norma saranno riparate o sostituite dall'Amministrazione comunale, così come saranno ripristinate dalla stessa le minime condizioni igieniche di locali ed ambienti qualora fossero riscontrate carenti.

Art. 51 – Obblighi del Comune di Fosdinovo e dell'Azienda Appaltatrice

➤ **ONERI A CARICO DEL COMUNE DI FOSDINOVO:**

Il Comune di Fosdinovo per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, fornisce i locali e le attrezzature già presenti negli stessi.

LOCALI:

- Cucina comunale, centri di porzionatura e refettori delle varie scuole.

ATTREZZATURE:

- Arredi ed attrezzature del locale cucina;
- arredi dei centri di porzionatura delle scuole dell'infanzia;
- contenitori gastronomici termici idonei per il servizio;
- sacchi per la raccolta dei rifiuti solidi urbani
- stoviglie necessarie all'espletamento del servizio (piatti, bicchieri, posate, pentole, teglie ecc.) che, all'atto della scadenza dell'appalto o rescissione rimarranno di proprietà del Comune di Fosdinovo.

IL COMUNE PROVVEDE INOLTRE:

1. interventi di manutenzione straordinaria alle attrezzature comunali;
2. interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei centri di porzionatura e dei refettori.
3. pagamento delle spese di consumo di acqua, gas ed elettricità per la cucina comunale e di acqua e per il riscaldamento e illuminazione per tutte le strutture ubicate nelle scuole.

➤ **ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE:**

AUTORIZZAZIONI:

L'Impresa appaltatrice e aggiudicataria del contratto dovrà essere in possesso delle Autorizzazioni Sanitarie previste dalla normativa vigente e di tutte le prescritte autorizzazioni, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Le necessarie autorizzazioni in questione saranno richieste dall'Impresa Appaltatrice, a sua cura e spese, e saranno intestate al Legale Rappresentante della stessa.

Una copia autenticata di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici del Comune di Fosdinovo entro e non oltre 60 giorni dalla data d'affidamento dell'Appalto.

MATERIALI ED ATTREZZATURE:

1. materiali di consumo ordinari (tovagliette monouso, tovaglioli di carta, ecc.),
2. integrazione stoviglie esistenti (piatti in ceramica o melanina, posate inox, bicchieri in vetro infrangibile e/o melanina) nella cucina comunale e nei centri di sporzionatura;
3. contenitori gastronomici termici idonei per il servizio;
4. contenitori per la raccolta dei rifiuti, materiale di pulizia e qualsiasi attrezzatura per il buon funzionamento del servizio.
5. automezzi idonei al trasporto di derrate alimentari.

ONERI E SPESE:

1. manutenzione ordinaria delle attrezzature della cucina comunale e dei centri di porzionatura;
2. pulizia ordinaria e straordinaria della cucina comunale e ordinaria dei centri di porzionatura e dei refettori;

Art. 52 – Accessi e verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta del Comune di Fosdinovo ed in ogni occasione di rinnovi proroghe o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

Compatibilmente con le esigenze del servizio, prima della scadenza dei contratti, il Comune di Fosdinovo e l'Impresa concordano tempi e modalità per la visita dei centri di distribuzione pasti da parte dei partecipanti alle nuove procedure di gara.

Art. 53 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto l'Impresa Appaltatrice si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario redatto dall'Impresa annualmente.

Tali beni devono essere consegnati al Comune di Fosdinovo in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

L'Impresa è tenuta a redigere e a fornire al Comune di Fosdinovo un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi esistenti nei refettori e nei centri di porzionatura, indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura.

Art. 54 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Art. 55 – Manutenzioni nei refettori e nei locali ad uso esclusivo dell'Impresa

Gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie sono a carico dell'Impresa, come indicato dal precedente art. 51 "Obblighi del Comune di Fosdinovo e dell'Impresa Appaltatrice".

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione Programmata da presentarsi da parte dell'Impresa e comunque concordati con l'Ente.

Al termine dell'appalto l'Impresa dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione tecnica riportante, attrezzatura per attrezzatura, lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

Per la manutenzione straordinaria, la stessa deve comunicare tempestivamente per iscritto al Comune di Fosdinovo i motivi della necessità di intervento straordinario.

Il Comune di Fosdinovo si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto nel Piano di Manutenzione Programmata.

TITOLO X – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 56 – Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto in modalità elettronica in forma scrittura privata con spese a suo totale carico.

Art. 57 – Cauzione definitiva

L'Impresa deve prestare, prima della stipula del contratto, la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. 50/2016 nella misura del 10% dell'importo annuale del contratto al netto di IVA, e salvo eventuali riduzioni previste dal citato articolo, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le prestazioni dedotte nel contratto.

Art. 58 – Assicurazione e garanzie

L'Impresa Appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento dei servizi richiesti dal presente capitolato.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a sottoscrivere presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di Legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la RCT e RCO, nella quale venga indicato che il Comune di Fosdinovo, proprietario delle strutture, deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone, compresi quelli derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, o danni alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte delle società assicuratrici. Il Comune di Fosdinovo è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamenti e ogni altro danno subito dai fruitori del servizio di ristorazione conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dall'Impresa Appaltatrice. Inoltre, dovranno essere compresi i danni occorsi e accaduti a causa e in occasione dello svolgimento dei servizi e/o lavori oggetto del presente appalto.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a €3.000.000,00 (Euro tre milioni) per sinistro per ogni anno assicurativo, danni a persone €3.000.000,00 (Euro tre milioni) e € 500.000,00 (Euro cinquecentomila) per danni a cose e/o animali. Copia delle polizze deve essere consegnata all'Ufficio di competenza del Comune di Fosdinovo, prima della firma del contratto.

Art. 59 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto

E' vietato cedere il contratto anche parzialmente e/o subappaltare il servizio senza autorizzazione della S.A., pena l'immediata risoluzione del contratto. In ogni caso saranno autorizzabili solo le richieste di sub appalto dell'attività di trasporto delle derrate alimentari e dei pasti e dell'attività di lavaggio e pulizia. Eventuali cessioni di "ramo di azienda" dovranno avvenire nel rispetto della normativa vigente. Sono consentite le commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, per le manutenzioni e le riparazioni in quanto non configurabili come sub appalti ma come forniture.

Art. 60 – Sciopero e/o interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dipendente dell'Impresa, il Comune di Fosdinovo deve essere avvisato 5 giorni prima dell'evento.

In caso di sciopero di parte del personale dell'Impresa potranno essere concordate con il Comune di Fosdinovo, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'ufficio competente.

L'impresa dovrà altresì garantire le derrate per confezionare un pasto freddo alternativo nel caso in cui sia impossibile cucinare per: assemblee del personale, guasti alle attrezzature, ecc. In ogni caso la variazione dovrà essere concordata in tempo utile con il Responsabile del Servizio competente e comunicata tempestivamente per iscritto.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di almeno 24 ore, il Comune di Fosdinovo riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 20% del valore della fornitura giornaliera. Nel caso in cui il Comune di Fosdinovo abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

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.

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio il Comune di Fosdinovo e/o l'Impresa appaltatrice dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

TITOLO XI – PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 61 – Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'offerta presentata in gara in ribasso rispetto al prezzo pasto a base di gara pari ad euro 6,50, IVA 4% esclusa. Con il prezzo di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 62 – Fatturazione, pagamenti e tracciabilità

Il pagamento dei corrispettivi avverrà su presentazione di regolare fattura mensile in formato elettronico. Il Comune procederà alla liquidazione entro 60 giorni dal ricevimento della fattura e comunque non prima che siano state effettuate, con esito positivo, le verifiche di legge. Ai sensi della L. 136 del 13/08/2010 art. 3, comma 8, l'Impresa si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla citata legge. L'Impresa è obbligata altresì a comunicare al Comune di Fosdinovo gli estremi identificati dei conti correnti dedicati di cui alla Legge 136/2010 nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Art. 63 – Revisione prezzi

La facoltà di procedere alla revisione dei prezzi in base all'andamento dell'indice ISTAT "FOI" è prevista a decorrere dal secondo anno finanziario successivo all'aggiudicazione e con esclusione dei servizi prestati nel primo anno scolastico.

TITOLO XII – PENALITA'

Art. 64 – Rilievi e procedimento di applicazione delle Penalità

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, verbalmente o per via telefonica e successivamente confermati per iscritto entro tre giorni dal loro verificarsi. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla notifica della contestazione.

Trascorso tale termine senza che siano pervenute controdeduzioni, ovvero qualora le contro deduzioni pervenute non siano ritenute valide, il Comune di Fosdinovo procederà all'applicazione delle sanzioni previste entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento delle citate controdeduzioni. A seguito dei controlli da parte del personale autorizzato o degli organismi istituzionali legittimati, nel caso si riscontrino inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune di Fosdinovo procederà all'applicazione delle penali secondo i parametri della tabella riportata:

PENALITA' PER INADEMPIENZE CONTRATTUALI

-€300,00 Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli autorizzati ad eseguire i controlli di conformità.

-€100,00 Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzata.

-€100,00 Per mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione accertato dalla ASL o dall'incaricato del Comune.

-€100,00 Per mancata conservazione del Pasto Test giornaliero.

-€100,00 In caso di ritardo non giustificato della somministrazione dei pasti oltre i 15 (quindici) minuti.

- €10,00 Per ogni pasto in meno (comprese le diete) non consegnato, rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico.
- €300,00 Gravi irregolarità sotto il profilo igienico-sanitario nella preparazione e distribuzione dei pasti.
- €300,00 Per carenza igieniche delle cucine, dei refettori e degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.
- €150,00 Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, su verifica del personale preposto al controllo.
- €100,00 Per mancata presenza dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, elenco attrezzature, etc.)
- €100,00 Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato.
- €150,00 Per mancata somministrazione dei prodotti ulteriori offerti (DOP, biologici, IGP, ecc.)
- €100,00 Per difformità non autorizzate dei prodotti somministrati rispetto all'elenco delle marche fornite.
- €300,00 Per mancata presentazione della documentazione attestante il regolare versamento dei contributi previdenziali.

L'applicazione delle penalità è di competenza del Comune di Fosdinovo attraverso il Responsabile del Servizio.

Si procede al recupero delle penalità, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

TITOLO XIII – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Art. 65 – Clausola risolutiva espressa

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, ai sensi dell'Art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa, salvo le ipotesi di concordato preventivo con continuità aziendale ai sensi dell'art. 186 RD 267/1942;
- b) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa, anche a seguito di diffide del Comune di Fosdinovo;

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

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune di Fosdinovo, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune di Fosdinovo avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune di Fosdinovo potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione della Ditta Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per i medesimi servizi indette dal Comune di Fosdinovo.

TITOLO XIV – CONTROVERSIE

Art. 66 – Foro competente

Il Foro di Massa è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'assunzione e dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

TITOLO XV – NORME FINALI

Art. 67 – Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento agli atti di gara, al D.Lgs 50/2016 ove espressamente richiamato e alle altre norme in materia.

Costituiscono parte integrante al presente capitolato d'appalto i seguenti allegati:

ALLEGATO 1 Materie Prime

ALLEGATO 2 DELIBERAZIONE della Regione Toscana, 13 settembre 2016, n. 898, “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica”, aggiornamento al D.G.R. n. 1127/2010.