



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Allegato 1) alla Deliberazione n. 91 del 07/08/2012

CAPITOLATO DI GARA SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Oggetto: appalto del servizio di refezione scolastica e della gestione del ristorante self-service presso il Centro Sociale, con progettazione e realizzazione dei lavori di adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza del Centro cottura presso il Centro Sociale

Durata del contratto: dal 01.01.2013 al 31.12.2018

Importo a base d'asta per n. 6 anni comprensivo della progettazione e dei lavori di adeguamento del Centro cottura: € 5.225.000,00 oltre IVA

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

| | |
|--------|--|
| Art.1 | Definizioni |
| Art.2 | Oggetto dell'appalto |
| Art.3 | Interventi di sistemazione e adeguamento di locali, impianti ed attrezzature |
| Art.4 | Valore presunto e durata dell'appalto |
| Art.5 | Tipologia dell'utenza |
| Art.6 | Tipologia del servizio richiesto |
| Art.7 | Numero e tipologia dei pasti |
| Art.8 | Uso dei locali e delle attrezzature |
| Art.9 | Specifiche tecniche |
| Art.10 | Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei servizi educativi e dei plessi scolastici |
| Art.11 | Calendario per l'erogazione del servizio |
| Art.12 | Sciopero e/o interruzione del servizio |
| Art.13 | Relazione sull'andamento del servizio |
| Art.14 | Variazione del numero e tipologia dei pasti |

TITOLO II – RISTORANTE SELF-SERVICE

| | |
|--------|--|
| Art.15 | Orario di apertura |
| Art.16 | Categorie particolari di utenza |
| Art.17 | Uso locali ed attrezzature per servizi a terzi |

TITOLO III – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

| | |
|--------|---|
| Art.18 | Stipulazione del contratto e relativi oneri |
| Art.19 | Oneri per l'effettuazione dei lavori di manutenzione, sistemazione e adeguamento di |



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

| | |
|--------|--|
| | locali, impianti ed attrezzature del Centro cottura |
| Art.20 | Spese inerenti al servizio – Oneri e obblighi dell'aggiudicatario |
| Art.21 | Informazione agli utenti |
| Art.22 | Modalità per la gestione, manutenzioni ordinarie e sostituzione attrezzature |
| Art.23 | Recesso da parte della Stazione appaltante |
| Art.24 | Cauzioni |
| Art.25 | Responsabilità |
| Art.26 | Assicurazioni e garanzie |
| Art.27 | Rinuncia all'aggiudicazione |
| Art.28 | Subappalto del servizio e cessione del contratto |
| Art.29 | Licenze e autorizzazioni in materia di norme di sicurezza |
| Art.30 | Fornitura documentazione per contributi CE |
| Art.31 | Manutenzioni e sostituzione attrezzature |

TITOLO IV – PERSONALE

| | |
|--------|--|
| Art.32 | Personale |
| Art.33 | Organico |
| Art.34 | Reintegro personale mancante |
| Art.35 | Direzione del servizio |
| Art.36 | Vestiario |
| Art.37 | Igiene del personale |
| Art.38 | Controllo della salute degli addetti |
| Art.39 | Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni |
| Art.40 | Applicazioni contrattuali |
| Art.41 | Rispetto degli obblighi previdenziali |
| Art.42 | Formazione e addestramento |

**TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI
PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

| | |
|--------|---|
| Art.43 | Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari |
| Art.44 | Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agro-alimentare |
| Art.45 | Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Commercio Equo e Solidale, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata |

TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

| | |
|--------|---|
| Art.46 | Conservazione e distribuzione di alcune derrate |
| Art.47 | Riciclo |

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

| | |
|--------|--|
| Art.48 | Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata |
|--------|--|



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

| | |
|--------|---|
| Art.49 | Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione |
| Art.50 | Condimenti |

TITOLO VIII - MENU'

| | |
|--------|---------------------------------------|
| Art.51 | Menù |
| Art.52 | Variazione del menù |
| Art.53 | Struttura dei menù e menù alternativi |
| Art.54 | Regimi dietetici particolari |
| Art.55 | Diete in bianco |
| Art.56 | Introduzione di nuove portate |

TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

| | |
|--------|----------------------|
| Art.57 | Contenitori |
| Art.58 | Mezzi di trasporto |
| Art.59 | Sedi di destinazione |
| Art.60 | Orari di consegna |

TITOLO X - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

| | |
|--------|--|
| Art.61 | Personale addetto alla distribuzione dei pasti |
| Art.62 | Modalità di distribuzione dei pasti |

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

| | |
|--------|--|
| Art.63 | Modalità di pulizia, sanificazione e monitoraggio agenti infestanti del Centro cottura e dei refettori |
| Art.64 | Smaltimento rifiuti della cucina, del self-service e dei plessi scolastici ove la somministrazione è gestita dalla ditta |

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

| | |
|--------|---|
| Art.65 | Disposizioni in materia di sicurezza |
| Art.66 | Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione |

TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

| | |
|--------|---|
| Art.67 | Diritto e modalità di controllo dell'A.C. |
| Art.68 | Contestazioni |



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

TITOLO XIV - INADEMPIENZE E PENALITA'

| | |
|--------|--|
| Art.69 | Inadempienze e penali |
| Art.70 | Risoluzione di diritto del contratto |
| Art.71 | Ipotesi di risoluzione del contratto |
| Art.72 | Disdetta del contratto da parte dell'Impresa |

TITOLO XV – PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

| | |
|--------|--------------------------|
| Art.73 | Prezzo del pasto |
| Art.74 | Fatturazione e pagamenti |
| Art.75 | Revisione prezzi |
| Art.76 | Foro competente |

TITOLO XVI - IMMOBILI

| | |
|--------|---|
| Art.77 | Consegna dei locali all'I.A. |
| Art.78 | Tempo utile per l'ultimazione dei lavori di realizzazione |
| Art.79 | Realizzazione dei lavori |
| Art.80 | Penali in caso di ritardi nell'ultimazione dei lavori |
| Art.81 | Divieto di variazione della destinazione d'uso |
| Art.82 | Inventario di consegna |
| Art.83 | Riconsegna all'A.C. degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili |

TITOLO XVII – COLLAUDI

| | |
|--------|--|
| Art.84 | Esecuzione collaudi |
| Art.85 | Documenti finali |
| Art.86 | Verifica periodica degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari |
| Art.87 | Rinvio |

TITOLO XVIII – ALLEGATI TECNICI

| | |
|--------|------------------|
| Art.88 | Allegati tecnici |
|--------|------------------|



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 – Definizioni

1. Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica e gestione del ristorante self-service per conto del Comune di Lastra a Signa, con progettazione esecutiva ed effettuazione dei lavori di adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza del Centro cottura situata presso il Centro Sociale Residenziale – Via Togliatti n. 35 – Lastra a Signa.
2. Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Lastra a Signa che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica e ristorazione destinato alle utenze più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dall'I.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito nel presente Capitolato.
2. L'appalto riguarda la fornitura, il trasporto, la distribuzione e nei casi precisati, e in quota parte, la somministrazione dei pasti confezionati per il servizio di refezione scolastica delle scuole d'infanzia e primarie, pubbliche e private, del Comune di Lastra a Signa. Per quanto riguarda la somministrazione vale il dettaglio delle prestazioni indicate nei successivi articoli del capitolato.
3. E' inoltre compresa anche la gestione del ristorante self-service di proprietà comunale nei locali del Centro Sociale Residenziale.
4. E' altresì compresa nell'appalto la fornitura di derrate alimentari per il funzionamento della cucina dell'asilo nido comunale, secondo le tabelle dietetiche ed i menù stabiliti per il servizio all'infanzia.
5. Connessa alla gestione dei servizi di ristorazione sopra menzionati vi è la progettazione e la realizzazione dei lavori di adeguamento del Centro cottura a cura e spese della I.A. meglio specificati nell'art. 3 del presente Capitolato e nell'allegato tecnico n.3 del presente Capitolato.
6. Alla scadenza del contratto le opere realizzate, le attrezzature, i macchinari, gli arredi e quant'altro fornito dall'Impresa resterà di proprietà della Stazione appaltante.
7. Durante il periodo di realizzazione degli interventi strutturali e di manutenzione straordinaria l'I.A. dovrà effettuare le operazioni di produzione pasti presso un Centro o Centri di Cottura nelle proprie disponibilità come in seguito indicato.

Art. 3 –Progettazione e Interventi di sistemazione e adeguamento di locali, impianti ed attrezzature

1. L'I.A. dovrà assumersi l'onere per l'adeguamento funzionale, la riqualificazione e la nuova sistemazione dei locali attraverso la progettazione esecutiva e realizzazione di alcuni interventi strutturali e impiantistici presso il Centro cottura, direttamente sui locali della cucina, sulla copertura della stessa e sulla cabina di trasformazione dell'energia elettrica a servizio della struttura del Centro Sociale Residenziale e del Centro cottura medesimo. In particolare i lavori e la progettazione di cui trattasi dovranno essere eseguiti a completo carico della I.A. secondo



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

l'alta sorveglianza e le direttive dell'Ufficio tecnico comunale, che assume direttamente le funzioni tecniche del RUP, direzione lavori e collaudo, per l'importo massimo di € 200.000,00 (duecentomila), oltre Iva, da realizzarsi entro un anno dalla stipula del contratto. L'I.A. dovrà presentare e ottenere, nei casi previsti dalla vigente normativa e ove necessario, a proprio carico e spese, la progettazione esecutiva e tutti i pareri necessari. Ogni intervento strutturale dovrà essere approvato, previa validazione del progetto, dall'organo competente dell'Amministrazione comunale in quanto ente proprietario dell'immobile, facente funzioni di RUP e direzione lavori. Nello specifico gli interventi previsti consistono:

- a) nell'adeguamento dei locali della Cucina presso il Centro Sociale alla normativa antincendio per l'ottenimento del Certificato di prevenzione incendi. In particolare l'impresa dovrà a propria cura e spese realizzare il progetto di CPI allegato alla presente gara per il quale è già stato ottenuto il parere favorevole da parte del comando provinciale dei VV.FF. di Firenze. L'impresa dovrà accollarsi l'onere, oltre a quello di realizzazione di tutti gli interventi necessari, a provvedere alla richiesta ed all'ottenimento del certificato stesso a propria cura e spese;
 - b) all'esecuzione degli interventi di adeguamento della cabina di trasformazione secondo la progettazione e le disposizioni allegate al relativo progetto tecnico;
 - c) al risanamento, riqualificazione e adeguamento funzionale dell'attuale copertura dei locali del Centro cottura al fine di consentirne il pieno utilizzo quale terrazza praticabile dal pubblico sia da parte del nido d'infanzia che della biblioteca comunale, secondo le proposte migliorative presentate in sede di gara ed a seguito dell'approvazione da parte del Comune del progetto esecutivo da presentarsi e realizzarsi a completo carico dell'I.A.
2. L'I.A. dovrà assumersi inoltre l'onere di provvedere all'acquisto di attrezzature, arredi e quant'altro necessario per l'adeguamento delle strutture per la refezione scolastica secondo le direttive e sotto la sorveglianza del Comune, per l'importo massimo di € 50.000,00 (cinquantamila), oltre Iva. Tali attrezzature, descritte nel successivo art. 31, relative agli adeguamenti previsti, saranno inventariate al momento dell'acquisto e resteranno di proprietà del Comune al termine del presente appalto.

Art. 4 – Valore presunto e durata dell'appalto

1. La durata della gestione del servizio sarà pari a sei anni. L'importo complessivo stimato presunto del solo appalto di servizi è pari a € 4.975.000,00 oltre IVA (inclusi € 4.975,00 Iva compresa per oneri eliminazione rischi interferenziali non soggetti a ribasso) rapportato ad un periodo di gestione pari a sei anni. A tale importo va aggiunto quello relativo alla progettazione esecutiva e alla realizzazione dei lavori di adeguamento funzionale del Centro cottura stimati in € 200.000,00 oltre IVA, e quello relativo alla fornitura di attrezzature e arredi per centro cottura e refettori per una spesa complessiva di € 50.000,00 oltre Iva, per un importo complessivo a base d'asta per i 6 anni pari ad € 5.225.000,00 oltre IVA.
2. E' tuttavia facoltà dell'Amministrazione rinnovare il periodo di gestione per un massimo di altri 3 anni, riservandosi comunque la possibilità di procedere al rinnovo per un numero minore di anni o anche di non procedere al rinnovo. Tenuto conto di tale facoltà di rinnovo pertanto, l'importo complessivo stimato riferito alla fornitura e somministrazione pasti per il triennio è pari a € 2.487.500,00 Iva esclusa. A tale somma si aggiunge la spesa relativa alla nuova fornitura di attrezzature e arredi per il centro cottura e i refettori stimata per il periodo del rinnovo in € 50.000,00 oltre Iva. Pertanto l'importo complessivo dell'appalto, in caso di rinnovo,



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

viene fin da ora fissato in € 7.762.500,00 oltre IVA. Nel caso di rinnovo si procederà alla stipula del nuovo contratto.

3. Resta inteso che se l'Amministrazione non procederà al rinnovo, l'appalto si dovrà considerare concluso allo scadere di sei anni di gestione.

4. Si precisa, anche ai sensi di quanto chiarito dalla determinazione dell'Autorità per i contratti Pubblici n° 3/2008, che l'attività propria del servizio di preparazione pasti del Centro cottura è svolta in sostanziale autonomia rispetto ad altre imprese, o rispetto al personale dell'Amministrazione, e pertanto non comporta interferenze. Pertanto il DUVRI in relazione al servizio appaltato è redatto in relazione alla sola somministrazione.

Art.5 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza è costituita dai bambini che frequentano i servizi educativi comunali per la prima infanzia, dagli alunni delle scuole per l'infanzia e primarie e dal personale educativo e scolastico operante presso i suddetti servizi educativi e scolastici, anziani (al proprio domicilio).

Art.6 - Tipologia del servizio richiesto

1. La tipologia del servizio richiesto prevede:

- a) preparazione e confezionamento dei pasti nel Centro cottura situato presso il Centro Sociale Residenziale per la tipologia di utenza di cui al precedente articolo 5, comprese le operazioni di pulizia e sanificazione di tutti i locali e del resede;
- b) per quanto riguarda i nidi e le scuole dell'infanzia i secondi piatti a base di carne e/o pesce devono essere consegnati già sminuzzati e la frutta, ove richiesto, già sbucciata e tagliata;
- c) consegna dei generi alimentari nel nido d'infanzia I Caci con cucina interna ove opera un cuoco comunale;
- d) trasporto dei pasti prodotti mediante il sistema del legame caldo in multirazione presso i plessi e i servizi dove viene consumato il pasto;
- e) distribuzione dei pasti e conseguente sbarazzo, lavaggio dei piatti, pulizia e sanificazione presso le scuole dell'infanzia e primaria, a cura del personale dell'I.A.;
- f) ritiro dai refettori dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio se necessario;

2. La prestazione richiesta prevede inoltre:

- g) intervento di adeguamento funzionale e riqualificazione del Centro Cottura, di cui all'art. 3 secondo quanto previsto nel relativo progetto tecnico.
- h) preparazione e confezionamento pasti a cura della I.A. presso uno o più Centri Cottura nella disponibilità della stessa, il cui utilizzo dovrà essere preventivamente autorizzato dalla Stazione appaltante in caso di mancato funzionamento del centro cottura comunale per sopravvenute esigenze tecniche o realizzazione di lavori in senso lato;
- i) fornitura e installazione di tutte le attrezzature, macchinari, arredi necessari per l'espletamento del servizio;
- j) fornitura di pentole, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio.

3. Si precisa che in alcuni plessi scolastici il servizio di refezione si svolge in più turni. In questo caso l'I.A. dovrà provvedere alla produzione e alla distribuzione dei pasti secondo i turni indicati dalla Stazione appaltante.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Art. 7 – Numero e tipologia pasti

1. Il numero dei pasti da fornire ai nidi d'infanzia, scuole d'infanzia e scuole primarie del Comune di Lastra a Signa di seguito meglio specificato è previsto complessivamente in n. 1.372 pasti giornalieri, secondo la seguente tipologia:

- a) pasto comprensivo di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione presso le sedi scolastiche (n. 75)
- b) pasto comprensivo di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, somministrazione e pulizia locali presso le sedi scolastiche (n. 1.297);
- c) pasti per anziani comprensivo di preparazione e confezionamento (n. 16)
- d) fornitura derrate alimentari per preparazione n. 50 pasti giornalieri presso nido d'infanzia I Caci con cucina interna e personale comunale.

2. Il pasto è composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o dessert, acqua, secondo le indicazioni analitiche previste nelle tabelle dietetiche, allegato tecnico n. 2), del presente capitolato. Per quanto riguarda i nidi e le scuole dell'infanzia i secondi piatti a base di carne e/o pesce devono essere consegnati già sminuzzati e la frutta, ove richiesto, già sbucciata e tagliata.

Art. 8 – Uso dei locali e delle attrezzature

1. L'Impresa aggiudicataria provvederà alla cottura e alla confezione dei pasti per la refezione scolastica esclusivamente nei locali del centro produzione pasti di via Togliatti, edificio del Centro Sociale Residenziale, a ciò destinati. Tali locali, nonché le attrezzature di cucina relative, saranno concesse in comodato dal Comune.

2. L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature saranno constatati con verbali redatti in contraddittorio fra l'amministrazione comunale e l'Impresa aggiudicataria prima dell'inizio dell'appalto e a conclusione del medesimo.

3. La consegna dei locali e dei beni predetti e l'immissione nel possesso degli stessi, avranno luogo ad ogni effetto contestualmente alla sottoscrizione dei verbali.

4. Qualora lo ritenga necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'Impresa aggiudicataria potrà – previo nulla osta dell'Amministrazione Comunale – integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con apparecchi e attrezzature che resteranno di sua proprietà. Per tali integrazioni l'Impresa aggiudicataria non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto. L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'acquisto della stoviglieria necessaria (coltelli, posate, mestoli, etc.) per il buon funzionamento del centro di cottura.

5. L'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la lista dei propri fornitori e l'elenco dei prodotti di volta in volta utilizzati e i tempi di rifornimento delle varie derrate alimentari.

6. All'Impresa aggiudicataria vengono concessi anche, con le modalità e nei termini di cui ai precedenti commi 1-2 e 3, i locali e le attrezzature per la gestione del ristorante self-service del Centro Sociale Residenziale

Art. 9 – Specifiche tecniche

- 1. Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

| | |
|------------|--|
| Allegato 1 | Tabelle merceologiche delle derrate alimentari |
| Allegato 2 | Tabelle dietetiche |
| Allegato 3 | Planimetrie locali ed elenco attrezzature esistenti presso il Centro Cottura |
| Allegato 4 | DUVRI |

Art. 10 – Dimensione presunta dell’utenza e ubicazione dei servizi educativi e dei plessi scolastici

1. La dimensione dell’utenza, secondo i dati dell’anno 2010/2011 è quella di seguito indicata:

Nidi d’infanzia e sezioni sperimentali di scuola dell’infanzia comunale (sezioni nido inserite nelle scuole dell’infanzia comunali)

| denominazione | indirizzo | n. bambini | n. adulti | n. max. pasti giornalieri |
|-------------------------|-----------------------|------------|-----------|---------------------------|
| I Caci (cucina interna) | Via Bellosguardo n. 4 | 50 | 16 | 66 |
| Skolè | Via Lavagnini n. 6 | 29 | 4 | 33 |
| Micronido Lastra | Via Togliatti | 17 | 4 | 21 |
| Micronido Carcheri | Via del Lastrico | 17 | 3 | 20 |
| | | | | |
| | | | | |
| Totale | | | | 140 |

Scuole dell’infanzia statali

| denominazione | indirizzo | n. bambini | n. adulti | n. max. pasti giornalieri |
|----------------|--------------------------|------------|-----------|---------------------------|
| I Caci | Via Bellosguardo n. 4 | 81 | 10 | 91 |
| Carcheri | Via del Lastrico | 70 | 7 | 77 |
| Castagnolo | Piazza Bardini | 77 | 8 | 85 |
| Giovanni XXIII | Via Togliatti | 94 | 10 | 104 |
| Immacolata | Via Togliatti | 34 | 6 | 40 |
| Malmantile | Via S.Francesco d’Assisi | 80 | 7 | 87 |
| S.Caterina | Piazza Garibaldi | 53 | 5 | 58 |
| | | | | |
| Totale | | | | 542 |



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Scuole primarie statali

| denominazione | indirizzo | n. bambini | | n. adulti | n. max. pasti giornalieri (nel caso del modulo si tratta di un valore medio) |
|----------------------|--------------------|------------------------|-------------|---------------|--|
| | | Modulo (2 o 3 rientri) | Tempo pieno | | |
| L.B.Alberti | Via Livornese | 39 | 24 | 4 | 66 |
| S.Maria a Castagnolo | Via Gramsci n. 139 | 31 | 340 | 18 | 366 |
| Don Gnocchi | Via Chiantigiana | 77 | | 3 | 48 |
| Milite Ignoto | Piazza Piave | | 178 | 12 | 190 |
| D.Alighieri | Piazza del Popolo | 30 | 21 | 5 | 52 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | Totale | 722 |

Scuole private

Il servizio per le scuole per l'infanzia e primarie private sarà attivato su richiesta delle stesse. Nell'anno scolastico 2010/2011 le scuole private servite sono:

| denominazione | indirizzo | n. bambini | n. max. pasti giornalieri |
|--|-----------|------------|---------------------------|
| Scuola dell'infanzia S.Pietro in Selva | Via Gello | 18 | 18 |
| | | | |
| | | | |
| Totale | | | 18 |

L'elenco suddetto é da ritenersi puramente indicativo, riservandosi l'A.C. di modificarlo, anche durante l'anno scolastico, dandone preavviso alla I.A. appaltatrice sette giorni prima.

Anziani: n. 16 pasti giornalieri

2. La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni al suddetto elenco, dandone comunicazione all'I.A. almeno con dieci giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, rimanendo comunque nei limiti della capacità produttiva del Centro cottura.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

3. Il numero complessivo presunto dei pasti giornalieri da produrre e da distribuire nel corso dell'intera durata dell'appalto è quantificabile, tenendo conto della variabilità delle presenze, in circa n. 1.372.
4. Il suddetto numero di pasti ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.
5. Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente alla distribuzione pasti nei refettori, l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte del servizio, senza che l'I.A. possa rivalersi sull'A.C.
6. Per quanto attiene al periodo di durata dei lavori di riqualificazione e adeguamento funzionale di cui al precedente art. 3, l'I.A. è obbligata, stante l'indisponibilità del Centro cottura interessato ai suddetti lavori, ad attuare la fornitura dei pasti mediante l'utilizzo di Centri di cottura alternativi di proprietà, o di cui ne abbia l'uso esclusivo, fino al ripristino della piena funzionalità operativa del medesimo Centro cottura.
7. Tutti i Centri utilizzati dovranno essere in regola con le disposizioni igienico – sanitarie e autorizzazioni previste dalla vigente normativa.
8. L'I.A. resterà comunque impegnata alla fornitura dei pasti anche quando per cause accidentali o per emergenze non sia possibile utilizzare il Centro cottura di via Togliatti. Pertanto dovrà indicare altri Centri cottura di appoggio utilizzabili dall'I.A. in alternativa in caso di emergenza o di particolari necessità.
9. Tali Centri dovranno avere le capacità tecniche per assolvere alla produzione richiesta dal presente servizio ed essere ubicati ad una distanza tale da consentire l'esecuzione del servizio nei tempi previsti dal successivo art. 58.
10. La disponibilità di tali centri dovrà avere la durata di tutto l'appalto, l'I.A. dovrà darne precisa indicazione dopo l'aggiudicazione e comunicare gli eventuali cambiamenti anche in corso di appalto.

Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio

1. L'erogazione dei pasti avverrà:
 - 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 sarà comunicata con 5 gg. 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 di scuole primarie dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per uno o più giorni della settimana. Per le stesse scuole che usufruiscono del servizio solo per alcuni giorni della settimana, l'A.C. si riserva di richiedere, con preavviso di almeno 5 giorni, l'approntamento di uno dei menù previsti nei giorni in cui tali utenti non consumano il pasto. Ciò al fine di garantire una maggiore variabilità delle preparazioni offerte;
 - b) per i pasti destinati agli anziani a domicilio, dal lunedì al sabato compreso. Qualora venga richiesta anche per la giornata di domenica, la fornitura dei pasti dovrà avvenire in contemporanea con quella del pasto del sabato. In caso di richiesta di pasti per la cena la fornitura dovrà avvenire contemporaneamente a quella del pasto del giorno. In questi ultimi casi il pasto deve subire il processo di abbattimento.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Art. 12 - Sciopero e/o interruzione del servizio

1. In caso di sciopero e/o interruzione del servizio, potranno essere concordate con la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Refezione scolastica comunale.
2. In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e la non necessità del servizio di refezione scolastica, il Comune avviserà l'Impresa aggiudicataria con almeno 20 ore di anticipo, senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.
3. Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dal Comune in caso di interruzione del servizio di refezione scolastica a causa di sciopero del personale dall'Impresa aggiudicataria, il quale peraltro avrà facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla direzione dei servizi educativi del Comune.
4. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

Art.13 - Relazione sull'andamento del servizio

1. Entro il mese di dicembre di ogni anno scolastico e comunque a richiesta dell'A.C., l'I.A. trasmetterà alla Stazione Appaltante una relazione sull'andamento del servizio, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, alle attività di formazione del personale.

Art. 14 – Variazione del numero e tipologia dei pasti – Interventi aggiuntivi

1. L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche alla tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare in misura del 20% il numero di utenti del servizio.
2. L'A.C., con preavviso di cinque giorni lavorativi potrà richiedere all'I.A., che si obbliga ad accettare, la preparazione di colazioni, pranzi e cene anche in giorni prefestivi e festivi o comunque non di calendario scolastico.
3. L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a fornire, alle medesime condizioni, i pasti necessari per l'eventuale servizio di refezione presso i centri estivi o altre iniziative in ambito sociale, educativo e culturale, organizzate dal comune.
4. L'impresa aggiudicataria sarà inoltre tenuta ad eseguire la fornitura dei pasti per dipendenti, amministratori e categorie speciali del Comune di Lastra a Signa indicate nel successivo art. 16 (presso il self-service del Centro sociale) secondo il parametro economico stabilito in sede di gara per il pasto di tipologia b) previsto dall'art. 7 del presente capitolato.
5. L'Impresa aggiudicataria sarà inoltre tenuta a fornire nel limite di cui al precedente comma 1 e alle medesime condizioni di aggiudicazione, eventuali incrementi di fornitura completa e/o parziale del servizio (distribuzione, somministrazione e pulizia locali) per tutti i plessi scolastici, servizi all'infanzia e strutture socio sanitarie presenti sul territorio, che l'amministrazione



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

comunale di Lastra a Signa riterrà opportuno. Il servizio richiesto dovrà essere attivato entro 20 giorni dalla richiesta del Comune.

6. In caso di modificazione del sistema scolastico territoriale che preveda la realizzazione di nuovi istituti comprensivi anche di carattere sovracomunale l'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire il servizio alle medesime condizioni di aggiudicazione anche a plessi scolastici ubicati al di fuori del territorio comunale.

7. L'impresa aggiudicataria, ove richiesto, sarà tenuta a fornire con proprio personale il servizio di preparazione e somministrazione di pasti presso l'asilo nido comunale. Per tale servizio, se attivato, sarà richiesto specifico preventivo e saranno presi reciproci accordi.

8. In riferimento alle attività di trasporto pasti svolte presso l'asilo nido comunale "I Caci", e presso la scuola dell'infanzia omonima, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a fornire, senza alcun costo aggiuntivo per l'ente, con proprio personale e con idoneo mezzo, il servizio di trasporto dei pasti, preparati e confezionati nella cucina comunale dell'asilo nido, dalla sede centrale alla sezione distaccata del nido d'infanzia, ubicata in apposito plesso in contiguità della scuola dell'infanzia.

9. Potrà essere inoltre richiesta la fornitura dei generi alimentari previsti nella tabella dietetica allegata, per essere cucinati e distribuiti altrove. In questo caso il prezzo sarà uguale a quello applicato alle scuole dell'infanzia e primarie, non comprensivo della quota di incidenza per la distribuzione.

10. L'A.C. potrà chiedere all'I.A. di provvedere anche alla rilevazione delle presenze giornaliere. Per tale servizio, se attivato, sarà richiesto specifico preventivo e saranno presi reciproci accordi.

11. Il Comune si riserva altresì, previo preavviso di 20 giorni, di revocare l'incarico di distribuzione, somministrazione e pulizia locali dei refettori di cui sopra per tutti o per parte di essi senza che l'Impresa aggiudicataria possa accampare alcun diritto.

TITOLO II – RISTORANTE SELF-SERVICE

Art. 15 – Orario di apertura

1. Il ristorante self-service sarà aperto almeno dalle ore 12.00 alle ore 14.30 di ogni giorno feriale escluso il sabato. E' comunque facoltà dell'Impresa aggiudicataria disporre per un calendario e per un orario più ampio di apertura.

Art. 16 – Categorie particolari di utenza

1. Il servizio di ristorante self-service sarà prestato a condizioni specialmente convenzionate per:

- i dipendenti del Comune di Lastra a Signa
- gli anziani residenti nel Centro Sociale
- eventuali cittadini in stato di disagio seguiti dai servizi sociali
- i cittadini ultrasessantacinquenni del Comune di Lastra a Signa
- i servizi di rappresentanza e/o accoglienza in genere del Comune di Lastra a Signa

2. A titolo meramente indicativo il numero complessivo di tali utenze specialmente convenzionate è stimato in circa 50 al giorno.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Art. 17 – Uso locali ed attrezzature per servizi a terzi

1. Sarà in facoltà dell'Impresa aggiudicataria usare dei locali e delle attrezzature come sopra concesse per la preparazione e la somministrazione a terzi di pasti, sia da consumarsi presso il self-service sia da asporto, come pure potrà convenzionarsi con aziende del territorio per la fornitura di pasti confezionati in mono o multi porzione.
2. Il numero massimo dei pasti da confezionare è fissato nei limiti di potenzialità dell'impianto e nel rispetto delle norme vigenti e comunque a salvaguardia della qualità dei servizi di refezione scolastica del Comune.
3. E' pure consentito l'eventuale uso dei locali e/o delle attrezzature per la fornitura dei pasti, fino ad un massimo giornaliero di n. 500 pasti, alle mense aziendali che ne facciano richiesta purché formalmente autorizzate dal Comune. In tal caso spetterà al Comune una royalty del 5% sull'importo fatturato per i pasti realizzati per terzi.

TITOLO III - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.18 - Stipulazione del contratto e relativi oneri

1. L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante.
2. Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'I.A.

Art. 19 - Oneri per l'effettuazione dei lavori di manutenzione, sistemazione e adeguamento di locali, impianti ed attrezzature del Centro cottura

1. Sono a totale carico dell'I.A. tutte le spese per la progettazione esecutiva e la realizzazione dei lavori di adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza del Centro cottura situato presso il Centro Sociale di via Togliatti a Lastra a Signa.
2. Sono altresì a carico dell'I.A. le spese per l'acquisto e l'installazione degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi e più in generale per quanto previsto dal successivo art. 31 del presente Capitolato .

Art.20 - Spese inerenti al servizio – Oneri e obblighi dell'aggiudicatario

1. L'Impresa aggiudicataria deve garantire il corretto svolgimento del servizio e assumere tutti i necessari accorgimenti per espletare lo stesso nel pieno rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato.
2. L'Impresa aggiudicataria è tenuta, durante l'esecuzione degli interventi cui al precedente articolo 3, ed in ogni caso di forza maggiore che causi l'indisponibilità del centro cottura locale, a fornire comunque i pasti ed i servizi connessi alle stesse condizioni e modalità di cui al presente capitolato, utilizzando un Centro o Centri Cottura alternativi nelle proprie disponibilità che ne assicuri il corretto e adeguato standard qualitativo.
3. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio, nonché le variazioni al possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.
4. L'Impresa aggiudicataria è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

attività; essa è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

5. L'Impresa aggiudicataria è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

6. L'Impresa aggiudicataria dovrà rispondere di tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, anche durante la fase di adeguamento dei locali, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

7. L'I.A. si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio.

8. Eventuali guasti ed anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati dall'I.A. al Comune.

9. Sono a carico dell'I.A.:

- a) l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e dei locali, affidati in gestione all'Impresa aggiudicataria, anche se gli stessi non sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'Impresa aggiudicataria stessa nell'ambito degli interventi di adeguamento, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta;
- b) tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme in vigore, nel periodo contrattuale. In questo caso l'Impresa aggiudicataria deve darne preventiva comunicazione al Comune ed ottenere dallo stesso il consenso all'effettuazione dei lavori;
- c) i costi relativi alle utenze di energia elettrica, gas metano, acqua, telefono, e quant'altro necessario al funzionamento del Centro cottura di proprietà comunale, previa intestazione e/o volturazione dei contratti, ove possibile. Tenuto conto di come l'energia elettrica per i locali cottura e self-service abbia fornitura diretta dalla cabina di trasformazione intestata al Comune, l'aggiudicatario si impegna a rimborsare mensilmente i relativi consumi previa comunicazione-conteggio di quanto dovuto da parte dell'Amministrazione comunale. L'aggiudicatario avrà facoltà di controllare la corretta formulazione dei conteggi effettuati, in base ai costi sostenuti dal Comune, ed a verificare le corrette letture dei contatori a defalco utilizzate per i conteggi;
- d) sono a carico dell'Impresa aggiudicataria la tassa per la rimozione dei rifiuti solidi urbani (TIA) e i costi per lo smaltimento dei rifiuti speciali, prodotti presso il Centro Cottura ed il ristorante self-service;
- e) l'acquisto della stoviglieria, dei tegami e di coltelli, posate, mestoli, taglieri e quant'altro occorre per il buon andamento del servizio nel Centro cottura e la stoviglieria necessaria al corretto e adeguato funzionamento dei refettori dei vari plessi scolastici (nidi d'infanzia, scuole dell'infanzia e scuole primarie);
- f) ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente:
 - 1) all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale (compresi gli oneri previdenziali e assicurativi), trasporto e consegna dei pasti, distribuzione e somministrazione dei medesimi, ove prevista, pulizia e riordino di stoviglie e locali mensa;
 - 2) fornitura sacchi per i rifiuti, i tovaglioli e le tovagliette



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

- 3) le apparecchiature dove viene effettuata la distribuzione nonché per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, lo smaltimento dei rifiuti speciali relativi alla Centro cottura, eventuali disinfestazioni e derattizzazioni di carattere ordinario e/o straordinario comprese le conseguenti operazioni di pulizia. L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti, sia all'interno della cucina del Centro cottura che nei terminali di distribuzione dei plessi scolastici;
- 4) tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

Art. 21 – Informazione agli utenti

1. L'I.A. dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

2. L'I.A. al fine di fornire una corretta informazione agli utenti sul servizio dovrà inoltre garantire:

- a.) La predisposizione e successivo aggiornamento di uno specifico sito web/pagine dedicate in cui sono dettagliati i servizi offerti comprensivi del menù giornaliero delle principali ricette, degli elementi principali di tracciabilità dei prodotti, dell'elenco fornitori, del dettaglio dei prodotti di filiera corta, DOP, IGT, biologici;
- b) la messa a disposizione, su richiesta del Comune, di personale specializzato per la partecipazione alle Commissioni mensa e/o ad altri incontri con gli utenti;
- c) la disponibilità a far accedere al Centro cottura e ai refettori i soggetti autorizzati dal Comune che ne facciano richiesta, compatibilmente con la normativa igienico-sanitaria e i piani di autocontrollo;
- d) la realizzazione, a proprie spese, di una pubblicazione descrittiva del servizio erogato da distribuire a tutti gli utenti all'inizio di ciascun anno scolastico;
- e) la realizzazione di materiale promozionale da diffondere nelle scuole in relazione a specifiche iniziative/progetti di educazione alimentare.

Art. 22 – Modalità per la gestione, manutenzioni ordinarie e sostituzione attrezzature

1. L'Impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali ad agli impianti senza averne ricevuto il preventivo assenso dal Comune ad eccezione di quelle di cui al precedente art. 3.

2. La scelta del materiale, la natura, l'esecuzione delle opere ed i momenti di intervento per le manutenzioni ordinarie saranno stabiliti di comune accordo tra l'Impresa aggiudicataria ed il Comune.

3. Sono a carico dell'I.A.:

- a) tutte le spese inerenti alla conservazione e alla manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, impianti, materiale (stoviglie, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la gestione del servizio presso il Centro cottura;
- b) la manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate per la distribuzione e il lavaggio (p. es. lavastoviglie) presenti presso i refettori, compresi anche quelli relativi alla eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti che si rendessero necessari anche a



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

seguito di danneggiamento o furto. Solo la sostituzione completa dell'attrezzatura, in quanto non riparabile a giudizio dei tecnici incaricati dall'A.C., sarà a carico della stessa. L'I.A. è obbligata, al termine dell'appalto, a restituire all'A.C. i beni di cui sopra, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso;

- c) la manutenzione degli impianti di smaltimento liquami, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche della cucina del Centro cottura, con annesso resede. L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

4. Il Comune si riserva comunque il diritto di procedere unilateralmente agli interventi di manutenzione necessari con ditte di propria fiducia quando l'Impresa aggiudicataria, pur diffidata, non vi abbia provveduto in proprio nel termine assegnato, rivalendosi su quest'ultima delle spese sostenute.

Art. 23 - Recesso da parte della Stazione appaltante

1. Ai sensi dell'art.1671 del Codice civile la Stazione appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'I.A. delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Art. 24 - Cauzioni

1. L'offerta presentata dal concorrente nel corso della procedura di gara dovrà essere corredata da una garanzia pari al 2% del prezzo base indicato nel bando, prestata secondo le modalità tutte previste dall'art 75 del D.Lgs 163/2006;

2. Nel caso di imprese riunite, si applicano i benefici di cui all'art 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006.

3. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

4. In particolare la cauzione provvisoria verrà incamerata nella misura necessaria qualora:

- l'aggiudicatario si rifiuti di sottoscrivere il contratto ovvero non si presenti, senza giustificato motivo, alla stipulazione del contratto stesso;
- l'aggiudicatario non fornisca la documentazione necessaria a comprovare la sussistenza dei requisiti dichiarati ovvero qualora la documentazione prodotta o comunque acquisita dall'Amministrazione dimostri che l'aggiudicatario ha reso dichiarazioni non veritiere.

5. Alle imprese partecipanti e non aggiudicatarie, sarà restituita la cauzione successivamente all'adozione del provvedimento formale di aggiudicazione.

6. A garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto l'aggiudicatario è tenuto a costituire la cauzione definitiva prevista dall'art 113 del D.Lgs 163/2006. La cauzione è prestata nella misura del 10% dell'importo contrattuale e secondo le modalità tutte previste dal suddetto art. 113 del D.Lgs 163/2006.

7. L'aggiudicatario dovrà inoltre stipulare le polizze previste dal successivo art. 26.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Art.25 - Responsabilità

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

Art. 26 – Assicurazioni e garanzie

1. Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

2. L'Impresa aggiudicataria sarà responsabile dei danni che derivassero all'utenza da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dall'Impresa aggiudicataria.

3. E' inoltre a carico dell'Impresa aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

4. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

5. L'I.A. si assume pertanto ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna all'A.C., nei modi indicati dalla stessa, delle polizze assicurative RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

6. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere 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 polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.

7. Dovranno essere altresì compresi in garanzia le polizze previste nel progetto tecnico, approvato con Deliberazione di G.C. 91 del 07/08/2012 e quelle per i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

8. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 4.000.000,00 (quattromilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

9. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 4.000.000,00 (quattromilioni).



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

10. 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.

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

12. Tali assicurazioni riguardano l'importo relativo alla completa attuazione del contratto riferito alla gestione del servizio di refezione e agli interventi di progettazione esecutiva, adeguamento e qualificazione funzionale.

Art.27 - Rinuncia all'aggiudicazione

1. Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'A.C. stessa.

Art.28 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

1. Il concorrente dovrà indicare in sede di gara, attraverso apposita dichiarazione in conformità ai contenuti della modulistica predisposta dall'Amministrazione quelle lavorazioni che intende - o deve - subappaltare.

2. Il subappalto, regolato dall'art 118 del D.Lgs 163/2006 oltre ad essere dichiarato in sede di offerta deve necessariamente essere autorizzato dalla Stazione appaltante prima che inizi il servizio o lavoro.

3. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 29 - Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza

1. L'I.A. deve chiedere e ottenere (se del caso anche mediante volturazione), prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e igienico – sanitarie necessarie per la gestione del Centro cottura e per l'effettuazione dei servizi accessori (distribuzione, trasporto ecc...). Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, a totale cura e spese dell'I.A., anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art.30 – Fornitura documentazione per contributi CEE

1. L'I.A. è tenuta a fornire alla A.C. i dati ed i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 657/08, riguardante il recupero di contributi CEE sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare l'I.A. deve mettere a disposizione della Stazione appaltante le fatture relative ai 5 anni di durata del servizio, le quali devono essere riferite a prodotti destinati all'utenza scolastica, nonché compilare le schede relative al consumo dei prodotti lattiero caseari forniti dalla committente allegando alle stesse le copie delle relative fatture.

Art.31 - Manutenzioni e sostituzione attrezzature

1. Sono a carico dell'I.A.:

- a) tutte le spese inerenti alla conservazione e alla manutenzione ordinaria dei locali ed impianti, compresi anche quelli relativi alla eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti delle attrezzature e impianti.
- b) Sono a carico dell'IA le responsabilità e gli oneri derivanti dalla gestione ed utilizzazione



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

degli impianti quali a titolo non esaustivo, le verifiche di messa a terra, le funzioni di terzo responsabile per gli impianti di riscaldamento e produzione acqua calda, la presentazione delle documentazioni necessarie al rinnovo del certificato di prevenzione incendi se in scadenza durante lo svolgimento dell'appalto, pratiche ispesl derivanti dalla sostituzione di apparecchiature in corso di appalto se necessarie;

- c) Sono a carico dell'I.A. anche la sostituzione di materiale d'uso comune (stoviglie, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la completa gestione del servizio sia presso il Centro cottura che nei refettori scolastici ricevuti in consegna con apposito verbale;
- d) la manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate per la distribuzione e il lavaggio (p. es. lavastoviglie) presenti presso i refettori, compresi anche quelli relativi alla eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti che si rendessero necessari anche a seguito di danneggiamento o furto. Solo la sostituzione completa dell'attrezzatura, in quanto non riparabile a giudizio dei tecnici incaricati dall'A.C., sarà a carico della stessa. L'I.A. è obbligata, al termine dell'appalto, a restituire all'A.C. i beni di cui sopra, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso;
- e) la manutenzione degli impianti di smaltimento liquami, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche del Centro cottura, con annesso resede. L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

2. L'A.C. deve essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni macchinario.

3. Per ogni tipologia di opera di manutenzione di tipo edile, impiantistica e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno quadrimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra individuate. A questo proposito l'I.A. deve predisporre un Piano di Manutenzione programmata da consegnare all'inizio di ogni anno scolastico al Servizio R refezione comunale nonché presentare, le schede degli interventi manutentivi effettuati nel quadrimestre, su strutture, impianti ed attrezzature.

4. Come già indicato nel precedente comma c) sono oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche. Prima dello scadere del contratto, l'I.A. dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti ed eventuali fosse, e dichiarare per iscritto tale circostanza, allegando documentazione attestante tale servizio svolto.

5. L'I.A. si impegna a segnalare in tempo reale all'A.C. la necessità di interventi manutentivi straordinari.

6. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione programmata e in quello di Pronto Intervento di Manutenzione predisposti dall'I.A. entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio. La Stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, del materiale e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione programmata.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

7. *Specifiche per la manutenzione degli impianti:* l'esercizio e la manutenzione dell'impianto termico composto da: generatori di vapore, refrigeratori, u.t.a., canalizzazioni, pompe, termoregolazione e qualsiasi altro componente facente parte dell'impianto idrico-termico-sanitario a servizio dei locali, in seguito definiti semplicemente "impianti", sono affidati all'appaltatore ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. 412/93 coordinato con il D.P.R. n°551 del 21/12/1999 .

8. Qualora l'appaltatore intenda nominare un terzo, il possesso dei requisiti richiesti al terzo responsabile dell'esercizio e della manutenzione dell'impianto termico dovrà essere dimostrato mediante l'iscrizione ad albi nazionali tenuti dalla pubblica amministrazione e pertinenti per categoria quali, ad esempio, l'albo nazionale dei costruttori - categoria - gestione e manutenzione degli impianti termici di ventilazione e di condizionamento, oppure mediante l'iscrizione ad elenchi equivalenti dell'Unione Europea, oppure mediante certificazione del soggetto, ai sensi delle norme UNI EN ISO della serie 9.000, per l'attività di gestione e manutenzione degli impianti termici, da parte di un organismo accreditato e riconosciuto a livello italiano o europeo. In ogni caso il terzo responsabile o il responsabile tecnico preposto deve possedere conoscenze tecniche adeguate alla complessità dell'impianto a lui affidato.

9. L'appaltatore ha l'onere di adempiere gli obblighi previsti dal suddetto regolamento e nelle connesse responsabilità limitatamente all'esercizio, alla manutenzione degli impianti ed alle verifiche periodiche.

10. Sono a totale carico dell'appaltatore le spese inerenti la fornitura dei materiali e di mano d'opera necessari per effettuare l'esercizio e la manutenzione degli "impianti": conduzione, controllo, manutenzione ordinaria e straordinaria così come definito dalla UNI 8364 e CEI 0-3, nel rispetto delle norme in materia di sicurezza, di contenimento dei consumi energetici e di salvaguardia ambientale.

11. Al momento della consegna sarà redatto un verbale con indicazione dello stato di conservazione dei componenti principali degli impianti; tale verbale sarà riscontrato alla fine del contratto di appalto per la verifica del livello di manutenzione effettuata.

12. *Impianto elettrico:* per l'impianto elettrico è prevista la manutenzione ordinaria e straordinaria come previsto dalla UNI 9910 e 10144, dal punto di consegna, da parte dell'ente erogatore dell'energia, per tutta l'estensione dell'impianto esterno ed interno a servizio della cucina centralizzata. L'appaltatore, a seguito di verifiche periodiche eseguite da parte del Comune, ASL, ISPEL, ecc, ha l'obbligo di eseguire i lavori necessari per ripristinare le condizioni originali dell'impianto come al momento della consegna; alcune delle verifiche sono quelle previste dalla CEI 64-14 in materia di impianti elettrici, prova degli interruttori differenziali, verifica della resistenza di terra, controllo illuminazione di sicurezza ecc. E' compreso nella gestione la manutenzione ordinaria e straordinaria anche del gruppo elettrogeno

13. *Impianti meccanici:* l'impianto termico dovrà essere mantenuto e condotto da personale specializzato munito di patente per la conduzione dei generatori di vapore almeno di 4° grado rilasciato dal Ministero del Lavoro e della previdenza sociale -ispettorato provinciale del lavoro. Il conduttore dovrà eseguire, o far eseguire, preferibilmente da una I.A. specializzata nel trattamento dell'acqua, oltre alle normali procedure di manutenzione dei sistemi chimici, i seguenti controlli:

14. Il conduttore ha altresì l'obbligo di gestire l'impianto di riscaldamento dell'edificio seguendo le indicazioni del gestore e rispettando i limiti di temperatura ambiente previsti dalle norme sul risparmio energetico (D.P.R. 26/08/1993 n° 412 coordinato con il D.P.R. 21/12/1999 n° 551)



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

15. Ogni intervento straordinario o di miglioramento che non rientri nella manutenzione ordinaria e straordinaria, dovrà essere comunicato e concordato con l'Ufficio Tecnico del Comune.

16. E' richiesto all'I.A., a completamento e/o in sostituzione delle attrezzature esistenti, l'acquisto, il montaggio e l'installazione e il collaudo delle seguenti attrezzature nonché lo smontaggio e smaltimento delle attrezzature sostituite:

| tipologia articoli | quantità | data sostituzione |
|---|-----------------|--------------------------|
| Complesso celle frigorifere composto da: a) <u>cella frigorifera carni</u> dim. interne cm. 202x202x242h – spessore cm. 6, senza pavimento b) <u>cella frigorifera frutta e verdura</u> dim. interne cm. 202x202x242h – spessore cm. 6, senza pavimento c) <u>cella frigorifera surgelati</u> dim. interne cm. 202x122x242h – spessore cm. 10, con pavimento | 1 | Entro il 31.12.2013 |
| <u>Frigo digitale</u> 2 porte 1300lt. (-2° /+10°) – Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304 – Gruppo refrigerante incorporato con funzionamento ventilato - Dim. 144x78,8x200h | 4 | Entro il 31.12.2013 |
| Lavatoio pentole 2 vasche 800x500 mm. – Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e spessore 50 mm. – Supporto pentole amovibile – Dim. 1800x700x1000 mm. | 1 | Entro il 31.12.2013 |
| Tavolo da lavoro aperto in acciaio inox 18/10 con ripiano sottostante – Dim. 180x70x85 | 8 | Entro il 31.12.2013 |
| Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli in acciaio inox 18/10 con ripiano intermedio - Dim. 160x70x85 | 1 | Entro il 31.12.2013 |
| Lavastoviglie a caricamento frontale su basamento – Costruzione in acciaio inox 18/10 – Produzione 20/30 cestelli/ora - Dim. 60x60x112 circa | 6 | Entro il 31.12.2013 |
| Lavello su gambe – n. 1 vasca con scolatoio dx – ripiano inferiore e alzatine posteriore – Acciaio inox 18/10 – Dim. 120x50x87,5 | 1 | Entro il 31.12.2013 |

Tutte le attrezzature devono essere conformi alle normative igienico sanitaria vigenti nonché alle normative di sicurezza a marchio CE di Sicurezza Europee ed Internazionali e corredate della relativa Certificazione e resteranno alla fine dell'appalto di proprietà dell'A.C. – Spesa presunta € 50.000,00 oltre Iva.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

TITOLO IV - PERSONALE

Art.32 - Personale

1. Ogni servizio inerente all'oggetto del presente Capitolato, ad eccezione dei servizi accessori di cui all'art. 27 (Subappalto del servizio e cessione del contratto), verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.
2. A tale proposito, su richiesta dell'A.C., l'Impresa deve fornire la documentazione attestante di essere in regola con quanto sopra.
3. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
4. L'I.A. nella figura del suo Legale Rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura sia presso i centri cottura dei servizi educativi e i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale o statale avente diretta causa con il servizio di refezione.
5. L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 33 - Organico

1. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel progetto complessivo per la gestione del servizio in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni e livello, monte-ore.
2. L'organico deve prevedere una dietista con il compito di sovrintendere alla preparazione delle diete comuni e speciali per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari.
3. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'A.C. con frequenza annuale.
4. L'Impresa aggiudicataria deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del Responsabile del suddetto servizio nonché tutte le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio. Uno di essi per indicazione dell'Impresa aggiudicataria, assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.
5. L'Impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione e somministrazione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. In caso di insufficienza il Comune potrà fare obbligo alla ditta del potenziamento del numero degli addetti senza che l'Impresa aggiudicataria abbia diritto ad alcun compenso od indennità.
6. L'Impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio, è tenuta a fornire al Comune l'elenco nominativo del personale, diviso per qualifica, con orari di lavoro e le sedi in cui presta servizio.
7. L'Impresa aggiudicataria si obbliga, nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. 675/96 inoltre ad esibire in qualsiasi momento e richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili sia



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

8. In caso di inottemperanza agli obblighi di legge di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione della penalità prevista dal presente Capitolato, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

9. L'Impresa aggiudicataria è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante nel centro cottura e nelle sedi di ristorazione e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello del Comune e delle scuole.

10. L'Impresa aggiudicataria deve individuare tra gli addetti alla distribuzione un referente, responsabile della verifica della corretta distribuzione delle diete e dei rapporti con le commissioni mensa, il cui nominativo va dichiarato sia al Dirigente Scolastico che al Comune.

Art.34 - Reintegro personale mancante

1. Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero prestabilito nel piano di organizzazione dell'Impresa aggiudicataria per ogni sede di lavoro; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

2. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'I.A. deve entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

3. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'A.C. per l'approvazione formale.

4. In mancanza di tale approvazione l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

5. L'Impresa aggiudicataria può ricorrere alle forme di occupazione previste dalle normative vigenti, nei limiti e con le modalità da esse stabilite e in coerenza con i contratti collettivi nazionali.

Art.35 - Direzione del servizio

1. La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato deve essere affidata ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. Il Direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

2. In caso di assenza o impedimento prolungato del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile di pari professionalità e darne immediata comunicazione scritta al Comune.

3. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dall'Impresa aggiudicataria si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

4. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'Impresa aggiudicataria dovrà destinare suo personale ispettivo idoneo e preparato allo scopo.

5. L'Impresa aggiudicataria deve indicare il nominativo del o degli Ispettori incaricati del monitoraggio e della verifica dell'andamento del servizio.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Art.36 - Vestiario

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio nonché gli appositi armadietti per riporveli.
2. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
4. L'I.A. deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che le Commissioni dei genitori effettueranno presso la Cucina centralizzata e gli altri centri cottura gestiti dall'Impresa nell'ambito del presente appalto.

Art.37 - Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione e al trasporto e alla distribuzione 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, adottato dall'I.A., copia del quale dovrà essere, se richiesto, consegnato all'A.C. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art.38 - Controllo della salute degli addetti

1. L'I.A. deve provvedere a garantire alla Stazione appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio abbia i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'I.A. deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Art.39 - Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni

1. L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Art.40 - Applicazioni contrattuali

1. Il personale tutto, nessuno escluso, deve risultare regolarmente assunto dall'I.A.
2. L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Firenze. L'I.A. è tenuta altresì a



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

3. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

4. L'I.A. si obbliga al rispetto delle norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro in relazione al riassorbimento del personale operante nel precedente affidamento del servizio.

5. L'I.A. deve tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Art. 41 – Rispetto degli obblighi previdenziali

1. L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

2. L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 42 - Formazione e addestramento

1. Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 9-4-2008 n. 81 e al D.Lgs. 6-11-2007 n. 193, l'Impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. Tale formazione, riferita soprattutto alla produzione, distribuzione e trasporto del pasto, è obbligatoria, deve essere effettuata dall'I.A. prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti.

2. L'Impresa aggiudicataria deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi da effettuarsi prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico.

3. A tali corsi relativi alla distribuzione del pasto potrà partecipare, senza alcun onere, anche il personale del Comune e/o dell'Istituzione scolastica di riferimento.

TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.43 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato tecnico n.1 al presente Capitolato).

2. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

3. La Stazione appaltante, conformemente anche a quanto previsto dalla Legge finanziaria n. 488/1999 chiede l'impiego, il più possibile rispetto a quanto previsto alla tabella merceologica del presente capitolato, di prodotti ottenuti con tecniche compatibili con l'ambiente, quali



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

l'agricoltura integrata e/o biologica, nonché tipici e tradizionali, prodotti IGP e quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

4. E' richiesto inoltre la fornitura, il più possibile, di alimenti stagionali, provenienti da "filiera corta" e/o "a chilometro zero".

Art. 44 – Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agro-alimentare

1. Il Comune richiede e promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Commercio Equo e Solidale, nonché di quelli a denominazione protetta.

2. Il Comune richiede all'Impresa aggiudicataria di attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia.

3. L'Impresa aggiudicataria deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo. L'Impresa aggiudicataria deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

4. Il Comune si riferisce inoltre:

- alla norma UNI 11020, dicembre 2002, "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale di prodotto
- alla norma UNI 10939, aprile 2001 "Rintracciabilità di filiera".

Art. 45 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Commercio Equo e Solidale, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata

1. L'I.A. nell'utilizzo dei prodotti del Commercio Equo e Solidale, dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, di filiera e carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata, per la preparazione dei menù, dovrà attenersi alle norme di seguito elencate.

2. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento del Consiglio CE n. 834/2007.

3. Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CE;
- nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

4. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione".

5. Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

6. Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

“antagonisti” dei parassiti delle colture, definito da specifici disciplinari. Alla consegna nella singola scuola, deve essere allegata copia dell’etichetta e/o documentazione della partita originaria.

7. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

“DOC” (Denominazione di Origine Controllata);

“DOP” (Denominazione di Origine Protetta);

“IGP” (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perchè la materia prima non proviene obbligatoriamente dall’area considerata;

“STG” (Specialità Tradizionali Garantite) indicante prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico, tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità. (Regolamenti CE n. 509/06 e n. 1214/07).

8. Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

9. Per carni bovine a filiera tracciata si intendono carni provenienti da animali assoggettati a disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MIPAF (Ministero Politiche Agricole e Forestali), ai sensi del Regolamento CE 1760/2000.

10. Per le carni bovine a filiera certificata, deve essere garantita la completa rintracciabilità lungo la filiera agroalimentare attraverso un sistema organizzato e documentato ai sensi della Norma UNI 10939.

11. Le carni impiegate devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, razza da carne, età massima 18 - 20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2.

12. L’Impresa aggiudicataria deve esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Mercato Equo e Solidale, tradizionali ed i disciplinari di riferimento.

13. L’Impresa aggiudicataria deve impegnarsi a rendere verificabile e produrre semestralmente al Comune un rapporto riassuntivo di verifica sulla filiera delle carni bovine con specifica dei controlli effettuati ed evidenza della gestione non conformità e conseguenti azioni correttive.

14. Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 46 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.
2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto.
3. E’ tassativamente vietato l’uso di recipienti in alluminio.
4. Gli spinaci e le bietole devono essere strizzati e tagliati finemente. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote crudi devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.
6. La frutta deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal Servizio Refezione comunale.
7. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene della produzione, l'igiene del personale o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico sanitaria, l'I.A. deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Stazione appaltante.

Art.47 - Riciclo

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 48.

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.48 - Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.
2. La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Art.49 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. 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 trita deve essere macinata 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 dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà 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;



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

- k) per gli arrostiti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno 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 extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta;
- n) per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- o) l'A.C. si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalle competenti autorità sanitarie per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Art.50 – Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione con formaggio Parmigiano Reggiano.
2. Il condimento per la pastasciutta o il riso deve essere consegnato tutto a parte. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva.
3. Per la pasta e il riso al burro, oltre al condimento da tabella, devono essere mandate vaschette con latte caldo e burro a parte da aggiungere al momento della distribuzione.
4. La pomarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.
5. Il fritto e il pesce devono essere serviti con spicchi di limone.
6. Nei refettori deve essere consegnato sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

TITOLO VIII - MENU'

Art.51 - Menù

1. I pasti per il servizio di refezione scolastica saranno confezionati seguendo scrupolosamente le modalità e le tabelle dietetiche di cui all' "Allegato tecnico n.2" al presente Capitolato.
2. I menù sono redatti dal Comune.

Art. 52 – Variazione del menù

1. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta approvate dal Servizio Refezione comunale. In tal caso l'I.A. adotta la variazione approvata dall'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.
2. L'A.C. si riserva, in particolari occasioni, di richiedere per tutte o per una parte dei servizi educativi e delle scuole servite dal Centro di Cottura, menù alternativi preparati con ricette tipiche regionali, menù etnici (cinese, indiano, arabo, ecc.) o altri menù particolari richiesti in occasione di feste scolastiche. Detti menù sostituiranno il menù del giorno e nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto dall'A.C.
3. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'I.A. deve proporre all'A.C. i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'A.C.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

4. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del “patto” stabilito con l’utenza. Pertanto l’Impresa aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui al precedente articolo.
5. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.
6. Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste dall’Impresa aggiudicataria, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alle scuole e ai servizi dall’Impresa aggiudicataria
7. L’Impresa aggiudicataria può, in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell’energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas;
 - avaria delle strutture di termoconservazione dei prodotti deperibili;
 - blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di problematiche evidenziatesi in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.
8. L’Impresa aggiudicataria, una volta ottenuta l’autorizzazione della variazione del menu dagli uffici comunali preposti, ne deve dare immediata comunicazione alle sedi di ristorazione interessate.
9. Il Comune si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell’utenza.

Art. 53 - Struttura dei menù e menù alternativi

1. *Pranzo*: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato a scelta fra tre diversi gusti, acqua minerale.
2. L’A.C. inoltre potrà 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 o per altre attività stabilite dall’Amministrazione comunale, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.
3. *Cestino da viaggio*: n.3 panini da 50 gr. cad. infarinati o pane a fette (da filoni da 1 Kg), 80 gr. di prosciutto cotto/crudo, 80 g di formaggio, un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml, una banana e un altro frutto, una barretta di cioccolato da 30 gr. o prodotto da forno, acqua minerale naturale in confezione PET 50 cl, 2 tovaglioli di carta, 1 bicchiere a perdere.
4. I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, nel rispetto della vigente normativa.
5. Per quanto riguarda la colazione e la merenda, prevista soltanto per i nidi d’infanzia si rimanda all’allegato 2).
6. L’I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù di cui all’art. precedente, da concordare con il Servizio Refezione comunale.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

7. Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi ivi compresi i cestini, la cui composizione sarà stabilita dal suddetto Servizio Refezione.
8. Per gli utenti vegetariani deve essere fornito il menù come da indicazioni impartite dal Servizio Refezione in sostituzione dei piatti a base di carne.
9. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 54 – Regimi dietetici particolari

1. Il Servizio di Refezione scolastica del Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, per patologie presentate dall'utenza, individua il regime dietetico necessario e stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.
2. Il Servizio di Ristorazione, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, stabilisce le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo.
3. L'Impresa aggiudicataria deve pertanto garantire esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico - religiose.
4. Il regime dietetico per patologie viene dettagliatamente indicato dal Comune, che provvede a redigere menù giornaliero personalizzato.
5. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.
6. Nei centri di produzione pasti deve essere definita una zona cottura da dedicare alla cucina dietetica.
7. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate dal Servizio di Ristorazione. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.
8. Per ogni modello gestionale, il regime dietetico deve essere fornito solo dietro formale richiesta inoltrata dal Servizio di Refezione scolastica, attraverso apposita modulistica accompagnata dal menù personalizzato.
9. L'Impresa aggiudicataria non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, nè fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.
10. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.
11. In particolare, l'Impresa aggiudicataria si impegna, ricompresi nel prezzo di aggiudicazione, su richiesta del Servizio di Refezione scolastica a preparare regimi dietetici particolari e a consegnare gli stessi in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in materiale plastico termosaldato conservata in contenitori isotermini o contenitori isotermini monoporzione con vaschetta in acciaio inox), recante etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, il nome della scuola, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore.
12. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa aggiudicataria deve utilizzare



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

13. L'Impresa aggiudicataria deve garantire regimi dietetici particolari per utenti disabili e con difficoltà di deglutizione, debitamente certificata dal medico curante o da struttura pubblica, concordando le modalità di somministrazione con il Comune.

14. Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri il Comune può richiedere un menù alternativo, di pari valore nutritivo, per scuole che ne facciano richiesta.

Art. 55 – Diete in bianco

1. L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco:

- non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore;
- deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno;
- è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una fettina di carne ai ferri, patate lesse e mela.

2. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Servizio di Refezione scolastica. Qualsiasi variazione dovrà essere preventivamente concordata con il suddetto Servizio. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

3. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

4. L'A.C. si riserva, in particolari occasioni, di richiedere per tutte o per una parte dei servizi educativi e delle scuole servite dal Centro di Cottura, menù alternativi preparati con ricette tipiche regionali, menù etnici (cinese, indiano, arabo, ecc.) o altri menù particolari richiesti in occasione di feste scolastiche. Detti menù sostituiranno il menù del giorno e nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto dall'A.C.

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

6. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Servizio Refezione comunale. Qualsiasi variazione dovrà essere preventivamente concordata con il suddetto Servizio. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

7. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

8. L'A.C. si riserva, in particolari occasioni, di richiedere per tutte o per una parte dei servizi educativi e delle scuole servite dal Centro di Cottura, menù alternativi preparati con ricette tipiche regionali, menù etnici (cinese, indiano, arabo, ecc.) o altri menù particolari richiesti in



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

occasione di feste scolastiche. Detti menù sostituiranno il menù del giorno e nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto dall'A.C.

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

Art. 56 – Introduzione di nuove portate

1. Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Impresa aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

2. Durante il periodo contrattuale, l'Impresa aggiudicataria deve, se richiesto, fornire anche altri generi alimentari riferiti alle categorie merceologiche definite nelle Tabelle Merceologiche ("Allegato tecnico n.1" al presente capitolato), che divenissero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie, per le quali il Comune definisce le caratteristiche merceologiche richieste.

TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.57 - Contenitori

1. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze devono essere utilizzati contenitori termici, all'interno dei quali devono essere allocati contenitori in polipropilene (non espanso) termosaldati.

2. 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).

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

4. In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta del Servizio Refezione, anche per singola classe.

5. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale dell'Impresa, il luogo e la data di produzione dei pasti, le modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicato la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.

6. 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.

7. L'A.C. si riserva, in occasione particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in "monorazione".

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

Art. 58 – Mezzi di trasporto

1. A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve sempre essere presente il menù in uso.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

2. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
3. I mezzi di trasporto utilizzati dovranno comunque essere perfettamente in regola con la normativa vigente, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.
4. Nel caso in cui il trasporto e la consegna dei pasti nei luoghi di destinazione vengano effettuati da personale non dipendente dell'I.A. e con mezzi di proprietà di terzi, l'I.A. si assume l'intera responsabilità, nei confronti dell'A.C., del corretto svolgimento del trasporto stesso ai sensi di quanto stabilito nel presente Capitolato.
5. L'Impresa aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro cottura all'ultima sede di ristorazione raggiunta, non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti.
6. Nel piano dei trasporti l'Impresa aggiudicataria deve indicare la tipologia ed il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.

Art. 59 – Sedi di destinazione

1. Farà carico all'Impresa aggiudicataria il trasporto dei pasti nei seguenti plessi scolastici:

- Scuola primaria Porto di Mezzo (Via Livornese)
- Scuola primaria L.B. Alberti (Via Livornese)
- Scuola primaria Ginestra (Via Chiantigiana)
- Scuola primaria S. Maria a Castagnolo (Via Gramsci)
- Scuola primaria Malmantile (Piazza Piave)
- Scuola dell'infanzia Malmantile (Via S.Francesco d'Assisi)
- Scuola dell'infanzia Carcheri (Via di Carcheri)
- Scuola dell'infanzia S.Maria a Castagnolo (Piazza Bardini)
- Scuola dell'infanzia I Caci (Via Bellosguardo)
- Scuola dell'infanzia Giovanni XXIII° (Via Togliatti)
- Scuola dell'infanzia S. Caterina (Piazza Garibaldi)
- Scuola dell'infanzia Immacolata (Via Togliatti)
- Scuola dell'infanzia S. Pietro in Selva (Via Gello)
- Scuola dell'infanzia Skolè
- Micronido Carcheri (Via del Lastrico)
- Micronido Lastra (Via Togliatti)

Art. 60 – Orari di consegna

1. La consegna dei pasti deve avvenire con mezzi, modalità e tempi di percorrenza tali da assicurare la salubrità dei pasti senza pregiudicarne le qualità nutrizionali e organolettiche.
2. La consegna dei pasti tramite il servizio di trasporto organizzato dall'Impresa aggiudicataria dovrà avvenire di norma, salvo diversa ed esplicita disposizione della direzione del servizio dalle ore 11.00 alle ore 11.30 circa per i nidi d'infanzia, dalle ore 11.30 alle ore 12 circa per le scuole dell'infanzia e dalle ore 12.00 alle ore 12.30 per le scuole primarie.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

3. La consegna dei generi alimentari deperibili avverrà tra le ore 07.45 e le ore 08,30 per le sezioni sperimentali e i nidi d'infanzia, le colazioni a cadenza settimanale.
4. La consegna dei pasti per le scuole avverrà dal lunedì al venerdì con le seguenti modalità:
 - a) alle scuole dell'infanzia tra le ore 11,30 e le ore 12,00;
 - b) alle scuole primarie e secondarie di primo grado e ai Centri diurni di socializzazione tra le 12.00 e le 13.30
 - c) ai nidi d'infanzia tra le ore 11,00 e le ore 11,30e comunque secondo orari che saranno comunicati all'I.A. in tempo utile specificatamente per i singoli plessi scolastici.
5. Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto. A richiesta delle scuole dove la frutta sarà consumata come merenda la consegna dovrà avvenire entro le 9.45 del giorno stesso, anche dove la distribuzione è a carico dell'I.A.
6. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

TITOLO X - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 61 - Personale addetto alla distribuzione

1. La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.
2. L'I.A. deve mettere a disposizione, per il servizio di distribuzione, 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 del servizio stesso. L'A.C. potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza costi aggiuntivi. L'I.A. deve provvedere al termine del servizio alla pulizia dei refettori, al lavaggio della stoviglieria e di quant'altro utilizzato per il servizio. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'I.A. si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, per la verifica delle operazioni di distribuzione laddove effettuate da personale dell'I.A.

Art. 62 - Modalità di distribuzione dei pasti (Operazioni da effettuare prima, nel corso e dopo la distribuzione dei pasti)

1. Prima dell'inizio del servizio di distribuzione, sarà compilato in ogni servizio l'inventario dei materiali che vengono dati in uso per la distribuzione all'I.A., che dovrà renderne conto al termine del servizio provvedendo al loro reintegro in caso di mancanza o danneggiamento.
2. L'I.A. deve altresì provvedere al reintegro dei materiali che, all'inizio o nel corso del servizio, venissero a mancare per qualsiasi motivo.
3. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di autocontrollo adottato dalla I.A. e comunque:
 - a) provvedere, prima di iniziare ad apparecchiare, al lavaggio accurato delle mani togliendosi inoltre anelli e ori in genere, e prima di iniziare la distribuzione dei pasti dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura;



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

- 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 e raccolti ed eliminati i rifiuti più grandi e igienizzati i piani dei banchi o dei tavoli con appositi prodotti;
- 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, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro, tovaglette 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 del Centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna;
- i) valutare, prima di iniziare le operazioni di distribuzione, in relazione alle indicazioni ricevute dal Centro cottura, la porzionatura delle singole pietanze, completando il condimento della pasta;
- j) versare il parmigiano grattugiato nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia nei singoli piatti dei bambini da parte dell'operatore dell'I.A., mentre nelle scuole primarie dovrà essere messo a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- k) togliere una alla volta dai contenitori termici le vaschette, al fine di evitare abbassamenti della temperatura degli alimenti;
- l) sospendere la distribuzione, qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro cottura segnalando l'accaduto al Servizio Refezione comunale;
- m) garantire, per ciascun refettorio, la disponibilità di olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- n) condire le verdure non oltre 15 minuti dal consumo;
- o) iniziare la distribuzione da quando gli alunni sono seduti a tavola;
- p) servire le pietanze con utensili adeguati;
- q) contenere al massimo tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto;
- r) distribuire il secondo piatto e il contorno solo dopo la consumazione della prima pietanza;
- s) servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali degli alunni;
- t) mettere a disposizione degli alunni, aprendoli, una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati;
- u) non asportare il cibo ancorché avanzato, né destinarlo ad altri usi, ma gettarlo nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi;



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

- v) fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa presenti, possibilmente in tavolo separato dagli alunni, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'I.A. alcun corrispettivo;
 - w) collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dall'A.C.) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati [carta, multimateriale, organico, compostiera] ubicati in prossimità delle scuole medesime. L'I.A. dovrà inoltre dotare i refettori di appositi contenitori con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti.
4. Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 63 - Modalità di pulizia, sanificazione e monitoraggio agenti infestanti della Cucina centralizzata, centri cottura e refettori

1. L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e consumo.
2. L'Impresa aggiudicataria deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro cottura e le scuole ove effettua direttamente la somministrazione e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.
3. Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni I.A. nel proprio Piano di Autocontrollo prevedere articolazioni più capillari.

4. Pulizie e sanificazioni del Centro cottura

a) Operazioni giornaliere: tutte le aree del Centro cottura dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno 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 dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando 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 stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

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

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'I.A. provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite almeno due volte la settimana.

La pulizia di tutte le aree esterne di pertinenza (aree adiacenti al parcheggio interno Via Togliatti di fronte al Centro cottura, loggiati esterni ingresso self-service e magazzini) è a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ordinate e ben pulite.

b) Operazioni settimanali: settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti. I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto 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 straordinarie di tutte le aree della Cucina e dei Centri cottura, 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 dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

d) Pulizie straordinarie: l'I.A. dovrà provvedere alla pulizia straordinaria del Centro cottura che si rendesse necessaria a seguito interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'A.C. in qualsiasi momento dell'appalto, compreso l'inizio del servizio medesimo.

5. Pulizie dei refettori

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno 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, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, cucina scolastica, spogliatoio e servizi igienici adibiti al personale che distribuisce.

Se la mensa verrà consumata nelle aule le operazioni di pulizia giornaliera dopo il pasto saranno: sparcchiatura dei banchi o tavolini, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia accurata dei pavimenti, e (se richiesto per le scuole elementari e medie, obbligatorio, per le scuole materne) lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti o degli spazi dove è stato consumato il pasto.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri, 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.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria, di tutti i locali per i quali sono a suo carico le pulizie giornaliere sopra ricordate, che si rendesse necessaria a seguito di lavori di



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni e esterni dei refettori e delle zone interessate ai lavori.

Le lavastoviglie di proprietà comunale dovranno essere usate a complete spese della I.A., compresi gli oneri per la manutenzione e pezzi di ricambio: solo la sostituzione della macchina in quanto non più riparabile sarà a carico dell'A.C.

Nel caso in cui per qualsiasi motivo non sia possibile l'uso delle macchine lavastoviglie e quindi non possa essere utilizzata la stoviglieria in ceramica e la posateria in metallo, l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire a sue spese posate, stoviglie e bicchieri in materiale a perdere. Tale maggior onere andrà a compensazione del minor impegno lavorativo richiesto per la pulizia, senza che l'Impresa aggiudicataria abbia nient'altro a pretendere.

Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione: durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

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

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

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 l'Impresa intende utilizzare deve allegare in sede di offerta 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 l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

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

6. Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni del Centro cottura nonché le relative aree esterne di pertinenza ed i refettori, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'I.A. e che dovranno essere contenute nel Piano di Autocontrollo adottato dall'I.A.:



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

- 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 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. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'A.C. dopo l'aggiudicazione del servizio;
- e) curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;
- f) effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia e interventi di monitoraggio degli agenti infestanti con cadenza almeno mensile a far data dall'inizio del servizio, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte dei tecnici ASL;
- g) provvedere, in presenza di infestazioni, dovrà alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

7. L'A.C. potrà richiedere all'I.A., sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art. 64 – Smaltimento rifiuti nella cucina, nel self-service e nei plessi scolastici ove la somministrazione è gestita dalla ditta

1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa aggiudicataria e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative. Detti contenitori devono essere conferiti direttamente negli appositi cassonetti posizionati sulla pubblica via.
3. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
4. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa aggiudicataria.
5. Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'Impresa aggiudicataria.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

6. L'Impresa aggiudicataria dovrà rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani: rifiuti secchi (carta, cartone, plastica, vetro) e rifiuti organici (derivanti dagli scarti di lavorazione) attraverso l'utilizzo di idonei contenitori.

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

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

Art.65 - Disposizioni in materia di sicurezza

1. E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (D.Lgs. 81/2008) e successive modificazioni e integrazioni.

2. L'A.C. si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare la corretta manutenzione delle attrezzature ed impianti. Tali verifiche potranno comunque essere effettuate a richiesta dell'A.C. in ogni momento: per eventuali interventi di ripristino si procederà come sopra indicato.

3. L'I.A. sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

4. Per le operazioni suddette la I.A. dovrà nominare uno o più Responsabili professionalmente qualificati (manutentori), i cui nominativi dovrà essere comunicato per iscritto all'A.C. all'inizio del servizio.

5. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'I.A. o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'I.A, previa constatazione e valutazione fra le parti.

6. Prima dell'inizio del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del sopra richiamato DLgs. 81/2008.

7. Per quanto riguarda i locali del Centro di cottura dato in uso, non sono stati rilevati rischi specifici legati alla struttura, salvo quelli conseguenti alla normale gestione del servizio.

8. E' a carico dell'I.A. la redazione del Piano di Valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro relativamente:

a) a tutti i locali del Centro cottura e self-service dati in uso (compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.);

b) ai refettori presenti nelle scuole nelle quali l'I.A. effettua la distribuzione dei pasti (compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui la I.A. faccia uso esclusivo).

9. Inoltre il Responsabile S.P.P. dell'I.A. dovrà informare il Responsabile S.P.P. delle relative scuole sui rischi specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze. I rischi da interferenza (quali ad esempio la movimentazione carichi, il ribaltamento contenitori, lo scivolamento/inciampo del lavoratore, ecc.) non hanno comunque, per la loro natura, una rilevanza economica tale da incidere sugli oneri di sicurezza a carico dell'I.A.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

10. L'I.A. è tenuto alla totale e precisa osservanza delle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (DPI); dovrà inoltre adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

11. A richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad essa competono in materia.

12. Ai sensi del più volte citato DLgs. 81/2008 e della L.R. 38/2007 e ss.mm., l'I.A. è tenuto:

- a) a comunicare alla Stazione appaltante i rischi specifici che verranno introdotti nell'ambiente di svolgimento dei servizi espletati, in quanto derivanti dai servizi stessi;
- b) ad impiegare, nell'esecuzione dei servizi affidati, personale avente capacità professionali adeguate al servizio da svolgere ed in regola circa gli obblighi datoriali;
- c) all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
- d) a concordare con l'A.C. le specifiche modalità di esecuzione dei servizi, congiuntamente alle misure di prevenzione e protezione da adottare per l'espletamento di servizi che, potenzialmente, possono presentare rischi di incendio, esplosione, proiezione di materiali, emissione di polveri, fumi, gas, rumore, etc.;
- e) a non riversare residui di sostanze pericolose e/o inquinanti per le persone e per l'ambiente, nelle condutture della rete fognaria o nei cassonetti pubblici;
- f) a non procedere, a qualsiasi titolo, all'accumulo o deposito di scorte di materiali, attrezzi etc. lungo le vie di circolazione e di esodo, lungo i vani antiscali ed in prossimità delle porte di emergenza oltre che nei luoghi accessibili al pubblico;
- g) ad osservare, nei confronti del personale adibito al servizio, gli obblighi propri dei datori di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
- h) a portare a conoscenza del personale addetto ai servizi (conoscenza da comprovare con firma per presa visione degli interessati) il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigere, dallo stesso, il completo rispetto.

Art. 66 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione

1. L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

2. L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'inizio della gestione deve predisporre un piano di evacuazione dai centri di pericolo nell'eventualità di terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti e trasmetterlo alla Stazione appaltante.

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



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 67 - Diritto e modalità di controllo dell'A.C.

1. E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali e di legge.
2. L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della A.C. in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione e dei refettori, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.
3. I controlli di cui sopra, non dovranno comunque comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione Appaltante, per le quantità dei campioni prelevati. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
4. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
5. L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato all'A.C. per le derrate bloccate.
6. L'I.A. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, i Piani di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, relativamente alla Cucina centralizzata, ai Centri cottura e ai refettori.
7. I sistemi di autocontrollo adottati dovranno tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale.
8. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Art. 68 - Contestazioni

1. L'A.C. farà pervenire per scritto all'I.A. eventuali contestazioni e conseguenti prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il termine stabilito dall'A.C., con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni scritte che, in questo caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Se entro il termine stabilito l'Impresa non provvede a fornire idonee giustificazioni o ad adeguarsi a quanto richiesto, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente Capitolato.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

TITOLO XIV - INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 69 - Inadempienze e penalità

1. Nel caso si verifichino inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

| | |
|------------|--|
| € 250,00 | per ogni violazione di quanto stabilito dai menù non concordata con il Servizio di Refezione comunale; |
| € 250,00 | per ogni difformità quantitativa/qualitativa operata dall'I.A. rispetto al presente Capitolato; |
| € 250,00 | per ogni caso presso il Centro cottura e i refettori di mancato rispetto delle grammature o caratteristiche merceologiche di cui alle Tabelle dietetiche, verificato su venti porzioni della stessa preparazione; |
| € 250,00 | per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con un'ulteriore penale di € 1.000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione; |
| € 250,00 | per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 100,00 se riferite ai pasti di una singola scuola; |
| € 500,00 | per ogni analisi microbiologica giudicata positiva rispetto ai limiti previsti dalla vigente normativa della Regione Toscana; |
| € 250,00 | per ogni mancato rispetto nel Centro cottura del piano di sanificazione e pulizia, € 100,00 nel refettorio o mezzo di trasporto; |
| € 250,00 | per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione e preparazione delle derrate e dei pasti, le modalità di distribuzione o di trasporto o quanto altro previsto dalla Legge in materia; |
| € 500,00 | per mancata effettuazione dei controlli analitici inerenti la messa in atto del sistema HACCP; |
| € 1.000,00 | per il mancato utilizzo, non preventivamente autorizzato dall'A.C, dei prodotti certificati richiesti dal presente capitolato o dichiarati in sede di gara; |
| € 250,00 | non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Piano di autocontrollo del Centro cottura, € 100,00 nel refettorio. |

2. Nel caso di mancata consegna anche parziale del numero di pasti richiesti dal singolo servizio, penale da € 50,00 a € 500,00 in relazione ai pasti mancanti o consegnati dopo la fine del servizio, oltre al mancato pagamento dei pasti non consegnati.

3. Qualora le deficienze, di qualsiasi natura, fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al paragrafo precedente, saranno raddoppiate riservandosi l'A.C. di richiedere un piatto freddo alternativo.

4. Nel caso in cui le violazioni di cui sopra o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

loro gravità, da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 750,00 per ciascuna violazione.

5. Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto ai successivi artt. 70 e 71, potrà proseguire nell'applicazione di penali raddoppiate rispetto a quanto sopra indicato. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Art. 70 - Risoluzione di diritto del contratto

1. Quando nel corso del contratto l'A.C. accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

2. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'I.A.

Art. 71 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

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

- a) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- b) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- c) reiterata inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione della Cucina centralizzata e dei Centri cottura dei servizi educativi e dei refettori affidati all'impresa;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Responsabile di cui al precedente art. 35;
- i) subappalto del servizio tranne quelli autorizzati dal Disciplinare e dal Capitolato di gara, indicati comunque nell'offerta;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'I.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal Capitolato di gara;
- n) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- o) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
 - r) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
 - s) mancata ultimazione dei lavori di adeguamento della Cucina Centralizzata nei termini stabiliti o non conformità delle opere eseguite al progetto preliminare dell'A.C.
3. In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 72 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

1. Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.
2. In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 73 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari dei pasti, sono quelli risultanti dalla offerta presentata in sede di gara dell'I.A. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per l'adeguamento funzionale del Centro cottura e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato e dalla restante documentazione di gara, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 74 – Fatturazione e pagamenti

1. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture mensili emesse dall'I.A., sulle quali dovrà essere riportato il numero dei pasti consegnati a ciascun servizio e/o scuola e suddivisi per adulti e bambini, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Servizio Refezione comunale.
2. Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.
3. Le fatture debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 90 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.
4. L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art. 75 - Revisione prezzi

Il compenso stabilito in sede di offerta rimarrà fisso e invariabile per la durata di anni tre dalla data di aggiudicazione definitiva del servizio. A partire dal quarto anno i prezzi unitari



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

saranno adeguati sulla base dell'incremento annuo dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati (FOI), ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006.

Art. 76 – Domicilio e Foro competente

1. A tutti gli effetti del contratto, giudiziali ed extragiudiziali, l'appaltatore elegge domicilio in Lastra a Signa, Piazza del Comune n. 17. Per eventuali controversie il Foro competente è quello di Firenze. E' esclusa la competenza arbitrale.

TITOLO XVI - IMMOBILI

Art. 77 - Consegna dei locali all'I.A.

1. L'A.C. mette a disposizione dell'I.A., in uso gratuito i locali del Centro cottura sito presso il Centro Sociale Residenziale – Via Togliatti n. 37, che saranno oggetto degli interventi di cui all'art. 3 del presente Capitolato.

Art. 78 - Tempo utile per l'ultimazione dei lavori di realizzazione

1. L'I.A. deve ultimare i lavori, comprensivi delle opere di installazione delle nuove attrezzature con esito favorevole, delle verifiche e prove preliminari entro il 31 dicembre 2013.

Art. 79 - Realizzazione dei lavori

1. L'I.A. si obbliga a realizzare a perfetta regola d'arte, integralmente a sua totale cura e spese, tutte le opere previste ai punti 1), 2) e 3) dell'art. 3 del Capitolato, sotto la propria piena responsabilità civile e penale.
2. L'Impresa deve provvedere al reperimento dei mezzi finanziari per la realizzazione delle opere, e potrà avvalersi di tutti gli strumenti finanziari offerti dal mercato.
3. L'Impresa sarà responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici circostanti, durante i lavori nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando la Stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 80 - Penalità in caso di ritardi nell'ultimazione dei lavori

Per quanto riguarda eventuali inadempienze relative alla progettazione e realizzazione dei lavori presso il centro cottura si rimanda espressamente nel progetto tecnico, approvato con Deliberazione di G.C. 91 del 07/08/2012.

Art. 81 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

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



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Art. 82 - Inventario di consegna

1. Al termine dell'intervento di adeguamento del Centro cottura l'A.C. consegnerà in uso all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, tutti i locali oggetto dell'appalto, comprensivi dei beni installati dall'Impresa.
2. Quanto preso in consegna dall'I.A. relativamente al Centro cottura si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di macchine o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'I.A.

Art. 83 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili

1. Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante tutti i locali oggetto dell'appalto, comprensivi di impianti, macchine, arredi e utensileria, in numero pari a quelli risultanti dall'inventario di cui al precedente art. 74, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.
2. Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A.

TITOLO XVII – COLLAUDI

Art. 84 - Esecuzione collaudi

Per quanto riguarda l'andamento, l'esecuzione ed il collaudo dei lavori, si fa riferimento a quanto previsto dalle vigenti normative e nel progetto tecnico, approvato con Deliberazione di G.C. 91 del 07/08/2012.

Art. 85 - Documenti finali

1. L'I.A. a termine dei lavori dovrà consegnare all'A.C. la documentazione, acquisita a propria cura e spese, che segue:
 - a) certificati che abilitino la struttura e gli impianti all'esercizio a cui sono destinati;
 - b) certificati di conformità degli impianti e dei macchinari e attrezzature secondo le normative vigenti;
 - c) manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate.
 - d) certificati di conformità degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari.

Art. 86 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari

1. In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A., sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.
2. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.



Comune di Lastra a Signa
(Provincia di Firenze)

Art. 87 – Rinvio

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

TITOLO XVIII – ALLEGATI TECNICI

Art. 88 – Allegati tecnici

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

| | |
|------------|--|
| Allegato 1 | Tabelle merceologiche delle derrate alimentari |
| Allegato 2 | Tabelle dietetiche |
| Allegato 3 | Planimetrie locali ed elenco attrezzature esistenti presso il Centro Cottura |
| Allegato 4 | DUVRI – Documento unico valutazione rischi da interferenze |