

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

del servizio di ristorazione scolastica, pasti per centri di socializzazione e per centri estivi a ridotto impatto ambientale del Comune di Scandicci per il periodo 01/09/2022- 31/08/2025 (tre anni), con facoltà di rinnovo per ulteriori tre anni.

CIG 9205619D1B

CPV: 55523100-3 servizi di mensa scolastica

TITOLO I – OGGETTO E CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1	Definizioni	
Art.2	Oggetto dell'appalto	
Art.3	Sopralluogo preventivo obbligatorio	
Art.4	Durata dell'appalto, corrispettivo, prezzi	
Art.5	Prezzo dei pasti e revisione prezzi	
Art.6	Tipologia dell'utenza e quantificazione massima presunta dei pasti	
Art.7	Principali attività richieste per l'esecuzione del servizio	
Art.8	Calendario per l'erogazione del servizio	
Art.9	Sciopero e/o interruzione del servizio	
Art.10	Collaborazione con la Commissione mensa e con il Comune. Realizzazione di specifici progetti	
Art.11	Subappalto e cessione del contratto	

TITOLO II - PERSONALE

Art.12	Personale impiegato nel servizio	
Art.13	Obblighi relativi al personale	
Art.14	Clausola sociale	

TITOLO III – ONERI ED OBBLIGHI RELATIVI AL SERVIZIO

Art.15	Spese ed autorizzazioni inerenti il servizio	
Art.16	Cauzione definitiva	
Art.17	Assicurazioni	
Art.18	Obblighi relativi alla concessione in uso degli immobili e dei beni mobili	
Art.19	Obblighi relativi alle manutenzioni	
Art.20	Gestione delle emergenze	
Art.21	Obblighi in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	
Art.22	Tutela della privacy e trattamento dati personali	

TITOLO IV DETTAGLIO DELLE FASI DI LAVORO E DELLE ATTIVITA' RICHIESTE

Art.23	Caratteristiche delle derrate alimentari	
Art.24	Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata	
Art.25	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	
Art.26	Condimenti	
Art.27	Menù	
Art.28	Menù alternativi e diete speciali Art. 28.1 Cestini da viaggio Art. 28.2 Diete speciali Art. 28.3 Dieta leggera o "in bianco"	
Art.29	Confezionamento dei pasti	
Art.30	Trasporto e consegna dei pasti	
Art.31	Servizio di acquisizione delle prenotazioni dei pasti	
Art.32	Personale addetto alla distribuzione dei pasti	
Art.33	Modalità di distribuzione dei pasti	
Art.34	Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti Art. 34.1 Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione Art. 34.2 Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti	
Art.35	Riduzione sprechi, recupero eccedenze alimentari e rifiuti	

TITOLO V – QUALITA' - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.36	Carta dei servizi	
Art.37	Piano di Autocontrollo. Campionatura	
Art.38	Controlli sugli aspetti igienico sanitari effettuati dall'Amministrazione e da altri Enti. Blocco delle derrate Art. 38.1 Soggetti addetti al controllo Art. 38.2 Tipologia dei controlli Art. 38.3 Ulteriori controlli dell'Amministrazione comunale	
Art.39	Certificato di verifica di conformità	

TITOLO VI - PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art.40	Inadempienze e penalità	
Art.41	Clausola risolutiva espressa	
Art.42	Recesso	
Art.43	Fatturazione e pagamenti	
Art.44	Foro competente	
Art.45	Rinvio	

TITOLO I – OGGETTO E CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

Per "Impresa" o "Impresa affidataria" o "I.A." si intende l'Impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica pasti per centri di socializzazione e per centri estivi per conto del Comune di Scandicci.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." o "Amministrazione comunale" si intende il Comune di Scandicci che affida all'Impresa il servizio.

Per Codice dei contratti pubblici si intende il Decreto legislativo n. 50/2016 e s.m.i.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, pasti per centri di socializzazione e per centri estivi.

Per l'esecuzione del servizio l'Amministrazione concede in uso, all'Impresa affidataria, la Cucina centralizzata (Centro cottura) situata presso il plesso scolastico "Dino Campana" di via Allende – Scandicci e le cucine dei servizi educativi comunali (nidi e sezioni nido centri educativi integrati 1 – 6 comunali).

L'Impresa affidataria deve provvedere con propria organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, ad effettuare tutte le attività ed i servizi descritti:

- nel presente Capitolato, elaborato tenendo conto di quanto previsto dalla vigente normativa - quale, a titolo non esaustivo, il D.M. 28.10.2021 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", il D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) e le "Linee di indirizzo sulla ristorazione scolastica della Regione Toscana" (delibera n. 1127/2020, sostituita dalla delibera n. 898/2016)
- e nei seguenti allegati:
 - Allegato n. 1 Menù
 - Allegato n. 2 Menù grammato (le grammature sono indicate a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento)
 - Allegato n. 3 Caratteristiche delle derrate alimentari
 - Allegato n. 4 Piano refezione
 - Allegato n. 5 Turni e refettori
 - Allegato n. 6 Piano dettagliato degli Interventi di manutenzione
 - Allegato n.7 Personale impiegato dall'attuale Appaltatore del servizio

Art. 3 – Sopralluogo preventivo obbligatorio

In ragione della tipologia e della complessità dell'appalto, ciascun concorrente è tenuto ad effettuare, **a pena di esclusione**, un sopralluogo preventivo obbligatorio presso la Cucina centralizzata e le cucine dei servizi educativi comunali (nidi e sezioni nido centri educativi integrati 1 – 6 comunali).

Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciata apposita certificazione da parte dell'A.C.

Art. 4 – Durata dell'appalto, corrispettivo, prezzi

Il servizio oggetto dell'appalto ha durata di 3 anni decorrenti dal 01/09/2022 fino al 31/08/2025, con facoltà di rinnovo per ulteriori 3 anni dal 01/09/2025 al 31/08/2028.

Nel caso in cui le procedure di aggiudicazione si protraessero oltre i termini previsti, il Comune si riserva la facoltà di posticipare la data d'inizio del servizio con la riduzione proporzionale del corrispettivo.

Il Comune si riserva di richiedere l'esecuzione del contratto in via d'urgenza in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 8, comma 1, lettera a) del D.L. 77/2020 convertito nella L. 120/2020.

In caso di mancata stipula del contratto a causa di esito negativo dei controlli, l'Impresa aggiudicataria avrà diritto soltanto al pagamento dei servizi già forniti.

Il corrispettivo previsto per l'appalto è:

- corrispettivo per anno educativo/scolastico (dal 01/09/22 al 31/08/23) (1 anno) di € 2.166.712,63 iva esclusa ossia € 2.257.867,82 iva inclusa così composto:
ristorazione scolastica: € 2.091.934,63 iva 4% esclusa ossia € 2.175.612,02 iva inclusa
pasti per centri estivi e centri di socializzazione € 74.778,00 iva 10% esclusa ossia € 82.255,80 iva inclusa
- corrispettivo triennale (3 anni) (dal 01/09/22 al 31/08/25) € 6.500.137,89 iva esclusa ossia € 6.773.603,46 così composto:
ristorazione scolastica: € 6.275.803,89 iva 4% esclusa ossia € 6.526.836,06 iva inclusa
pasti per centri estivi e centri di socializzazione € 224.334,00 iva 10% esclusa ossia € 246.767,40 iva inclusa
- corrispettivo per sei anni (6 anni) (dal 01/09/22 al 31/08/25 + rinnovo dal 01/09/25 al 31.08.28) € 13.000.275,78 iva esclusa ossia € 13.547.206,92 iva inclusa così composto:
ristorazione scolastica: € 12.551.607,78 iva 4% esclusa ossia € 13.053.672,12 iva inclusa
pasti per centri estivi e centri di socializzazione € 448.668,00 iva 10% esclusa ossia € 493.534,80 iva inclusa.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il Comune, nel caso in cui si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del 20% dell'importo contrattuale, potrà imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e offerte in gara dall'Appaltatore. In tal caso l'Appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto, né potrà pretendere alcun sovrapprezzo o risarcimento forfettario.

Il Comune comunicherà all'Appaltatore di volersi avvalere della facoltà di rinnovo almeno 2 mesi prima della scadenza del contratto. Nel caso di rinnovo del contratto i prezzi rimarranno fissi ed invariabili per tutto il periodo contrattuale salvo gli adeguamenti previsti per legge.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e.s.m., negli ambienti di lavoro in cui deve essere espletata l'attività oggetto del presente appalto non sono presenti rischi specifici dovuti alla caratteristiche degli ambienti medesimi, di cui al comma 1 lett. b. dell'art. 26, e pertanto non sono previsti oneri per la sicurezza.

Per l'appalto, che sarà aggiudicato tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del del Codice dei contratti, viene adottato il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ove l'elemento prezzo, così come previsto al comma 7 dell'art. 95 del Codice, assume la forma di un costo fisso, corrispondente, nel caso specifico, al costo del pasto sulla base del quale gli operatori economici competono solo in base a criteri qualitativi che assumono il peso del 100%.

Nella seguente tabella sono riportati i COSTI dei pasti, differenziati tenendo conto della diversa l'organizzazione aziendale necessaria per i servizi richiesti

Tipologia pasti	Caratteristiche pasto	Prezzo	media giorni in un anno	media giornaliera approssimativa pasti
-----------------	-----------------------	--------	-------------------------	--

Pasti per nidi d'infanzia e sezioni nido presso centri educativi integrati 1-6 comunali con cucina interna	*presenza nel servizio del cuoco dell'IA *senza distribuzione pasto	€ 4,90	206	166
Pasti per scuole dell'infanzia comunali e nido a tempo corto Pane e Cioccolata	*senza distribuzione pasto	€ 3,00	206	146
Pasti per scuole dell'infanzia statali	*con distribuzione pasto	€ 4,90	188	681
Pasti per scuole dell'infanzia paritarie	*senza distribuzione pasto - comprensivo di materiale a perdere rispondente alla normativa "plastic free"	€ 3,15	188	22
Pasti per scuole primarie statali	*con distribuzione pasto	€ 4,90	174	1374
Pasti per scuole primarie paritarie	*senza distribuzione pasto - comprensivo di materiale a perdere rispondente alla normativa "plastic free"	€ 3,15	174	40
Pasti per centri diurni di socializzazione	*senza distribuzione pasto	€ 3,00	252	28
Pasti per centri estivi	*senza distribuzione pasto - comprensivo di materiale a perdere rispondente alla normativa "plastic free"	€ 3,15	dal 11/6 al 31/8 esclusa settimana di ferragosto per un totale di 53 gg	323

Pasti che verranno direttamente richiesti e liquidati dalla Società della Salute Firenze Nord-Ovest			
Pasti per anziani a domicilio	*senza distribuzione pasto - in monoporzione	€ 4,10	n. utenti previsti 15

Si precisa che:

- il numero dei pasti giornalieri è frutto di una media calcolata sul numero delle domande di iscrizione presentate per l'anno scolastico e per l'anno educativo 2022-2023 rapportate alle presenze degli anni precedenti
- per i centri diurni di socializzazione il numero dei pasti giornalieri è una media calcolata considerando anche i pasti erogati per i progetti "Cene insieme" e "Week-end".
- per i centri estivi il numero dei pasti giornalieri è una media calcolata sul numero dei pasti che si stima verranno erogati, prendendo in considerazione il fabbisogno dei pasti degli anni precedenti.

Il numero annuale dei giorni previsti potrà variare in base al calendario scolastico regionale e al calendario dei servizi educativi comunali vigenti negli anni di durata dell'appalto.

Vista la natura del servizio, la prestazione è da considerarsi unica, tutta principale (art. 40, comma 2 del Codice degli appalti).

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, considerata l'elevata qualità richiesta delle materie prime, i costi delle utenze e della manutenzione, l'incidenza della manodopera è stata quantificata, nell'ordine del 50% del costo totale dei pasti stimati, tenuto conto del numero di addetti previsti (responsabile, dietista, cuoco, aiuto cuoco, magazziniere, addetti servizi mensa, ecc), del rispettivo livello economico retributivo e delle ore di lavoro dedicate.

Art. 5 – Prezzo dei pasti e revisione prezzi

I prezzi unitari dei pasti, come sopra definiti, compensano tutti i servizi, le prestazioni del personale ed ogni altro onere previsto dal presente Capitolato ed assunto con l'offerta presentata in sede di gara.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Per quanto riguarda la fornitura di pasti per anziani a domicilio richiesta dalla Società della Salute – Zona Nord Ovest, il corrispettivo è posto direttamente a carico della S.D.S. Il costo di questi pasti deve pertanto essere fatturato direttamente alla S.D.S. che provvederà alla sua liquidazione.

Ai sensi dell'art. 29, comma 1, lettera a) del D.L. 4/2022 convertito nella L. 25/2022 (Decreto "semplificazioni ter"), fatte salve le eventuali modifiche normative sopraggiunte, a partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto, fatte salve eventuali modifiche normative sopraggiunte.

Art. 6 – Tipologia dell'utenza e quantificazione massima presunta dei pasti

L'utenza è costituita da:

- bambini che frequentano i nidi comunali e le sezioni nido dei Centri educativi integrati 1 – 6 comunali
- bambini che frequentano le sezioni infanzia dei Centri educativi integrati 1 – 6 comunali
- alunni delle scuole per l'infanzia e delle scuole primarie statali
- personale educativo e scolastico operante presso i servizi educativi e scolastici
- bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria privata paritaria "Sacro cuore"
- soggetti diversamente abili frequentanti i Centri diurni di socializzazione Istrice e La Palma
- anziani, al proprio domicilio
- bambini frequentanti i centri estivi comunali.

Il numero degli utenti e la quantificazione massima presunta dei pasti sono riportati nell'Allegato 4 Piano refezione.

Il numero dei pasti indicati per ciascuna tipologia di utenza nell'Allegato 4 è stato calcolato in base agli iscritti per l'anno 2022-2023.

Il Comune si riserva il diritto di apportare variazioni al numero dei pasti, dandone comunicazione all'I.A. almeno con 5 giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per il Comune e nel rispetto dei limiti della capacità produttiva della Cucina centralizzata.

L'I.A. resta comunque impegnata alla fornitura dei pasti anche quando, per cause non

dipendenti dalla volontà del Comune o per emergenze, non sia possibile utilizzare la Cucina centralizzata, essendo l'I.A. tenuta ad avvalersi del Centro cottura di emergenza indicato in sede di offerta che deve avere le capacità tecniche per assolvere alla produzione richiesta dal servizio ed essere ubicato ad una distanza tale da consentire l'esecuzione del servizio in tempi adeguati. Il Centro cottura di emergenza deve essere disponibile per tutta la durata dell'appalto.

Art. 7 – Principali attività richieste per l'esecuzione del servizio

Per l'esecuzione del servizio sono richieste all'Impresa affidataria le seguenti, principali, attività, qui sinteticamente descritte:

- l'acquisizione delle presenze giornaliere necessaria per la preparazione dei pasti nella Cucina centralizzata, mettendo a disposizione la strumentazione necessaria (tablet/smart phone/ PC). L'I.A. deve garantire la preparazione dei pasti per tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione;
- la preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti, nel rispetto di quanto previsto negli allegati 1 e 2 (Menù e Menù grammato), ivi compresi i pasti speciali, prodotti presso la Cucina centralizzata e la loro consegna nei luoghi di consumo dei pasti indicati allegato n. 4 (Piano refezione);
- la preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti, nel rispetto di quanto previsto negli allegati 1 e 2 (Menù e Menù grammato), presso le sedi dei centri estivi;
- la preparazione dei pasti, nel rispetto di quanto previsto negli allegati 1 e 2 (Menù e Menù grammato), ivi compresi i pasti speciali, presso le cucine dei servizi educativi comunali (nidi e sezioni nido centri educativi integrati 1 – 6 comunali) come indicati allegato n. 4 (Piano refezione);
- la distribuzione dei pasti e dei pasti speciali per le scuole di infanzia e le scuole primarie statali;
- la sanificazione dei refettori, l'apparecchiatura e la sparecchiatura, il lavaggio e il riordino dei piatti, la pulizia dei locali presso cui è stato consumato il pasto nelle scuole dell'infanzia e primaria statali;
- il ritiro dai refettori dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e per la somministrazione dei pasti e il relativo lavaggio;
- la pulizia e la sanificazione della Cucina centralizzata e delle cucine dei servizi educativi comunali. La pulizia del resede della Cucina centralizzata;
- la fornitura di pentole, utensileria di cucina e quant'altro necessario al corretto svolgimento del servizio, nel caso in cui quella già esistente non sia più idonea o sufficiente;
- la fornitura di tutto quanto necessario per la consumazione del pasto (piatti, bicchieri, ecc) in materiale biodegradabile compostabile da utilizzare nei casi in cui sia impossibile usare la lavastoviglie in dotazione;
- la fornitura di stoviglie a perdere in materiale compostabile (piatto piano, piatto fondo, bicchiere) e di posate e tovaglioli in confezioni singole, fornitura che, in situazioni di carattere eccezionale, con preavviso di un giorno, potrà essere richiesta dall'A.C. In tali casi è riconosciuto all'I.A. un prezzo di € 0,15 oltre I.V.A a pasto;
- la fornitura di acqua minerale, in confezioni da mezzo litro per ogni utente, nel caso in cui sia impossibile utilizzare l'acqua di rete.

Art. 8 – Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti deve avvenire:

- a) per i frequentanti i servizi educativi e scolastici, dal lunedì al venerdì compreso, secondo il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento dei servizi educativi e delle scuole. La data di inizio e termine effettivo del servizio sono comunicati con 5 giorni di preavviso, riservandosi la Stazione appaltante di posticipare l'inizio ed anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze dei singoli servizi e scuole o delle proprie esigenze organizzative. Per le classi delle scuole primarie dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per uno o più giorni della settimana; in questo caso l'A.C. si riserva di richiedere all'Appaltatore, con preavviso di almeno 5 giorni, la preparazione e la somministrazione del pasto. L'Appaltatore dovrà adattare il menù settimanale, come previsto nel presente capitolato, per assicurare la varietà dei pasti forniti anche agli alunni frequentanti le classi modulari
- b) per i frequentanti i Centri diurni Istrice e La Palma e per gli anziani a domicilio dal lunedì al sabato compreso, escluso il mese di agosto per il Centro Istrice. Qualora venga richiesta anche per la giornata di domenica, la fornitura dei pasti della domenica dovrà avvenire in contemporanea con quella dei pasti del sabato. In caso di richiesta di pasti per la cena per i Centri diurni la fornitura deve avvenire contemporaneamente a quella del pasto del giorno. Il menù deve essere specifico per la tipologia dei soggetti al quale viene erogato e prevedere la possibilità di scelta fra due differenti tipi di pietanze (2 primi + 2 secondi + 2 contorni). L'A.C. può inoltre richiedere l'erogazione di pasti per le seguenti iniziative dei Centri di socializzazione:
"Cene insieme" (secondo un calendario prestabilito) due volte a settimana unitamente al pranzo viene fornita anche la cena;
"Week-end" (secondo un calendario prestabilito) due volte al mese il venerdì vengono consegnati anche i due pasti per il sabato (pranzo e cena).
- c) per i frequentanti i centri estivi, nel periodo che intercorre tra la chiusura delle scuole primarie e secondarie di primo grado (orientativamente intorno al 10/6 di ogni anno) e la riapertura delle stesse (orientativamente intorno al 15/9) secondo il calendario scolastico stabilito dalla Regione Toscana.

Art. 9 – Sciopero e/o interruzione del servizio

In caso interruzione delle attività scolastiche e/o educative (ad esempio, per assemblee del personale, sciopero breve, ecc), potranno essere concordate con la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari modalità alternative di esecuzione del servizio di refezione come la fornitura di pasti freddi, che devono essere di uguale valore economico rispetto a quelli previsti dal presente capitolato. La composizione dei pasti freddi è concordata con il Comune.

L'A.C. comunica all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore l'interruzione totale dell'attività scolastica e/o educativa che determina l'impossibilità di effettuazione del servizio di refezione, senza diritto ad alcun risarcimento a favore dell'I.A. Se la A.C. non rispetta il termine minimo di comunicazione delle 24 ore, viene riconosciuto all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità né per il Comune né per l'Appaltatore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della ordinaria diligenza richiesta al Committente.

Art. 10 – Collaborazione con la Commissione mensa e con il Comune. Realizzazione di specifici progetti

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'I.A. è tenuta ad assicurare la collaborazione con la Commissione mensa comunale.

L'Impresa affidataria deve realizzare il progetto di educazione alimentare del Comune denominato "menù del giorno". A questo scopo l'I.A. deve fornire un applicativo, visualizzabile sia dal pc che da dispositivi mobili, che consenta la visualizzazione del menù, ivi compresi quelli speciali, gli ingredienti utilizzati, il valore nutrizionale dei piatti, ecc.

L'I.A. deve realizzare i progetti di educazione alimentare, i progetti di valorizzazione delle tradizioni e delle eccellenze locali nonché i progetti di comunicazione presentati in sede di gara.

L'I.A. è tenuta a collaborare nelle iniziative sostenute dall'Amministrazione comunale, anche con acquisto di prodotti alimentari da specifici fornitori, relative alla promozione: dei valori della legalità (nell'ambito del Protocollo di intesa "Libera la tua terra"), dell'associazionismo locale (Social party), della lotta contro i tumori, ecc.

L'I.A. deve rendersi disponibile, senza oneri per il Comune, ad una puntuale collaborazione con l'A.C., qualora questa intenda aderire a bandi pubblici per l'implementazione di progetti finalizzati all'erogazione di pasti privi di glutine (cfr. DGR Toscana 1224/2012) o per altri progetti soggetti a finanziamento pubblico.

Il concorrente deve realizzare campagne di comunicazione/educazione sulla refezione scolastica attraverso un proprio ufficio di comunicazione o tramite soggetti esterni specializzati nel settore della comunicazione. E' richiesta la realizzazione, per anno scolastico, da un minimo di 5 a un massimo di 8 grafiche originali (anche coordinate tra loro) sulla base della tematica indicata dal Comune, dietro approvazione dei bozzetti, da inviare in formato elettronico (pdf, jpg ecc.). Per ogni campagna grafica realizzata si richiede la stampa e la consegna presso gli uffici del Comune di n. 30 locandine f.to A3 in quadricromia, carta patinata opaca 200 gr.

Art. 11 – Subappalto e cessione del contratto

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 49, comma 2, lettera a) del D.L. n. 77/2021 convertito nella L. n. 108/2021, il concorrente, in sede di offerta, deve dichiarare i servizi accessori che intende subappaltare, anche solo parzialmente, tra quelli sotto indicati:

- il servizio di trasporto e consegna dei pasti
- il servizio di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio di ogni anno scolastico presso i refettori, la cucina centralizzata e le cucine dei servizi educativi, le zone attigue anche esterne ed i servizi igienici dedicati al personale; il servizio di disinfestazione e derattizzazione che si rende necessario in presenza di infestazioni
- il servizio di pulizia straordinaria
- il servizio di Pronto Intervento per la manutenzione.

In caso di subappalto si applica quanto stabilito dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è fatto divieto all'Appaltatore di cedere il contratto, anche parzialmente, a pena di nullità.

TITOLO II - PERSONALE

Art. 12 – Personale impiegato nel servizio

L'Impresa affidataria è tenuta ad avvalersi di personale professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per assicurare il buon funzionamento del servizio.

Deve pertanto garantire la presenza delle varie figure professionali a ciò necessarie: cuochi, auto cuochi, magazzinieri, addetti alla somministrazione, addetti al trasporto pasti, ecc.

Oltre a tale personale, l'Impresa affidataria deve assicurare la presenza delle seguenti figure:

- 1 Dietista, che è tenuto, fra l'altro, a predisporre le diete speciali
- 1 Responsabile del servizio, referente dell'Amministrazione per tutto quello che concerne l'appalto, sempre reperibile. Il Responsabile deve essere in possesso di titolo di studio

adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. in caso di assenza o impedimento del Responsabile del servizio, l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile in possesso degli stessi requisiti

- 1 Responsabile della qualità, responsabile dei controlli di qualità, del coordinamento dell'elaborazione dei menù e delle diete speciali, ecc
- 1 Cuoco responsabile della cucina centralizzata e delle cucine presso i servizi educativi comunali
- 1 Referente per ogni refettorio con il compito di ricevere i pasti, controllarli (numero, quantità, ecc), misurare le temperature ed annotarle nell'apposito registro, organizzare la somministrazione
- 1 referente per la Commissione mensa.

L'Impresa ha l'obbligo, per tutta la durata del contratto, di mantenere tutte le figure professionali indicate in sede di offerta, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma, alle qualifiche e livello ed al monte ore complessivo di lavoro.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'A.C. con frequenza annuale, prima dell'inizio del servizio. Ogni variazione del personale e/o del monte ore assegnato deve essere comunicata e approvata dall'A.C.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico presentato in fase di offerta, l'Impresa entro un giorno deve provvedere al reintegro del personale mancante. Resta inteso che il servizio deve essere regolarmente reso anche nel caso in cui si verifichino le assenze.

Il personale a contatto con i bambini, ivi compresi eventuali sostituti:

- non deve avere riportato condanne, per le quali non sia intervenuta la riabilitazione, per i delitti previsti dagli articoli 527, 528, 564, 565, 571, 572, 573, 574, 574 bis, 600bis, 600-ter, 600-quater, 600 quater 1, 600-quinquies, 609bis, 609 quater, 609 quinquies, 609 octies, 609-undecies
- né essere stato oggetto di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Tutto il personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti deve essere formato ed aggiornato, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente, comunitaria, statale e regionale (Regolamento CE 852/2004, modificato con Regolamento UE 382/2021, Delibera della Regione Toscana n. 1127/2010 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" come modificata con delibera n. 898 del 13.9.2016, Delibera Regione Toscana 559 del 21.7.2008, ecc), come da programma formativo e di aggiornamento prodotto in sede di offerta.

La I.A. deve inoltre costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale su quanto previsto nel presente Capitolato.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la I.A. informerà l'A.C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno tali interventi.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Cucina centralizzata sia presso le cucine dei servizi educativi che nei refettori. Il personale dell'Impresa deve collaborare con il personale comunale, ivi compreso il personale appartenente ad imprese terze individuate dal Comune stesso, e con il personale statale. Il personale dell'I.A. deve tenere un comportamento corretto ed adeguato al ruolo assunto, con particolare riferimento al rapporto con i minori e con il personale educativo e scolastico, ed osservare gli obblighi di riservatezza previsti dalla vigente normativa in tema di trattamento dei dati personali.

L'I.A. deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio nonché gli appositi armadietti per riporveli.

Il personale deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il codice identificativo del dipendente.

L'I.A. deve altresì fornire ai membri della Commissione Mensa camici monouso, mascherine, cuffie e sovrascarpe monouso in occasione dei sopralluoghi che essi intendano effettuare nei luoghi dove si svolge il servizio.

Il personale addetto alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla somministrazione dei pasti deve curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE 852/2004, e s.m.i., e dalla vigente normativa in materia, e nel Piano adottato dall'I.A..

Art. 13 – Obblighi relativi al personale

L'Impresa affidataria è obbligata a:

- a) applicare al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per i settori e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente ai sensi dell'art. 30 co. 4 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti vincoli obbligano l'Affidatario anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione della società/Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la cooperativa. Il personale dipendente utilizzato e anche i soci, se cooperativa sociale, devono essere regolarmente iscritti al libro paga. L'Affidatario è tenuto a fornire, su richiesta del Comune, la documentazione relativa al rapporto di lavoro del personale impiegato nel servizio.

Il Comune rimane estraneo ad ogni controversia che dovesse insorgere tra l'Affidatario e il personale impiegato nel servizio. █

- b) assumere a proprio carico tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi anche infortunistici, assistenziali e previdenziali, dei quali è e rimane il solo responsabile. Resta inteso che l'Amministrazione comunale in ogni momento si riserva la facoltà di verificare, presso gli istituti assicurativi assistenziali e previdenziali, la regolarità di iscrizione dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti in servizio. La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa a tutela dei lavoratori impiegati dall'Impresa rappresenta grave inadempimento contrattuale e dà titolo all'Amministrazione comunale a dichiarare l'immediata risoluzione del contratto, come previsto dal Patto per la Sicurezza e la Regolarità del Lavoro in Toscana del 21 dicembre 2007 e successivi aggiornamenti degli "Indirizzi per l'attività contrattuale":
1. gravi ed accertate violazioni agli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione del contratto;

2. gravi violazioni nelle prescrizioni contenute nei piani di sicurezza e nel caso di presenza di più imprese nel cantiere ed il mancato coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi;
3. l'impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria, qualora l'Impresa non provveda all'immediata regolarizzazione ovvero violazioni della disciplina in materia di superamento dei tempi di lavoro e di riposo giornaliero e settimanale ai sensi dell'articolo 5 della Legge 123/2007.

In questi casi, il Comune provvede alla comunicazione delle gravi inadempienze all'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici ed all'Autorità di Vigilanza sui contratti di lavori, servizi e forniture;

- c) sostituire il personale assente a qualsiasi titolo. In questo caso può essere utilizzato anche personale di Società di lavoro interinale, impiegato nel rispetto delle norme legislative e contrattuali previste in materia di somministrazione di lavoro;
- d) provvedere all'immediata sostituzione di quei dipendenti che si rendessero responsabili di inadempimento delle attività oggetto del presente Capitolato, anche sotto il profilo del comportamento tenuto nei confronti dei bambini e dei colleghi;
- e) assicurare che il personale addetto al servizio sia a conoscenza delle modalità di esecuzione dei servizi stessi descritte nel presente Capitolato;
- f) garantire che tutto il personale addetto ai servizi sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e sm.i.;
- g) far osservare ai collaboratori a qualsiasi titolo impiegati nell'esecuzione del servizio il Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Scandicci, approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 14 del 24.2.2022. Il Codice del Comune ed il Codice generale di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. 62/2013 saranno messi a disposizione di tutti i partecipanti alla gara sulla piattaforma telematica START.

In caso di sciopero e/o di altre cause di interruzione del servizio da parte del proprio personale che determini l'impossibilità di garantire l'espletamento totale o parziale dei servizi appaltati, l'Impresa è tenuta a darne comunicazione scritta al Comune e direttamente agli utenti con almeno 7 giorni di calendario di preavviso.

I servizi e le ore non effettuate dai dipendenti dell'Affidatario per le causali di cui sopra non saranno pagati dal Comune.

Art. 14 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Impresa affidataria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Impresa uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Le Imprese che partecipano alla gara per l'aggiudicazione del presente appalto devono presentare un progetto di assorbimento del personale, da allegare alla documentazione amministrativa, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019.

L'elenco del personale attualmente impiegato nel servizio è contenuto nell'Allegato 7.

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, come espressamente previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13/2019, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporta l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte del Comune durante l'esecuzione del contratto.

TITOLO III – ONERI ED OBBLIGHI RELATIVI AL SERVIZIO

Art.15 – Spese ed autorizzazioni inerenti il servizio

Sono a carico dell'I.A:

- a) le spese per il telefono, per i consumi di energia elettrica, gas e acqua della Cucina centralizzata. L'I.A. è tenuta a volturare a proprie spese tutte le utenze presenti intestandosi i relativi contratti
- b) tutte le spese necessarie per il regolare svolgimento del servizio, in ogni sua fase;
- c) tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione di ogni licenza e/o autorizzazione richiesta dalla normativa vigente per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa deve inoltre provvedere alla notifica dell'attività alimentare per i centri di produzione pasti e per i servizi di sporzionatura ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004 e ss.mm.ii .
L'Impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare).

Art. 16 – Cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 "l'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10% dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture" a garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto.

Art. 17 – Assicurazioni

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale connessa all'esecuzione dell'appalto. Una fotocopia integrale dei documenti contrattuali di compagnia (condizioni generali ed eventuali integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata dall'Appaltatore agli uffici competenti dell'Ente appaltante prima della stipula del contratto al fine di raccogliere il preventivo benestare; in caso di affidamento in via d'urgenza la consegna dovrà essere effettuata prima dell'inizio del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tutto quanto relativo all'appalto del Comune di Scandicci comprese tutte le operazioni preliminari, accessorie, collegate e consequenziali a quella dichiarata nulla escluso ne eccettuato, oltre la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'I.A.

La stazione appaltante è esonerata da qualunque responsabilità che si riferisca alla gestione dell'attività per la quale risponde unicamente l'aggiudicatario che ha provveduto alla stipula delle seguenti coperture assicurative. Si precisa nuovamente che nella descrizione del rischio sia indicato quanto previsto dal capitolato di appalto o in alternativa , qualora l'aggiudicatario abbia una copertura di Responsabilità Civile verso Terzi per le attività dallo stesso svolte , di

integrare il contratto di assicurazione in essere con la descrizione di quanto previsto dal capitolato di appalto stesse e comunque lo stesso dovrà prevedere tutto quanto relativo all'appalto del Comune di Scandicci comprese tutte le operazioni preliminari, accessorie, collegate e conseguenziali a quella dichiarata nulla escluso ne eccettuato.

Pertanto la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposita polizza assicurativa di Responsabilità Civile per i rischi in argomento ed oggetto del servizio previsto nell'appalto, con i seguenti massimali minimi con specifica descrizione dell'attività/rischio oggetto dell'assicurazione:

Polizza di assicurazione di Responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera a copertura di tutti i danni che l'impresa, i suoi collaboratori o del personale che presti servizio a qualsiasi titolo nella struttura, possano provocare a terzi nello svolgimento delle attività regolamentate dall'appalto con i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): Euro 7.500.000,00 unico per sinistro;
- Responsabilità Civile verso Prestatori d'Opera (RCO): € 5.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona)

e le seguenti estensioni di garanzia oltre a quelle già previste nel contratto a:

- RC personale di tutti i dipendenti e collaboratori dell'Assicurato o del personale che presti servizio a qualsiasi titolo nella struttura e comunque per le attività tutte previste;
- copertura dei danni cagionati a terzi con dolo e colpa grave del proprio personale dipendente e delle persone di cui deve rispondere
- Rc da preparazione, smercio, vendita, consegna, somministrazione e sporzionamento alimenti/cibi/bevande compreso i danni dovuti a difetto originario del prodotto per generi alimentari di produzione propria;
- per danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute con limite di risarcimento non inferiore ad Euro 250.000,00
- danni da interruzione di esercizio/attività con limite di risarcimento non inferiore ad Euro 250.000,00 per sinistro;
- il Comune di Scandicci dovrà essere considerato Terzo a tutti gli effetti così come i suoi amministratori e dipendenti;
- rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Scandicci, suoi amministratori e dipendenti;
- danni arrecati alle cose ed ai locali in consegna, custodia o detenga a qualsiasi titolo, anche nell'ambito di esecuzione dei servizi, con massimale non inferiore a 250.000,00
- RC derivante da inosservanza del D. Lgs. 81/2008 e per responsabilità derivante da violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR sulla Privacy);

Nel caso parte dei servizi fossero ceduti in appalto o subappalto, si deve intendere compresa la responsabilità civile derivante all'Assicurato nella sua qualità di committente.

Si precisa altresì che:

Il contratto assicurativo dovrà avere efficacia per l'intero periodo di durata del servizio affidato, pertanto sino al 31.08.2025.

Nel caso di durata pluriennale del servizio, la Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a fornire per tempo all'Ente una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

Si precisa che la stipula della predetta polizza viene richiesta esclusivamente per una maggiore tutela dell'Ente appaltante e degli utenti del servizio, e pertanto si ribadisce che:

- l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture prestate dal contratto di assicurazione (incompletezza/assenza di garanzie o presenza di eventuali sotto limiti di indennizzo per talune tipologie di danni) non esonererà in alcun modo la Ditta aggiudicataria

dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo alla stessa la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati;

- le eventuali franchigie e/o scoperti previsti dal contratto non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati;

- l'Ente appaltante verrà quindi sempre tenuto indenne per eventuali danni imputabili alla Ditta aggiudicataria e non coperti dalla sua polizza assicurativa.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

La I.A. risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare all'A.C. ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

L'esistenza della polizze di cui sopra non libera l'I.A. dalle proprie responsabilità avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per danni a persone e/o cose arrecati alla A.C. e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 18 – Obblighi relativi alla concessione in uso degli immobili e dei beni mobili

La Cucina centralizzata, con i relativi impianti ed attrezzature e le cucine dei servizi educativi comunali, con le relative attrezzature, sono concesse in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, nelle condizioni generali in cui si trovano.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature della Cucina centralizzata risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato, in contraddittorio, prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, da: attuale Gestore del servizio, Comune di Scandicci e Impresa affidataria, come previsto nell'Allegato 6.

In relazione alla concessione in uso, l'Impresa deve provvedere:

- alla custodia e conservazione degli immobili e dei beni mobili in essi contenuti, con la diligenza ordinaria di cui all'art. 1804 del c.c.;
- al mantenimento degli immobili in perfetto stato di efficienza e conservazione, così da poterli riconsegnare e rimettere nella piena disponibilità del Comune in tale stato al Comune, al termine dell'appalto, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;
- all'uso e gestione degli immobili e di quanto in essi contenuto in modo idoneo, lecito e conforme al fine per il quale ne è stata disposta la consegna;
- alle spese per la riparazione di danni causati agli immobili o agli impianti, agli arredi e alle attrezzature dovuti a comportamenti commissivi od omissivi dell'Impresa o di terzi d'Impresa autorizzati.

In caso di inadempienza agli obblighi di cui sopra, il Comune si riserva di richiedere all'I.A. il risarcimento del danno subito o con recupero sul deposito cauzionale o con attivazione della copertura assicurativa.

L'I.A. è tenuta inoltre a non apportare modifiche, innovazioni e trasformazioni ai locali, agli impianti e alle attrezzature.

L'I.A. assume la qualifica di assegnatario degli arredi, delle attrezzature e dei beni mobili consegnati.

Art. 19 – Obblighi relativi alle manutenzioni

Sono a carico dell'I.A.:

a) la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali dati in uso, con i relativi impianti, secondo quanto stabilito nell'Allegato 6 "Strutture, impianti ed attrezzature date in uso e piano dettagliato degli Interventi di manutenzione";

b) la manutenzione degli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche della Cucina centralizzata, secondo quanto previsto nell'Allegato 6. Prima dello scadere del contratto, l'I.A. dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti ed eventuali fosse biologiche, e dichiarare per scritto tale circostanza, allegando la documentazione attestante l'effettuazione del servizio;

c) la manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate per la distribuzione (carrelli) e il lavaggio (lavastoviglie) presenti presso i refettori, comprese anche le eventuali sostituzioni e integrazioni di soli componenti che si rendessero necessarie anche a seguito di danneggiamento o furto. La sostituzione completa dell'attrezzatura (attrezzature fisse, mobili e arredi), presente nei refettori, giudicata non riparabile dall'A.C., è a carico della I.A.;

d) l'effettuazione dei controlli dell'acqua previsti dalla normativa vigente, anche tramite ditte specializzate, oltre alle normali procedure di manutenzione dei sistemi chimici.

L'A.C. deve essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Appaltatore intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni.

Qualora l'Appaltatore riscontri la necessità di interventi manutentivi straordinari, è tenuto a segnalarli immediatamente alla Direzione Istruzione che li trasmetterà alla competente Direzione Servizi Tecnici del Comune.

Sono carico della I.A. gli interventi di manutenzione straordinaria che si dovessero rivelare necessari, dovuti a mancata o cattiva esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria di competenza della I.A.

Art. 20 – Gestione delle emergenze

L'I.A. è tenuta ad osservare il Piano di risoluzione delle emergenze, presentato in sede di gara.

In caso di guasti agli impianti ed alle attrezzature, l'I.A. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

In caso di guasto e/o rottura di qualsiasi natura relativi agli impianti tecnologici, attrezzature, rete fognaria, parti edili, ecc, che impediscano, in modo totale o parziale, la preparazione dei pasti, l'I.A. deve avere a disposizione un Centro cottura sostitutivo, per la gestione delle emergenze, al fine di garantire la continuità e la qualità del servizio affidato.

Art. 21 – Obblighi in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

L'I.A. deve attenersi a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e L.R. 38/2007 e s.m.i) ed a quanto espressamente dettagliato nell'Allegato n. 6.

Per la Cucina centralizzata, l'I.A. entro trenta giorni dall'inizio della gestione, deve predisporre un Piano di evacuazione e trasmetterlo alla Stazione appaltante; deve inoltre certificare gli avvenuti addestramenti.

Art. 22 – Tutela della privacy e trattamento dati personali

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 GDPR in materia di trattamento dei dati personali, l'impresa affidataria è tenuta a nominare un Responsabile del Trattamento dati, inerente la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, Responsabile esterno del trattamento dei dati. L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del Responsabile del Trattamento dati; in mancanza di tale comunicazione, l'Amministrazione considererà come Responsabile Privacy il legale rappresentante dell'Impresa.

Il trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso, nel rispetto di quanto disposto dal citato Regolamento europeo. E' vietata la diffusione e/o ogni qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso. Tutti i dati acquisiti dall'utenza dovranno essere accuratamente custoditi, in modo da garantirne la sicurezza.

L'I.A. si impegna a fornire agli utenti del servizio l'informativa relativa al trattamento dei dati personali e ad acquisire il consenso degli stessi nei casi previsti dalla normativa vigente.

I dati personali degli utenti dovranno essere resi anonimi o cancellati, qualora gli stessi non intendano continuare ad usufruire del servizio e ne facciano esplicita richiesta.

I dati personali relativi agli Operatori Economici partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa, per i soli fini inerenti la procedura e l'esecuzione dell'affidamento; detti dati saranno pubblicizzati in sede di affidamento o oggetto di comunicazione nel caso di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

In ogni caso, in relazione ai dati forniti, potranno esercitare i diritti previsti dalla normativa.

TITOLO IV DETTAGLIO DELLE FASI DI LAVORO E DELLE ATTIVITA' RICHIESTE

Art. 23 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Riguardo le derrate alimentari, il servizio deve essere erogato secondo quanto previsto dall'Allegato 3 – Caratteristiche delle derrate alimentari, elaborato in conformità alle disposizioni contenute nel D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM) ed, in ogni caso, nel rispetto della vigente normativa in materia.

Sulle derrate alimentari l'Amministrazione effettua i controlli previsti dai CAM. L'A.C. può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria, l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. sostituzioni e modifiche delle derrate alimentari previste per la preparazione dei menù, fino al ripristino della situazione di normalità.

Art. 24 – Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale ed essere svolte nel rispetto delle prescrizioni previste dalla vigente normativa.

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roast-beef, ragù e pomarola per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni.

Art. 25 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- b) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- c) la carne deve essere tritata in giornata;
- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- e) il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude deve essere effettuato con soluzione disinfettante;
- f) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- g) le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- h) legumi secchi: a mollo per 24 ore;
- i) è assolutamente vietato raffreddare e riscaldare ripetutamente i prodotti già cotti e raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- j) per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici e locali distinti;
- k) per gli arrosti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non devono essere utilizzati pezzi superiori a kg. 2/2,5;
- l) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- m) l'olio per la frittura (da usare solo extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta;
- n) per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;

Art. 26 – Condimenti

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione con formaggio parmigiano reggiano o padano.

Tutto il condimento per la pastasciutta o il riso, già parzialmente conditi esclusivamente con olio extra vergine d'oliva, deve essere consegnato a parte.

Per la pasta e il riso al burro, condimenti come Menù grammato, devono essere mandate vaschette con latte caldo e burro a parte da aggiungere al momento della distribuzione.

La pomarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Il fritto e il pesce devono essere serviti con spicchi di limone.

Nei refettori deve essere consegnato sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

Art. 27 – Menù

L'I.A. è tenuta a preparare i pasti secondo quanto previsto negli allegati 1 e 2 (Menù e Menù grammato).

Per quanto riguarda la colazione e la merenda, prevista soltanto per i nidi d'infanzia e le sezioni di nido c/o i Centri educativi integrati 1 - 6 comunali, si rimanda all'Allegato 2.

L'A.C si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, le preparazioni previste nel menù con altri piatti di equivalente valore economico.

La frutta deve essere alternata a seconda della stagione e variata nell'ambito di quella disponibile della stagione.

L'I.A., a proprie spese, redige il Piano nutrizionale, sulla base dei menù grammati per ciascun piatto, ivi comprese le diete speciali, con relativa valutazione degli apporti energetici e dei nutrienti e lo sottopone alla validazione dei servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL (SIAN), così come previsto dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e quantità) da quelli indicati dall'A.C. riportati nell'Allegati 1 e 2.

È consentita tuttavia una variazione nel caso di mancata fornitura della derrata prevista nel menù, per cause non imputabili al fornitore. Le variazioni devono comunque essere autorizzate dall'A.C. dietro tempestiva richiesta dell'I.A.

L'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. la variazione del menù, in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Il menù variato deve essere equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

L'Amministrazione si riserva, per particolari situazioni, legate ad attività ludico-didattiche ed a progetti educativi, di richiedere all'I.A., in alternativa al pasto del giorno, menù etnici, vegetariani, ecc da concordare con il Comune.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'I.A., in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Questi menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nel menù grammato.

In occasione delle feste di Natale, Pasqua, Carnevale, devono essere forniti dalla I.A. dolci tipici della tradizione locale, da concordare con l'Amministrazione Comunale.

Il giorno del mercoledì delle Ceneri e nei venerdì della Quaresima deve essere fornita una dieta alternativa da concordare con l'Amministrazione comunale.

Il menù è pubblicato sul sito degli istituti scolastici e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno degli istituti scolastici in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Art. 28 – Menù alternativi e diete speciali

Art. 28.1 – Cestini da viaggio

L'A.C. può richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche possono essere richieste in caso di assemblee del personale o altre emergenze.

In occasione delle gite scolastiche, con preavviso di cinque giorni, l'A.C. si riserva di ordinare, attraverso le Direzioni Scolastiche, che indicheranno orari e luoghi di consegna, cestini da viaggio che devono avere la seguente composizione:

n. 2 panini da 50 grammi cadauno o pane a fette (da filoni da 1 Kg), 50 gr. di prosciutto cotto, 50 g di formaggio, un succo di frutta preparato con il 100% di frutta in confezione tetrapack da 200 ml, una banana e un altro frutto, una barretta di cioccolato da 30 grammi o prodotto da forno, acqua minerale naturale in confezione da 50 cl, 2 tovaglioli di carta, 1 bicchiere biocompostabile.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, nel rispetto della vigente normativa.

Art. 28.2 – Diete speciali

L'I.A. deve assicurare la preparazione e la somministrazione di diete "speciali", differenziate, per motivi etico, religiosi, filosofici, ecc e per motivi di salute, la cui richiesta gli utenti interessati faranno prevenire direttamente alla I.A.

Il dietista della I.A. predispone uno specifico menù con le pietanze appropriate, nel rigoroso rispetto della normativa vigente (diete per celiaci, diabetici, ecc). L'I.A. deve garantire la

somministrazione della dieta entro il giorno successivo a quello della richiesta. In caso di gite o di necessità di somministrare piatti freddi, i componenti dei cestini da viaggio o dei piatti freddi devono essere adeguati alla dieta speciale.

Ogni dieta speciale, inclusa la c.d. dieta bianca deve essere contenuta in contenitori monoporzione termosigillati, contrassegnati dal nome del servizio educativo e/o plesso scolastico, dalla classe, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Queste monoporzioni devono essere inserite in contenitori isotermici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa in materia di mantenimento e conservazione degli alimenti, fino al momento del consumo.

L'Impresa è tenuta a trattare le informazioni relative alle diete speciali (dati sensibili) nel rispetto di quanto previsto in materia di tutela della privacy.

L'I.A. deve comunicare la dieta speciale:

- alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
- ai genitori/tutori dei bambini;
- al centro cottura e/o alla cucina del nido ove vengono preparati i pasti;
- al SIAN della ASL territorialmente competente.

Art. 28.3 – Dieta leggera o “in bianco”

La dieta leggera o “in bianco” è prevista nel caso di bambini riammessi in comunità a seguito di gastriti, gastroduodeniti, gastroenteriti, dispepsie, stati di chetosi transitori (c.d. acetone), sindromi post-influenzali. Essa è rilevata al momento dell'acquisizione delle presenze ed somministrata entro massimo 5 giorni dalla ricezione dell'informazione, prolungabili solo dietro trasmissione, alla I.A., del certificato medico, ed è costituita da:

- pasta o riso all'olio extra vergine d'oliva o salsa di pomodoro + parmigiano grattugiato;
- carne (pollo, tacchino) ai ferri o pesce (nasello, merluzzo, platessa, palombo) cotti al vapore, lessati o al forno, parmigiano;
- patate/carote lessate o al vapore;
- poco sale ed eventualmente limone;
- mela.

Art. 29 – Confezionamento dei pasti

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze l'I.A. è tenuta ad utilizzare contenitori termici, che non devono essere in polistirolo o in altro materiale espanso.

I contenitori da utilizzare, anche per il trasporto delle diete speciali, devono essere isotermici riscaldabili per il mantenimento degli alimenti, lavabili in lavastoviglie, adatti per il trasporto di cibo in legume fresco-caldo e surgelato. Al loro interno sono allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti, da consumare caldi, e per gli alimenti deperibili, da consumarsi freddi. I contenitori devono essere ritirati, puliti e sanificati quotidianamente.

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

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio, se del caso anche per singola aula, e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non possono contenere alimenti destinati a refettori o aule 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 di destinazione, la ragione sociale dell'I.A., il luogo e la data di produzione dei pasti, le modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicata la

tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno il quale deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.

Per quanto riguarda il pane, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'I.A. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che può essere effettuato presso la Cucina Centralizzata oppure presso i refettori dove l'I.A. effettua la distribuzione. In ogni caso la frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 30 – Trasporto e consegna dei pasti

Per il trasporto dei pasti l' I.A. deve impiegare un numero di mezzi adeguato, tale da garantire una permanenza dei contenitori all'interno non superiore a quaranta minuti, tempo massimo per la consegna.

Deve inoltre tenere a disposizione, presso la Cucina centralizzata, un mezzo di riserva per sopperire ad eventuali guasti o ad altri eventi che impediscano l'uso degli automezzi abitualmente adibiti al trasporto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti, coibentati e/o rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e, comunque, conformi alle normative vigenti, anche in materia di contenimento delle emissioni e dei consumi energetici.

I mezzi di trasporto devono essere puliti e sanificati giornalmente.

L'I.A. effettua i trasporti attenendosi al Piano dei Trasporti presentato in sede di gara e nel rispetto del Piano di autocontrollo.

La consegna dei pasti deve essere effettuata, nell'ambito del calendario di erogazione del servizio, con le seguenti modalità:

- a) per le scuole dell'infanzia dalle ore 11,40 alle ore 12,15;
- b) per le scuole primarie, per i Centri diurni di socializzazione e per i centri estivi tra le 12.00 e le 13.30.

Laddove si determini la necessità di somministrare i pasti in orari diversi da quelli ordinari, l'A.C. ne dà comunicazione preventiva l'I.A. affinché ne venga organizzata la consegna in tempi adeguati rispetto alla somministrazione.

Nelle scuole primarie organizzate su doppio turno deve essere effettuata la doppia consegna del pasto.

A richiesta delle scuole dove la frutta viene consumata come merenda la consegna deve avvenire entro le 9.45 del giorno stesso.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Art. 31 – Servizio di acquisizione delle prenotazioni dei pasti

La gestione delle presenze avviene mediante rilevazione elettronica, di competenza dei collaboratori scolastici, con apposito software e applicazioni specifiche fornite dall'A.C. e che l'I.A. è obbligata ad utilizzare mediante idonea strumentazione acquistata a proprie spese. Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

In ogni caso saranno ritenuti consegnati esclusivamente i pasti risultanti dalla rilevazione elettronica.

L'I.A. deve garantire la preparazione dei pasti per tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, per cause non dipendenti dall'Appaltatore, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

In aggiunta all'ordine giornaliero dei pasti pervenuto alla Cucina, attraverso il suddetto sistema informatizzato, l'I.A. deve garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi nell'ordine del 2% di pietanza in più, per ciascun refettorio servito, quando trattasi di generi alimentari a numero o a pezzi/fette (per esempio bocconcini di mozzarella, formaggio a fette, polpette, pizza, ecc.).

Art. 32 – Personale addetto alla distribuzione dei pasti

Per il servizio di somministrazione l'I.A. deve mettere a disposizione proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione dello stesso. L'I.A. deve comunque assicurare il seguente contingente minimo di unità lavorative rapportate al numero di alunni:

- una ogni 20/25 alunni per le scuole dell'infanzia statali
- una per ogni 40 alunni per le scuole primarie
- in ogni caso almeno un addetto per ciascun refettorio.

Per assicurare il buon andamento del servizio, l'I.A. deve destinare proprio personale ispettivo, professionalmente qualificato, alla verifica della correttezza delle operazioni di somministrazione.

Art. 33 – Modalità di distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di autocontrollo adottato dalla I.A. ed, in ogni caso, effettuare le seguenti operazioni:

- a) provvedere, prima di iniziare ad apparecchiare, al lavaggio accurato delle mani togliendosi anelli e ori in genere, e prima di iniziare la distribuzione dei pasti indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) ed essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa, il tesserino di riconoscimento, la cuffia che deve contenere tutta la capigliatura;
- b) areare, prima di apparecchiare, i locali refettorio e/o le aule, se il pasto viene consumato in classe, per il tempo necessario al ricambio dell'aria ed igienizzare i piani dei banchi o dei tavoli con appositi prodotti. Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti provvedere, fra un turno e l'altro, al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla spazzamento dei pavimenti e al loro eventuale lavaggio;
- c) riordinare a terra le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, senza appoggiarle sui tavoli;
- d) tenere sollevati da terra, anche durante la fase di scarico, i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le eventuali confezioni di acqua minerale;
- e) predisporre con particolare accuratezza l'apparecchiatura, prima dell'arrivo degli alunni, utilizzando piatti in porcellana e/o melamina, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro e/o melamina, brocche di vetro per l'acqua, tovagliette tipo self service e tovaglioli monouso in dotazione ai servizi;
- f) conservare e riporre tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate etc) con la massima cura negli appositi armadi, dopo averlo opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- g) lavare accuratamente le ceste ed i cestini del pane e della frutta;
- h) verificare la corretta fornitura da parte della Cucina centralizzata dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza al responsabile della cucina in modo che si possa provvedere tempestivamente alla consegna;

- i) valutare, prima di iniziare le operazioni di distribuzione, in relazione alle indicazioni ricevute dalla Cucina centralizzata, la porzionatura delle singole pietanze, completando il condimento della pasta;
- j) nelle scuole dell'infanzia versare il parmigiano grattugiato nei singoli piatti dei bambini mentre nelle scuole primarie metterlo a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- k) provvedere al taglio della carne nelle scuole dell'infanzia, qualora particolari situazioni organizzative, verificate dal Comune, lo richiedano;
- l) togliere uno alla volta dai contenitori termici i contenitori gastronomici, al fine di evitare abbassamenti della temperatura degli alimenti;
- m) sospendere la distribuzione, qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze di corpi estranei, ecc.) e richiedere la sostituzione delle pietanze alla Cucina centralizzata che segnalerà l'accaduto al Comune;
- n) garantire, per ciascun refettorio, la disponibilità di olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- o) preparare i cestini con il pane (consegnato preaffettato);
- p) preparare le caraffe con l'acqua;
- q) condire le verdure non oltre 15 minuti dal consumo;
- r) sbucciare la frutta, qualora particolari situazioni organizzative verificate dal Comune lo richiedano;
- s) iniziare la distribuzione da quando gli alunni sono seduti a tavola;
- t) servire le pietanze con utensili adeguati;
- u) contenere al massimo i tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto;
- v) distribuire il secondo piatto e il contorno solo dopo la consumazione della prima pietanza;
- w) servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali degli alunni;
- x) prevedere un tempo di attesa più dilatato, ovvero più attento ai ritmi e ai bisogni sia individuali che di gruppo dei bambini, tra la fine del pasto e la sparcchiatura, in modo particolare nelle scuole dell'infanzia e nei primi tre anni della scuola primaria;
- y) fornire ai rappresentanti della Commissione Mensa presenti, possibilmente in tavolo separato dagli alunni, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non è riconosciuto all'I.A. alcun corrispettivo;
- z) collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti, fornendo il necessario supporto.

Art. 34 – Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti

Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso la Cucina centralizzata, le cucine dei servizi educativi comunali, i refettori (o altri locali dove viene consumato il pasto), i locali "office" sono a carico e devono essere eseguiti dall'I.A.

Art. 34.1 – Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione

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

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

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

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

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

Di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare l'Impresa deve fornire, su richiesta dell'A.C., le specifiche tecniche nonché le schede tecniche di sicurezza.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando il loro utilizzo è consigliato dalle schede di sicurezza.

Ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni l'I.A., nel proprio Piano di Autocontrollo, prevedere articolazioni più capillari.

1. Pulizia e sanificazione della Cucina centralizzata e delle cucine presso i nidi e le sezioni nido dei Centri educativi integrati 1 – 6 comunali:

- a) operazioni giornaliere: tutte le aree della Cucina centralizzata e delle cucine devono essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti e con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione devono essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

In particolare i forni devono essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte con detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle attrezzature stesse. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri, devono essere sanificati.

I servizi igienici annessi alle cucine, ad uso del personale addetto, devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti del personale devono essere sempre riposti negli appositi armadietti, che devono essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'I.A. deve provvedere a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale. I panni spugna, i panni abrasivi e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione di impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili devono essere sostituiti almeno due volte la settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della Cucina centralizzata è a carico dell'I.A. che deve aver cura di mantenere le aree sempre ben pulite.

- b) Operazioni settimanali: settimanalmente si deve provvedere al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e al successivo risciacquo con prodotti disinfettanti. Le pareti devono essere trattate con detergenti disinfettanti. I contenitori termici devono essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini. Sempre settimanalmente si deve provvedere alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

- c) Operazioni trimestrali: pulizie generali e approfondite di tutte le aree della Cucina centralizzata e delle cucine, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali devono risultare da apposite registrazioni da esibire, a richiesta, agli incaricati del Comune per il controllo.

- d) Pulizie straordinarie: l'I.A. deve provvedere alla pulizia straordinaria della Cucina centralizzata e delle cucine nei servizi educativi e dei refettori che si rendesse necessaria a seguito di interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'A.C. in qualsiasi momento dell'appalto, compreso l'inizio del servizio.

2) Pulizie dei refettori

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio devono avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, hanno frequenza giornaliera e consistono in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...), capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzamento, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, cucina scolastica, spogliatoio e servizi igienici adibiti al personale che distribuisce i pasti.

Se i pasti vengono consumati nelle aule le operazioni di pulizia giornaliera dopo il pasto sono: sparcchiatura e lavatura con prodotti detergenti disinfettanti dei banchi o dei tavolini, pulizia accurata dei pavimenti, e (se richiesto, per le scuole elementari, obbligatori, per le scuole materne) lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti. Con frequenza quindicinale si deve provvedere anche al lavaggio completo delle pareti vetrate e/o finestre interne ed esterne, degli interni degli armadi nelle cucine e nei refettori dove sono riposte le stoviglie, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate nelle cucine scolastiche, nei refettori, nei servizi igienici e negli spogliatoi riservati al personale addetto alla distribuzione dei pasti.

L'I.A. deve inoltre provvedere alla pulizia straordinaria di tutti i locali dove si consuma il pasto per i quali sono a suo carico le pulizie giornaliere sopradette, che si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni e esterni dei refettori e delle zone interessate ai lavori.

Art. 34.2 – Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni della Cucina centralizzata, delle cucine dei servizi educativi comunali nonché delle relative aree esterne di pertinenza e dei refettori, si indicano di seguito le misure minime che devono essere adottate dall'I.A. e che devono essere contenute nel suo Piano di Autocontrollo:

- a) garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e da loro parti, sia allo stato larvale che adulto;
- b) formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- c) attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti;
- d) assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti;
- e) curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;

- f) effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio di ogni anno scolastico presso i refettori, la cucina centralizzata e le cucine dei servizi educativi comunali, zone attigue anche esterne e servizi igienici dedicati al personale, compresi le conseguenti operazioni di pulizia e gli interventi di monitoraggio degli agenti infestanti con cadenza almeno mensile, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte della ASL;
- g) provvedere, in presenza di infestazioni, alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

L'I.A. per l'effettuazione delle procedure di cui sopra dovrà attenersi a quanto previsto nel D.M. 10.3.2020.

Art. 35 – Riduzione sprechi, recupero eccedenze alimentari e rifiuti

Nel rispetto dei CAM approvati con D.M. 10.03.2020, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili, quali mestoli, palette o schiumarole di misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, tranne che nei casi espressamente previsti.

Il cibo avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e se la quantità delle diverse tipologie è significativa devono essere attuate le misure previste nei CAM.

L'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto.

I rifiuti solidi urbani, prodotti dalla Cucina centralizzata, dalle cucine dei servizi educativi e dai refettori, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'I.A. ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla regolamentazione del Comune di Scandicci in materia di raccolta differenziata.

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

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a totale carico dell'Impresa.

TITOLO V – QUALITA' - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 36 – Carta dei servizi

L'Impresa, come previsto dall'art. 2, comma 461 della Legge Finanziaria n. 244 del 24.12.2007 deve predisporre la "*Carta della qualità dei Servizi*".

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio l'Impresa deve consegnare all'A.C. la Carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento l'A.C. può richiedere integrazioni alla Carta cui l'I.A. è tenuta a conformarsi. La Carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa dell'Impresa sulla base di nuovi contenuti da comunicare.

La "*Carta della qualità dei Servizi*" deve essere messa a disposizione degli utenti.

Art. 37 – Piano di Autocontrollo. Campionatura

L'I.A., nello svolgimento del servizio, deve seguire il Piano di autocontrollo, secondo quanto indicato in sede di offerta, che deve essere conforme alle norme vigenti in materia.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico dell'Impresa, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, secondo i principi sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

I controlli sono effettuati dal personale dell'I.A. e da Enti esterni qualificati.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa è tenuta ad effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi devono essere effettuate su materie prime/pasti preparati/ecc diversificando l'indagine ed evitando ripetizioni. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico/educativo, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico dell'Impresa, devono essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione nonché dell'acqua dei rubinetti utilizzata per riempire le brocche per la ricerca dei principali parametri chimici e batteriologici previsti per legge.

Devono essere, altresì, previste analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate dall'Amministrazione comunale, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati devono essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso la Cucina centralizzata e le cucine dei servizi educativi, della ASL e degli organismi comunali preposti al controllo. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa deve provvedere alle pertinenti modifiche, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere analisi su singoli alimenti e derrate; i costi di tutte le analisi sono a completo carico dell'Impresa.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno gr. 150 dei prodotti somministrati giornalmente, conservarli in frigorifero a temperatura di 0° secondo le modalità e i tempi indicati dalla normativa vigente in materia di sicurezza degli alimenti.

Art. 38 – Controlli sugli aspetti igienico sanitari effettuati dall'Amministrazione e da altri Enti. Blocco delle derrate.

Art. 38.1 – Soggetti addetti al controllo

Ai sensi dell'art. 102 del D.lgs 50/2016 e s.m.i., il Comune verifica la regolare esecuzione del servizio da parte dell'I.A. attraverso il Responsabile unico del procedimento ed il Direttore dell'esecuzione del contratto.

In qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso, il RUP o il Direttore dell'esecuzione del contratto, anche avvalendosi di personale interno (esempio: Servizi tecnici per quanto riguarda le manutenzioni) o esterno formalmente incaricato, possono eseguire controlli e verifiche al fine di accertare, come meglio specificato nei successivi articoli:

a) che il servizio oggetto di affidamento avvenga nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente Capitolato e delle obbligazioni assunte con il contratto, ivi compreso quanto offerto in sede di gara, nonché di quanto stabilito dalla normativa vigente;

b) in genere, il corretto andamento del servizio in relazione alla qualità e all'idoneità e professionalità degli addetti al servizio.

Controlli sui pasti possono essere operati sul luogo di cottura e di somministrazione, in ogni momento, dai rappresentanti delle Commissioni Mensa a cui l'I.A. deve fornire monouso, cuffie e copri scarpe.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati e ai rappresentanti dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle sedi in cui si svolgono le attività e le operazioni oggetto del presente appalto, nonché ai mezzi utilizzati per il trasporto, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Tali controlli saranno effettuati, se possibile, in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il Responsabile del Servizio della I.A. non fosse presente per il contraddittorio, gli incaricati dell'Amministrazione possono effettuare ugualmente i controlli e l'I.A. non può contestarne le risultanze.

I controlli saranno effettuati con il vincolo di non interferire con la normale operatività delle strutture e nel rispetto delle normative in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e delle norme igienico sanitarie.

Le risultanze del controllo devono essere controfirmate dal Responsabile del Servizio dell'I.A. o, in sua assenza, dal personale dell'Impresa presente nel luogo in cui viene effettuato il controllo, che non può rifiutare di sottoscrivere il verbale redatto dai soggetti che, per dell'Amministrazione, effettuano i controlli, pena l'applicazione delle relative sanzioni.

L'Amministrazione comunale può fare pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro tre giorni. In relazione alle contestazioni mosse, l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale fa pervenire altresì all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

Se entro tre giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 38.2 – Tipologia dei controlli

I controlli igienico sanitari, effettuati dall'Amministrazione comunale, sono articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di somministrazione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare minimo n. 10 porzioni);
- modalità di manipolazione cottura e somministrazione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;

- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". In questo caso, i tecnici incaricati dall'A.C. provvedono a far custodire le derrate sottoposte a blocco in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla I.A.. Qualora i referti diano esito positivo, alla I.A. sono addebitate le spese di analisi.

I controlli sono effettuati secondo la metodologia che si ritiene più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

I controlli da parte degli organismi preposti (ASL, NAS ecc.) potranno dar luogo al "blocco di derrate" e gli stessi potranno attivare un procedimento nei confronti dell'Impresa.

L'Impresa è tenuta a dare tempestiva comunicazione del relativo provvedimento, con l'eventuale blocco delle derrate, all'A.C.. L'I.A. deve nel contempo fornire derrate sostitutive di pari valore economico e nutrizionale rispetto a quelle indicate nel Capitolato e bloccate dal provvedimento.

Art. 38.3 – Ulteriori controlli dell'Amministrazione comunale

Per verificare la corretta esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, l'A.C. effettua gli ulteriori controlli, di seguito specificati, come anche previsti dai vigenti CAM:

- Manutenzioni delle strutture, impianti e attrezzature. Le verifiche si realizzano con le modalità previste nell'Allegato 6. L'A.C. si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, del materiale utilizzato
- Alimenti. Le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato; pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC
- Flussi informativi. L'I.A. deve fornire, entro l'ultima settimana del mese, le informazioni relative alla somministrazione, nel mese successivo, delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù, relativi al mese successivo, possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Resta inteso che la percentuale prevista per legge di cibi biologici deve essere somministrata integralmente (es: in una giornata il menù deve essere tutto biologico)
- Eccedenze alimentari. L'I.A. è tenuta a trasmettere al Comune un rapporto quadrimestrale contenente le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevate attraverso un questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati. Le verifiche possono essere eseguite anche tramite sopralluoghi presso la Cucina centralizzata e le cucine dei

servizi educativi. L'I.A. deve comunicare, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio

- Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA). Oltre alle pertinenti verifiche presso la Cucina centralizzata e le cucine dei servizi educativi, il Comune potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon

- Tovaglie e tovaglioli. Il Comune attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari

- Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure. Il Comune attua la verifica dei prodotti e dei metodi di pulizia attraverso sopralluoghi nella Cucina centralizzata e nelle cucine dei servizi educativi comunali e nei refettori per la presa visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025

- Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'I.A. deve trasmettere al Comune il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale. La qualità della formazione può essere sempre verificata dal Comune valutando i comportamenti del personale, a qualsiasi titolo impiegato dall'Appaltatore, tramite sopralluoghi nelle sedi in cui viene eseguito il servizio.

Art. 39 – Certificato di verifica di conformità

Ai sensi dell'art. 102, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., il contratto è soggetto a verifica di conformità, per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

Successivamente all'emissione del Certificato di regolare esecuzione si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo definitivo della fidejussione/cauzione prestata dall'I.A.

TITOLO VI - PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art 40 - Indempienze e penalità

L'Impresa affidataria deve scrupolosamente osservare, nell'esecuzione del servizio, tutte quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati e quanto offerto in sede di gara nonché tutte le disposizioni reattive al servizio stesso, quale ne sia la fonte.

Se durante lo svolgimento del servizio si rilevassero inadempimenti rispetto agli obblighi contrattuali, il Comune avvia la procedura di contestazione, mediante posta elettronica certificata. Entro dieci giorni lavorativi dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, l'I.A. deve fornire le proprie controdeduzioni a mezzo pec. In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o di mancato accoglimento delle controdeduzioni prodotte, il Comune applicherà le seguenti penali:

1. qualora non fosse rispettato il tempo massimo di 40 minuti fra preparazione e consegna dei pasti, penale pari al 20% dell'importo dei pasti forniti oltre tale limite;

2. qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti nei luoghi di consumo, superiori a 15 minuti, penale di € 150 ritardo;
3. mancato rispetto del piano dei trasporti (numero e/o tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati) offerto in sede di gara: da € 500 a € 1.000 per ogni giornata di infrazione;
4. qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nel Menù grammato, penale pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio. Se il peso risulta inferiore di oltre il 15%, è applicata un'ulteriore penale pari al 20%;
5. utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: € 600 per ogni caratteristica merceologica violata;
6. non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500 per ogni infrazione;
7. conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nella cucina centralizzata o nelle cucine dei servizi educativi: € 1.000 per ogni infrazione;
8. mancato rispetto degli standard merceologici previsti dai CAM e di quelli offerti in sede in vigore: da € 500 a 2.000 per ogni requisito violato;
9. modifiche dei menù non concordate con il Comune, penale di € 1.000 al giorno;
10. per ogni violazione delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e la sanificazione della cucina centralizzata, delle cucine dei servizi educativi e dei refettori, delle modalità di trasporto e di quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni: € 2.000;
11. mancato rispetto dei rapporti numerici degli addetti alla somministrazione di cui all'art. 32: € 2.000 per ogni infrazione
12. mancato rispetto del piano di formazione presentato: € 5.000
13. rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate o nei pasti consegnati: da € 1000 a € 5.000 per ciascuna infrazione;
14. per ogni violazione del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P.: € 1.000;
15. per ogni mancata consegna delle diete speciali: penale di € 1.000;
16. per ogni mancata o erronea erogazione di dieta speciale: penale di € 5.000;
17. per ogni mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione delle attrezzature: € 1000 per ogni infrazione
18. compromissione dei beni comunali dati in consegna (attrezzature, contenitori, stoviglie, ecc) dovuta ad errata manutenzione o ad uso improprio di prodotti per la deterzione e sanificazione: acquisto del bene che si è reso non più utilizzabile.

In caso di violazione del capitolato che comporta danno all'immagine dell'A.C. è applicata una penale da € 1.000,00 a € 5.000,00 in relazione alla gravità della violazione.

Per ogni altro inadempimento non espressamente indicato, il Comune si riserva di applicare penali da un minimo di € 500 ad un massimo di € 5.000, a seconda della gravità della violazione.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale né la segnalazione agli organi di controllo competenti per gli adempimenti di loro competenza.

Il Comune, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Il Comune procede al recupero delle penali mediante ritenuta sulle fatture emesse dall'Impresa o rivalendosi sulla cauzione definitiva.

Art 41 – Clausola risolutiva espressa

Fatta salva la facoltà di richiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del Codice dei contratti, il Comune, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ha facoltà di risolvere in qualsiasi momento il rapporto contrattuale, nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per danni subiti:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- c) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito nel presente capitolato;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione di quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati e dalla vigente normativa in relazione alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) assenza non giustificata, superiore a cinque giorni, del Responsabile del servizio;
- g) subappalto dei servizi non previsti dal presente Capitolato;
- h) cessione del contratto a terzi;
- i) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dall'autorità sanitaria;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che l'A.C. giudichi non più sufficientemente sanzionabili tramite penali;
- l) mancata applicazione dei contratti collettivi al personale; inadempimenti o ritardi reiterati nel pagamento delle retribuzioni al personale dipendente e più in generale nell'assolvimento degli obblighi contrattuali nei loro confronti; mancato rispetto dell'obbligo contrattuale inerente il progetto di "riassorbimento" del personale;
- m) utilizzo di prodotti contenenti OGM;
- n) per sospensione e/o revoca delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio;
- o) per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'A.C.;
- p) quando l'I.A. ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato di Appalto.

In tali casi l'A.C. sarà tenuta a corrispondere all'Appaltatore soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

La risoluzione del contratto per cause imputabili all'I.A. darà luogo all'incameramento della cauzione ed al risarcimento, da parte dell'I.A., di ogni eventuale maggiore danno.

Art. 42 – Recesso

Ai sensi dell'art 109 Codice dei contratti, il Comune in qualunque momento può recedere dal contratto per ragioni di sopravvenuto interesse pubblico.

Art. 43 – Fatturazione e pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi viene effettuato mensilmente (fatti salvi specifici accordi con l'Appaltatore su tempi maggiori) previa presentazione di fatture elettroniche emesse dall'I.A., sulle quali deve essere riportato il numero dei pasti consegnati – come risultanti dal sistema informatizzato dell'A.C. - a ciascun servizio e/o scuola e suddivisi per adulti e bambini, previa attestazione di regolarità da parte del Comune.

In sede di pagamento dei corrispettivi, l'A.C. potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati all'I.A., il rimborso di spese o il pagamento di penalità. In subordine l'A.C. procederà all'incameramento della cauzione.

I pagamenti avverranno entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, salvo diverso accordo con l'Appaltatore.

Il Codice Univoco Ufficio del Comune di Scandicci, per l'emissione delle fatture elettroniche, è UFGZWQ.

Nelle fatture elettroniche, oltre al "Codice Univoco Ufficio", devono essere indicati il Codice Identificativo Gara (CIG), il riferimento alla determinazione dirigenziale di affidamento e il numero di impegno.

Art. 44 – Foro competente

Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di Firenze.

E' esclusa la possibilità di deferire ad arbitri le controversie relative al presente capitolato.

Art. 45 – Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alla normativa vigente in materia, in quanto applicabile.

LA DIRENTE DEL SETTORE 1
SERVIZI ALLA PERSONA
Dott.ssa F. Fattori