



Provincia di Arezzo

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI**

CIG 880852619C

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica

INDICE

TITOLO I	INDICAZIONI GENERALI E PRINCIPI FONDAMENTALI
-----------------	---

ARTICOLO 1 - DEFINIZIONI

ARTICOLO 2 - OGGETTO DELL'APPALTO ED ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

ARTICOLO 3 - CARATTERE DEL SERVIZIO

3.1 - POTENZIALI CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

3.2 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

ARTICOLO 4 - DURATA, DECORRENZA DELL'APPALTO E INIZIO SERVIZIO

ARTICOLO 5 - IMPORTO A BASE DI GARA E VALORE STIMATO DELL'APPALTO

ARTICOLO 6 - RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

ARTICOLO 7 - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

ARTICOLO 8 - QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE

TITOLO II	MODALITÀ ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO
------------------	--

ARTICOLO 9 - PRESTAZIONI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ARTICOLO 10 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

ARTICOLO 11 - TITOLI AUTORIZZATIVI AI FINI IGIENICO-SANITARI

ARTICOLO 12 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ARTICOLO 13 - SERVIZIO PER SOSTITUZIONE O SUPPORTO AI CENTRI COTTURA A DIRETTA GESTIONE COMUNALE

ARTICOLO 14 - ULTERIORI SERVIZI FORNITI DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

TITOLO III	PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO
-------------------	---

ARTICOLO 15 - PERSONALE ADDETTO

A) Responsabile coordinatore del Servizio

B) Dietista/Nutrizionista

C) Referente di Centro Cottura

D) Responsabile produzione diete speciali

E) Referente per i centri distaccati di refezione scolastica

F) Personale addetto ai Centri Cottura

G) Personale addetto al trasporto e consegna pasti

H) Personale addetto alla somministrazione dei pasti

ARTICOLO 16 - RAPPORTO DI LAVORO

ARTICOLO 17 - CLAUSOLA SOCIALE

ARTICOLO 18 - SUPPORTO ALLE CATEGORIE DEBOLI

TITOLO IV	NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTI-INFORTUNISTICA ED IGIENE SUI LUOGHI DI LAVORO
------------------	--

ARTICOLO 19 - NORME DI SICUREZZA

ARTICOLO 20 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI

- a) Personale Centro Cottura
- b) Personale addetto ai centri distaccati di refezione scolastica

ARTICOLO 21 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

ARTICOLO 22 - SOPRALLUOGO PER COMUNICAZIONI DEI RISCHI E SOTTOSCRIZIONE DI APPOSITO VERBALE

ARTICOLO 23 - RISPETTO NORME E REGOLAMENTI

TITOLO V	PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
-----------------	---

ARTICOLO 24 - RILEVAZIONE PASTI

ARTICOLO 25 - STRUTTURA DELLA GIORNATA ALIMENTARE

ARTICOLO 26 - MENÙ E GRAMMATURE

ARTICOLO 27 - VARIAZIONI AL MENÙ

ARTICOLO 28 - MENÙ PER DIETE ALTERNATIVE

ARTICOLO 29 - PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

ARTICOLO 30 - PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

ARTICOLO 31 - DEFINIZIONE E PUBBLICITÀ DEL MENÙ

ARTICOLO 32 - PREPARAZIONE DEL PASTO

ARTICOLO 33 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ARTICOLO 34 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE NELLA PRODUZIONE E MANIPOLAZIONE

ARTICOLO 35 - TRASPORTO DEI PASTI

ARTICOLO 36 - DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 37 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

- A) Operazioni giornaliere
- B) Operazioni settimanali
- C) Operazioni trimestrali
- D) Monitoraggio agenti infestanti
- E) Raccolta e smaltimento dei rifiuti

TITOLO VI	CONTROLLI
------------------	------------------

ARTICOLO 38 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ARTICOLO 39 - AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ

ARTICOLO 40 - CONTROLLO DELLE STRUTTURE, DERRATE E PASTI

ARTICOLO 41 - CAMPIONATURA DEL PASTO

ARTICOLO 42 - ACCESSI

ARTICOLO 43 - BLOCCO DELLE DERRATE

ARTICOLO 44 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

TITOLO VII	ONERI INERENTI L'APPALTO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
-------------------	--

ARTICOLO 45 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ARTICOLO 46 - PERMESSI E AUTORIZZAZIONI

ARTICOLO 47 - POLIZZE ASSICURATIVE

TITOLO VIII	CONTRATTO
--------------------	------------------

ARTICOLO 48 - AVVIO DELL'ESECUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

ARTICOLO 49 - SUBAPPALTO

ARTICOLO 50 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 51 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ARTICOLO 52 - VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE

ARTICOLO 53 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ARTICOLO 54 - GARANZIA DEFINITIVA

ARTICOLO 55 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

ARTICOLO 56 - ESECUZIONE IN DANNO

TITOLO IX	PENALI
------------------	---------------

ARTICOLO 57 - CONTESTAZIONI

ARTICOLO 58 - PENALI

- A) Standard igienico-sanitari
- B) Standard merceologici
- C) Menù base e menù speciali
- D) grammature e quantità
- E) Tempistica
- F) Documentazione

TITOLO X	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
-----------------	----------------------------------

ARTICOLO 59 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 60 - DECADENZA

ARTICOLO 61 - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ARTICOLO 62 - CONTROVERSIE

TITOLO XI	NORME FINALI
------------------	---------------------

ARTICOLO 63 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI
ARTICOLO 64 - CLAUSOLE VESSATORIE
ARTICOLO 65 - CLAUSOLA CONSIP
ARTICOLO 66 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI
ARTICOLO 67 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE

ALLEGATI:

ALLEGATO A - PARTE SPECIALE

“Lista delle forniture per l’esecuzione dell’appalto e caratteristiche organolettiche”

ALLEGATO B - TABELLE INDICATIVE

- B.1) Centri Cottura
- B.2) Veicolazione Pasti
- B.3) Distribuzione
- B.4) Dettaglio Pasti
 - a.s. 2016/2017
 - a.s. 2017/2018
 - a.s. 2018/2019
- B.5) PROGRAMMA ALIMENTARE A.S. 2020/2021

ALLEGATO C - PROTOCOLLO PER LA PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI

- C.1) Programma Alimentare pasti speciali 2020/2021

ALLEGATO D - ELENCO DEL PERSONALE (NON ALLE DIPENDENZE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE)
ATTUALMENTE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

PREMESSA

Il Servizio di Ristorazione Scolastica rivolto ai bambini e bambine frequentanti i Nidi d'Infanzia Comunali e le Scuole dell'Infanzia Statali ed agli alunni ed alunne frequentanti le Scuole Primarie del Comune di Cortona, è realizzato dal Comune nell'ambito delle competenze attribuite dalla L.R. 26 Luglio 2002, n. 32 e succ. mod. ed int. recante "*Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro*" che all'art. 30 riconosce ai Comuni la titolarità della gestione dei servizi scolastici ausiliari all'istruzione.

Il Servizio, improntato su criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltre che ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono perseguiti obiettivi di educazione alimentare e sanitaria con al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e strategie di prevenzione.

Il Servizio di Ristorazione del Comune di Cortona si articola nell'ambito delle *Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza Unificata con provvedimento 29 aprile 2010* e delle *Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana di cui alla Deliberazione G.R. 1127/2010, aggiornate con Deliberazione G.R. 898 del 13 settembre 2016.*

Il presente Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti.

Il Servizio dovrà essere erogato garantendo, il rispetto dei "*Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Si evidenzia che il Comune di Cortona ha introdotto ormai da molti anni prodotti biologici. Pertanto la produzione degli alimenti dovrà tenere conto dei prodotti espressamente richiesti come prodotti biologici. E' consentito il ricorso alla tipologia di prodotti diversi dal biologico, ma comunque previsti nei "*Criteri Ambientali Minimi*", solo in mancanza dei prodotti biologici stessi. Il pesce deve provenire integralmente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC od equivalenti).

E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente (OMG Organismi Geneticamente Modificati) o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

Il presente Capitolato, per quanto concerne le disposizioni ai fini igienico-sanitarie, è stato redatto con riferimento agli indirizzi derivanti dal cosiddetto "*Pacchetto Igiene*" adottato nell'aprile 2004 ed entrato in vigore il 1 gennaio 2006, che si compone di tre Regolamenti e della Direttiva come di seguito dettagliato:

- Regolamento 852/2004 del P.E. e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento 853/2004 del P.E. e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento 854/2004 del P.E. e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Direttiva 2004/41/EC del P.E. e del Consiglio.

TITOLO I	INDICAZIONI GENERALI E PRINCIPI FONDAMENTALI
-----------------	---

ARTICOLO 1 - DEFINIZIONI

1. Per *Impresa Aggiudicataria* o semplicemente *Impresa* (abbreviazione I.A.) si intende l'Impresa alla quale viene affidato il Servizio di Ristorazione Scolastica e servizi ed operazioni ad essa collegati.

2. Per *Amministrazione Comunale* (abbreviazione A.C.) o Stazione Appaltante (abbreviazione S.A.) si intende l'Amministrazione Comunale di Cortona titolare della funzione che affida all'Impresa i servizi oggetto dell'appalto.

3. Per Servizio di Ristorazione Scolastica o semplicemente *Servizio* si intende il Servizio di Ristorazione Scolastica e tutte le operazioni ed attività ad essa collegate.

ARTICOLO 2 - OGGETTO DELL'APPALTO ED ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

1. Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale ex DM 25 luglio 2011, nonché attività ed operazioni ad esso connesse a cui si aggiungono specifici obblighi collaterali e di fornitura per i Centri Cottura direttamente gestiti dall'Ente con proprio personale dipendente.

2. Il Servizio è rivolto alle seguenti categorie di soggetti:

- a) utenza scolastica dei Nidi d'Infanzia Comunali e Nido privato autorizzato e accreditato, delle Scuole dell'Infanzia Statali e delle Scuole Primarie Statali del Comune di Cortona;
- b) personale docente e non docente avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i servizi educativi e gli istituti scolastici, svolgendo un orario continuato o prolungato;
- c) eventuali soggetti autorizzati con specifici provvedimenti comunali.

3. L'appalto attiene, con elencazione meramente esemplificativa che ricomprende il generale obbligo di prestazione, allo svolgimento delle seguenti attività:

- a) approvvigionamento e stoccaggio della frutta e dei prodotti non alimentari necessari alla colazione di metà mattina nei Nidi d'Infanzia e nelle Scuole dell'Infanzia, per il proseguimento del progetto "*Frutta a Colazione*";
- b) approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per la preparazione dei pasti giornalieri; per i Nidi d'Infanzia, le Scuole dell'Infanzia statali e le Scuole Primarie statali. Tali forniture devono essere effettuate anche nei confronti dei Centri Cottura a gestione diretta con personale comunale (Centro Cottura di Camucia, Cortona e Mercatale);
- c) fornitura prodotti e preparazione merende per i Nidi d'Infanzia comunali;
- d) rilevazione delle presenze giornaliere degli utenti del Servizio;
- e) preparazione e cottura dei pasti, comprese le diete speciali per motivi di salute ed etico/religiosi. La preparazione dei pasti deve essere fatta la mattina stessa del consumo senza l'utilizzo di prodotti precotti (sistema *legame freddo-caldo*);
- f) veicolazione e trasporto dei pasti verso i punti di refezione dei servizi educativi e plessi scolastici distaccati (sistema *legame differito-caldo*);
- a) esecuzione delle operazioni connesse alla ristorazione scolastica presso tutti i refettori scolastici, ad eccezione dei punti di refezione gestiti con personale comunale: allestimento refettori (*apparecchiatura*), sporzionamento (*ripartizione delle vivande, mescita acqua*

- ecc.), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio (*somministrazione e sparcchiatura*) e delle zone di ricevimento dei pasti, ritiro e pulizia delle stoviglie e contenitori termici utilizzati. L'ubicazione dei refettori e la frequenza presso di essi viene meglio specificata nell'allegato B.3) al Capitolato Speciale;
- b) operazioni di riordino, sanificazione, pulizia ordinaria e straordinaria dei Centri Cottura e dei punti di refezione, raccolta e smaltimento dei rifiuti. L'organizzazione complessiva delle attività dovrà pertanto tenere conto di tali operazioni, dovendo queste essere svolte prioritariamente dopo l'utilizzo, quindi in tempi diversi rispetto alle fasi di preparazione dei pasti;
 - c) disinfestazione e derattizzazione Centri Cottura e punti di refezione;
 - d) fornitura e/o integrazione di stoviglie e materiale di consumo che si rendessero necessari per l'espletamento del Servizio: piatti, bicchieri, posate e giornalmente tovaglioli e tovaglette monouso per tutti i plessi dove avviene la ristorazione;
 - e) la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature e la manutenzione ordinaria delle strutture dei Centri Cottura e dei refettori dove avviene la ristorazione scolastica;
 - f) intestazione di tutti i titoli abilitativi, o comunque denominati, previsti dalle normative igienico-sanitarie per l'esercizio delle attività di preparazione e somministrazione in Centri Cottura e punti di refezione;
 - g) coordinamento ed organizzazione complessiva del Servizio, nell'ambito degli indirizzi e disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale e i relativi allegati, nonché nel rispetto dei contenuti di cui all'offerta tecnico-qualitativa;
 - h) sostituzione del personale comunale (cuochi) con figure professionali di pari qualifica funzionale;
 - i) fornitura del vestiario per gli operatori addetti al Servizio, compreso il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale;
 - j) redazione, impaginazione e stampa a colori del calendario annuale riportante il menu giornaliero da consegnare alle famiglie ed al personale docente e non docente utente del Servizio (n. 1.800 copie circa);
 - k) attività strumentali e funzionali alla gestione del Servizio, oltre ai servizi ad esecuzione obbligatoria ove offerti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnico-qualitativa.

4. L'elencazione appena fornita assume carattere meramente esemplificato e non supera le singole e specifiche attività che l'I.A. è tenuta a compiere per assicurare il corretto svolgimento del Servizio, specificando che in tal senso la stessa assume una obbligazione di risultato e non di mero mezzo. Come tale l'I.A., anche per attività non incluse nell'elencazione, è tenuta a garantire il corretto svolgimento del necessario, senza alcuna ulteriore remunerazione.

5. L'Amministrazione Comunale si riserva di estendere il Servizio di Ristorazione Scolastica anche ai Centri Estivi/Attività Estive, in caso di eventuale organizzazione da parte del Comune di Cortona. In questo caso l'utenza sarà rappresentata dagli iscritti e dagli operatori direttamente coinvolti nelle attività giornaliere continue e con prolungamento pomeridiano. In questo caso il Servizio comprende, oltre a tutte le operazioni relative alla preparazione e somministrazione dei pasti, la successiva veicolazione presso le sedi di svolgimento delle attività.

6. Le attività ed i servizi costituenti oggetto di appalto devono essere svolti a regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti negli specifici settori. Devono essere finalizzati al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che ne usufruiscono, garantendo in ogni processo della filiera produttiva, il rispetto dei tempi e delle procedure gestionali richieste.

7. Il Servizio deve essere svolto in coordinamento e nel rispetto delle azioni ed indirizzi definiti e forniti della Stazione Appaltante, garantendo un grado di flessibilità a fronte di una prestazione che

deve mirare, per quanto possibile, al raggiungimento di un elevato grado di qualità nel prodotto finale e nelle prestazioni.

8. L'I.A. deve espletare a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, il Servizio nel suo complesso, secondo quanto definito dal presente Capitolato e relativi allegati, oltre che dai contenuti dell'offerta tecnico-qualitativa ed economica presentata.

ARTICOLO 3 - CARATTERE DEL SERVIZIO

1. Il Servizio di Ristorazione Scolastica è da considerarsi ad ogni effetto "*Servizio Pubblico essenziale*" e come tale per nessun motivo deve essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del Servizio pertanto, l'I.A. è tenuta al rispetto dei principi contenuti nella Legge 12 giugno 1990, n. 46 come modificata dalla Legge 11 aprile 2000, n. 83 e successive modifiche ed integrazioni, nonché nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "*Principi sull'erogazione dei servizi pubblici*".

2. Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, è obbligo dell'I.A. garantirne la continuità per tutta la durata contrattuale. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuite all'I.A. inadempiente, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi per l'esecuzione, addebitando all'I.A. stessa i danni e le spese conseguenti.

3. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di interrompere il Servizio di Ristorazione Scolastica ed i servizi ad esso connessi in toto o in parte, per giustificato e grave motivo, con la conseguente riduzione e/o interruzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno. La mancata attivazione parziale o totale del Servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili alla Stazione Appaltante, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

3.1 - POTENZIALI CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le cause di potenziale interruzione del Servizio sono individuate nelle seguenti tipologie:

a) Sciopero del personale della I.A.:

il Servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'I.A., in quanto trattasi di Servizio Pubblico ai sensi della Legge 146/1990 e succ. mod. ed int. Nel caso in cui lo sciopero possa influire sul normale espletamento del Servizio, l'I.A. ne dovrà dare comunicazione all'Amministrazione Comunale con almeno 5 (cinque) giorni di anticipo.

b) Sciopero del personale educativo e scolastico:

in questo caso i Servizi Scolastici Educativi, qualora informati preventivamente dagli Istituti Scolastici dovranno dare tempestiva comunicazione all'I.A. che dovrà comunque garantire la continuità del servizio, anche se ridotto e parziale, senza poter pretendere alcun indennizzo o risarcimento.

In entrambe le casistiche sopra descritte, potranno essere concordate con i Servizi Scolastici Educativi particolari soluzioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

c) Cause di forza maggiore

le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della Ditta Aggiudicataria sia dell'Appaltatore pubblico e che non si possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute.

Qualora possibile l'I.A. si impegnerà a garantire un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato.

3.2 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

1. L'I.A. deve essere in grado di fornire il Servizio producendo quotidianamente il numero di pasti necessari e con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato.

Qualora per gravi e comprovati motivi uno dei centri cottura (sia a diretta gestione comunale, sia ricompreso tra quelli assunti in gestione) non fosse utilizzabile, l'I.A. in accordo con l'Ente, dovrà predisporre ed organizzare la preparazione ed il confezionamento dei pasti presso uno degli altri centri cottura (anche in questo caso sia a diretta gestione comunale, sia tra quelli avuti in disponibilità).

2. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia, erogazione gas e gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione menu alternativi concordati con l'Amministrazione Comunale.

In caso di interruzione del Servizio per causa imputabile all'I.A., l'Amministrazione Comunale si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

3. L'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente al proprio "*Piano Emergenze*", presentato in sede di gara quale parte dell'offerta tecnica, e ritenuto valido in sede di aggiudicazione. Le interruzioni totali del Servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della I.A. come della Amministrazione Comunale che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza, prudenza e perizia dovute.

ARTICOLO 4 - DURATA, DECORRENZA DELL'APPALTO E INIZIO SERVIZIO

1. I Servizi oggetto del presente Capitolato sono affidati per 2 (due) anni educativi/scolastici (2021/2022 - 2022/2023), ossia per il periodo che decorre dal 1 settembre 2021 e fino al 31 agosto 2023. Il Servizio è svolto in tutti i giorni previsti dal calendario educativo per i Servizi alla prima infanzia (Nidi d'Infanzia) e dal calendario scolastico per le Scuole dell'Infanzia e Primarie statali, comprendendo anche i Centri Estivi che eventualmente il Comune di Cortona intenderà organizzare. Alla scadenza il contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti, salvo che l'Amministrazione intenda avvalersi dell'opzione di ripetizione.

2. Il Comune di Cortona si riserva la facoltà di ripetizione del contratto (ex art. 63, comma 3, D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int.) per ulteriori 2 (due) anni educativi/scolastici (2023/2024 - 2024/2025) agli stessi patti, condizioni e prezzi contrattuali. L'esercizio dell'opzione di ripetizione del contratto attiene a valutazioni discrezionali dell'Amministrazione che, mentre vincolano l'Impresa Aggiudicataria all'accettazione, non costituiscono un obbligo per l'Ente, essendo subordinate alla verifica della sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse e come tali non sindacabili. Non sussiste quindi per l'Impresa Aggiudicataria la possibilità di rifiutare il rinnovo che costituisce preciso vincolo contrattuale e potrà limitarsi anche ad un solo anno o ad una frazione di anno.

3. L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 32 - comma 8 - del D.Lgs. 18 aprile 2016, 50 e succ. mod. ed int., si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione e nelle more di stipula del Contratto, l'esecuzione d'urgenza delle prestazioni relative ai Servizi di cui al presente Capitolato ed all'offerta tecnico-qualitativa ed economica presentate in sede di gara. In tale caso l'Impresa Aggiudicataria si impegna, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme e disposizioni previste nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, nonché a dare attuazione a quanto contenuto nell'offerta tecnico-qualitativa ed economica presentate.

4. L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre la facoltà di disporre la proroga tecnica del Contratto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int., nella misura strettamente necessaria a portare a compimento le procedure per l'individuazione del nuovo soggetto gestore. In tale caso l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a garantire la gestione dei Servizi alle stesse condizioni stabilite dal contratto nonché dall'offerta tecnico-qualitativa ed economica, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di gara e comunque per un periodo non superiore a sei mesi.

5. L'Amministrazione Comunale si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del Servizio a fronte di specifiche esigenze o diversa programmazione definita con gli Istituti Scolastici. La mancata attivazione parziale o totale del Servizio per cause di interesse pubblico o eventi e condizioni non imputabili al Comune non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

6. Il calendario educativo dei Nidi d'Infanzia viene determinato annualmente dall'Amministrazione Comunale sulla base degli indirizzi generali definiti dalla Regione Toscana. Di norma l'anno educativo parte dal 1 settembre e termina il 31 luglio 2021. L'Amministrazione Comunale si riserva l'apertura dei Servizi Educativi nel corso delle vacanze natalizie e pasquali e nelle prime 2 settimane del mese di agosto, in presenza di un numero minimo di richieste da parte delle famiglie utenti.

7. Il calendario scolastico è definito annualmente dalla Regione Toscana ed integrato con i calendari deliberati dagli Istituti Comprensivi presenti sul territorio comunale (Istituto Comprensivo Cortona 1 e Istituto Comprensivo Cortona 2). Di norma l'anno scolastico ha inizio il 15 settembre e termina per le Scuole Primarie il 10 giugno e per le Scuole dell'Infanzia il 30 giugno.

ARTICOLO 5 - IMPORTO A BASE DI GARA E VALORE STIMATO DELL'APPALTO

1. Il prezzo posto a base d'asta per il singolo pasto, soggetto a ribasso, è pari ad euro 4,50 (euro quattro/50) oltre Iva di legge.

Sulla base dei dati riferiti agli ultimi tre anni scolastici il numero dei pasti prodotti annualmente è così ripartito:

A.E. / A.S.	Pasti nido	Pasti infanzia	Pasti primaria	Personale	Totale
2016/2017	13.232	56.641	60.647	17.132	147.652
2017/2018	13.577	56.205	58.814	16.459	145.055
2018/2019	15.399	54.267	61.516	18.028	149.210

Si dà atto che il numero dei pasti indicato nella tabella sopra riportata, si deve intendere puramente indicativo. Qualunque riduzione o aumento del numero dei pasti prodotti non darà luogo ad alcuna revisione del prezzo offerto a seguito di gara.

Non sono riportati i dati dei pasti registrati nell'anno scolastico 2019/2020 in quanto non indicativi a causa della sospensione delle attività educative e scolastiche in presenza, decretata, a partire dal mese di marzo 2020 e fino alla conclusione dell'anno educativo/scolastico, a seguito dello stato di emergenza per pandemia da COVID-19.

2. Il prezzo unitario a base d'asta per ogni pasto prodotto e soggetto a ribasso è stabilito in euro 4,50 (euro quattro/50) Iva esclusa. Il costo unitario per ogni pasto prodotto, come risultante dal ribasso offerto in sede di offerta economica, sulla base del quale viene calcolato il corrispettivo

dovuto dal Comune, è comprensivo di ogni e qualsiasi onere gravante sulle prestazioni da rendere, ad esclusione dell'Iva.

3. L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a euro 1.000,00 ad anno educativo/scolastico (Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi) e non è soggetto a ribasso.

4. Il valore complessivo dell'appalto è stimato in euro 3.110.875,00 (Iva esclusa) di cui euro 4.000,00 (Iva esclusa) relativi agli oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore dell'appalto è determinato secondo di parametri di seguito riportati:

- media triennale dei pasti prodotti negli anni educativi/scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019 arrotondati a complessivi n. 147.500 pasti per euro 4,50 (costo pasto soggetto a ribasso Iva esclusa). Non sono riportati i dati dei pasti registrati nell'anno scolastico 2019/2020 in quanto non indicativi a causa della sospensione delle attività educative e scolastiche in presenza, decretata, a partire dal mese di marzo 2020 e fino alla conclusione dell'anno educativo/scolastico, a seguito dello stato di emergenza per pandemia da COVID-19;
- euro 1.329.500,00 (oltre Iva nei termini di Legge) quale importo per anni educativi/scolastici 2021/2022 e 2022/2023;
- euro 1.329.500,00 (oltre Iva nei termini di legge) in caso di ripetizione del Contratto per ulteriori due anni educativi/scolastici 2023/2024 e 2024/2025 (ex art. 63, comma 3, D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int.);
- euro 331.875,00 (oltre Iva nei termini di Legge) relativi all'attivazione dell'eventuale proroga tecnica del contatto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., nelle more dell'espletamento della procedura di gara per l'individuazione del nuovo soggetto affidatario, per il periodo massimo di 6 mesi. Tale importo verrà ricalcolato sulla base del ribasso offerto dall'I.A. in sede di gara;
- valore massimo annuo stimato di euro 30.000,00 (non soggetto a ribasso) per gli eventuali servizi aggiuntivi di cui all'articolo 13 "*Servizio per sostituzione o supporto ai Centri Cottura a diretta gestione comunale*" del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale.

Il Servizio di Refezione Scolastica è finanziato con fondi propri di bilancio.

5. Il corrispettivo dovuto dal Comune si intende onnicomprensivo di qualunque costo indicato nel presente Capitolato d'appalto ed in tutti gli atti di gara.

La quantità delle prestazioni riportata è puramente indicativa e non impegnativa, essendo subordinata ad eventualità e circostanze non prevedibili (calendario ed orari scolastici annuali, iscrizioni dell'utenza, luoghi e tempi di svolgimento di gite ed uscite didattiche, ecc. ..). Tali dati hanno quindi valore presuntivo e indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per il Comune.

6. Il Comune si riserva d'apportare variazioni all'elenco dei Nidi d'Infanzia e delle Scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del Servizio ed al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso alla I.A. Il Comune di Cortona nel corso del periodo di fornitura, ai sensi dell'art. 106, comma 12, D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., si riserva la possibilità di chiedere una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo complessivo del contratto, senza che da parte della I.A. possano essere vantati diritti, penalità, spese accessorie o qualsiasi altro onere. Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int. l'I.A. nel caso in cui si verifichi una variazione, in aumento o diminuzione, non superiore al 20% dell'importo contrattuale, dovrà pertanto mantenere la fornitura ai prezzi indicati nell'offerta anche per quantità minori o maggiori, senza pretesa di alcun sovrapprezzo o risarcimento forfetario.

7. Con il corrispettivo previsto dal presente titolo si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del

Servizio stesso e qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato speciale comunque necessario al corretto adempimento delle prestazioni ed inerente e conseguente l'appalto.

8. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico della I.A

9. Non viene prevista la suddivisione in lotti in quanto, per le peculiari caratteristiche delle prestazioni richieste e per l'utenza alla quale il Servizio è rivolto, viene ravvisata la necessità di erogare prestazioni omogenee per contenuti e livelli qualitativi. Inoltre una gestione coordinata ed unitaria, consente di razionalizzare e contenere i costi dei Servizi oggetto di affidamento in gestione .

10. Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., nell'offerta economica [...] *l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro* [...] (c.d. costi della sicurezza specifici interni).

ARTICOLO 6 - RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

1. L'I.A. dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e succ. mod. ed int. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo. Alla firma del contratto, l'impresa dovrà presentare il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) correlato di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia, in particolare dalla valutazione dei rischi, individuazione del Datore di Lavoro, nomina del Medico Competente, del RSPP, dei RLS, degli addetti al Servizio antincendio e di primo soccorso con relativi attestati formativi.

2. In osservanza della normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e succ. mod. ed int., l'I.A. si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio delle attività/servizio a verificare la congruità del DVR allegato al contratto e ad integrarlo/modificarlo in relazione alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sullo specifico luogo di lavoro di proprietà comunale (articoli 17 e 28 del D.Lgs. 81/08). La verifica della congruità del DVR alle reali condizioni dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale, qualora dalla verifica emergesse la necessità di integrare/modificare il DVR allegato al contratto di appalto. Il nuovo documento deve essere trasmesso all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'I.A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni dalla richiesta trasmessa.

3. Entro i termini sopracitati, l'Impresa Appaltante dovrà adeguare/predisporre il un piano di emergenza ed evacuazione, aggiornando lo stesso periodicamente ai sensi di legge e trasmettendo alla Stazione Appaltante le certificazioni della formazione del personale e delle prove di evacuazione eseguite.

4. Spetta all'I.A. il rispetto delle vigenti normative in materia di prevenzione e protezione antincendio, compreso la verifica delle diverse dotazioni strumentali, la verifica delle condizioni specifiche per le attività prestate e ogni altra condizione che la S.A., ovvero il Comando Provinciale dei VVFF voglia impartire in merito alle attività soggette a prevenzione antincendio (DPR 151/2011 e succ. mod. ed int.).

5. Il Servizio in appalto, per le sue caratteristiche, prevede l'esistenza di rischi interferenziali, per cui si è resa necessaria, da parte dell'Ente, la redazione del documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) e la previsione dei relativi oneri. Il DUVRI costituisce allegato del

contratto di appalto. I costi conseguenti all'adozione delle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze nello svolgimento delle attività lavorative sono previsti in euro 1.000,00 (Iva esclusa) ad anno educativo/scolastico e pertanto per un totale di euro 4.000,00 (Iva esclusa), somma che è parte integrante dell'importo contrattuale e non soggetta a ribasso. L'I.A. può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI nei casi in cui lo ritenga opportuno.

6. L'I.A. deve garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa Appaltante dovrà, in ogni momento a semplice richiesta dell'Ufficio Servizi Scolastici Educativi, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

7. L'I.A. resta comunque responsabile nei confronti del Comune di Cortona dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del presente capitolato e relativi allegati.

ARTICOLO 7 - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

1. L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "*Pacchetto igiene*" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

ARTICOLO 8 – QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE

1. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate, sia per regolamenti e norme emanate sia per quelle che dovessero entrare in vigore in corso di esecuzione del Servizio.

2. A titolo indicativo e non esaustivo, considerato che l'I.A. dovrà far riferimento alle norme vigenti in materia, nell'Allegato A "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*" del presente Capitolato, vengono dettagliate le caratteristiche merceologiche e qualitative delle materie prime, relativamente a:

- Prodotti biologici
- OGM FREE
- Prodotti DOP E IGP
- Carni
- Tracciabilità alimentare
- Acqua
- Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime
- Caratteristiche ed etichettatura delle derrate

TITOLO II	MODALITÀ ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO
------------------	--

ARTICOLO 9 - PRESTAZIONI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. Il Servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato e nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.

2. L'I.A. del Servizio è tenuta a svolgere le prestazioni di cui al presente appalto con piena autonomia organizzativa e gestionale, impegnandosi ad armonizzare le proprie attività con le normative vigenti nel settore ed in osservanza alle disposizioni riportate nel presente Capitolato e documenti allegati, oltre che in aderenza al progetto tecnico-qualitativo presentato in sede di gara.

3. Le modalità di organizzazione dovranno risultare da specifica documentazione (es. registri per le presenze del personale, programmazione dei turni, piano delle sanificazioni ecc.. e quant'altro necessario all'attività) conservata presso i rispettivi Centri Cottura e resa disponibile per eventuali verifiche e controlli da parte dell'Amministrazione Comunale e degli altri soggetti preposti al controllo.

4. Il Comune esplicherà funzioni di indirizzo e coordinamento, per assicurare l'unitarietà degli interventi presso tutte le strutture e ordini scolastici interessati ai servizi oggetto del presente affidamento.

5. L'Impresa Affidataria dovrà svolgere la propria attività coordinandosi con l'Amministrazione Comunale tramite gli Uffici dei Servizi Scolastici Educativi. Ogni intervento deve essere prontamente attivato entro il termine indicato nella richiesta, salvo situazioni di particolare urgenza, debitamente segnalate, in cui l'intervento dovrà essere immediatamente attivato. Gli operatori, tramite il Coordinatore designato dall'I.A. si raccordano con le diverse competenze dei Servizi Scolastici Educativi in merito alla programmazione, operatività, verifica e valutazione dei Servizi oggetto del presente affidamento.

6. Sono a carico della I.A. i seguenti oneri e relative spese:

- a) rilevazione delle presenze giornaliere degli utenti e contestuale trasmissione ai Centri Cottura e all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi, del flusso dei dati.
l'Amministrazione Comunale è dotata del software gestionale *web-based* E.Civis predisposto per la rilevazione dei dati di presenza giornaliera. Sono a carico dell'I.A.:
 - i costi relativi all'acquisto dell'*hardware* e/o *devices* necessario alla rilevazione delle presenze dai singoli punti di refezione e la trasmissione ai Centri Cottura e all'Ufficio Servizi Scolastici e il relativo servizio assistenza;
 - la formazione del personale addetto alla rilevazione e trasmissione dei dati, sia per l'utilizzo dell'*hardware* e/o *devices* sia per l'utilizzo del software gestionale;
 - ogni altro spesa ed onere necessario all'attivazione e funzionamento del servizio.
- b) approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti necessari per l'erogazione dei Servizi, con assunzione del rischio del deterioramento o del calo del peso, delle spese di gestione e comunque di ogni altro onere connesso (*acquisto, stoccaggio e conservazione*);
- c) produzione, preparazione, consegna della colazione per i Nidi d'Infanzia comunali e le Scuole dell'Infanzia in prosecuzione al progetto "Frutta a Scuola", nonché la preparazione e/o assemblaggio delle merende per i Nidi d'Infanzia comunali (*lavorazione, preparazione e consegna*);
- d) preparazione, cottura, suddivisione dei pasti per i servizi/plessi scolastici interessati alla

ristorazione scolastica, sulla base del numero di alunni/utenti rilevato giornalmente in ciascun servizio/scuola, nel rispetto del programma alimentare annuale (menù) adottato dal Comune previa vidimazione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL Toscana Sud Est (U.F. Igiene pubblica e nutrizione). Resta inteso che il programma alimentare annuale potrà subire variazioni nell'ambito delle preparazioni alimentari o degli abbinamenti, previa preventiva verifica da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL Toscana Sud Est (U.F. Igiene pubblica e nutrizione), senza che per questo l'I.A. possa chiedere revisione di costi. La preparazione ed il confezionamento di tutte le tipologie di pasto (pasti speciali inclusi) dovrà essere svolta in applicazione delle regole di cui alle *“Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica”* (edizione giugno 2017 - Ministero della Salute);

- e) confezionamento dei pasti in multirazione e in monoporzione attraverso particolari contenitori *“malinette”* per le diete in bianco, le diete speciali per patologie alimentari e le diete a carattere etico-religioso;
- f) veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti destinati ai servizi educativi ed ai plessi scolastici pasti che dovranno essere contenuti in idonei contenitori termici. Il trasporto deve avvenire nel rispetto delle modalità, indicazioni e tempi previsti nel presente Capitolato, comprendendo la sistemazione dei contenitori presso i punti di refezione distaccati (per riferimenti vedasi la Tabella B.2) allegata al presente Capitolato). Per tali operazioni l'I.A. deve dotarsi - a proprio carico - di appositi carrelli o di altri mezzi ritenuti idonei. I mezzi di trasporto ed i contenitori termici dovranno avere i requisiti previsti dalle rispettive disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia. I veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno possedere i relativi titoli abilitativi ed essere veicoli ecologici a basso impatto ambientale, sulla base dei requisiti minimi di cui al D.M. 25 luglio 2011 (punto 5.3.3 Trasporti). La veicolazione si conclude con le operazioni di prelievo e ritiro dei contenitori termici per il trasporto dei cibi e la riconsegna ai Centri Cottura di competenza per la pulizia, sanificazione e predisposizioni per le consegne successive;
- g) pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- h) operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori distaccati e relative operazioni connesse (allestimento tavoli, preparazione piatti/vassoi, servizio di somministrazione) Nell'apparecchiatura è escluso l'utilizzo di plastiche, dovranno essere utilizzate tovagliette e tovaglioli monouso in carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio (materiale già presente nei vari refettori). I tovaglioli e le tovagliette dovranno essere a marchio *ecolabel* o certificazione equipollente oppure prodotti con carta riciclata;
- i) operazioni di riordino dei refettori: sistemazione tavoli, lavaggio stoviglie, bicchieri e posate nonché di quanto utilizzato dagli utenti e dal personale dell'I.A. per la somministrazione dei pasti;
- j) operazioni di pulizia e sanificazione dei Centri Cottura e dei refettori scolastici e locali accessori ;
- k) custodia della stoviglieria necessaria alla funzionalità e allestimento dei refettori distaccati;
- l) operazioni di pulizia e sanificazione giornaliera dei Centri Cottura e dei refettori distaccati e locali tecnici annessi, compresa deragnatura, lavaggio dei vetri, delle porte, delle superfici piastrellate e/o verniciate, pulizia dei piani di acciaio, lavastoviglie, frigoriferi, tavoli, sedie ed ogni altro arredo ed accessorio presente;
- m) raccolta, rimozione e smaltimento dei rifiuti (secco ed umido), provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori, quando non forniti dal servizio pubblico di raccolta. Le modalità di conferimento dovranno rispettare il sistema di istruzione per la raccolta differenziata del Comune di Cortona;
- n) valutazione delle condizioni, dell'adeguatezza e della rispondenza alle vigenti normative delle attrezzature e dei macchinari in dotazione presso i Centri Cottura e locali di pertinenza, nonché presso i refettori distaccati. Qualora fosse rilevata la necessità di riparazione o adeguamento, la sostituzione è a totale carico dell' I.A.;
- o) dotare i Centri Cottura e i locali ad essi connessi (magazzini – servizi), nonché i refettori

distaccati e loro locali accessori, di tutti i macchinari, le attrezzature ed i materiali necessari ad assicurare il buon funzionamento del Servizio (elenco puramente indicativo e non esaustivo: macchinari e attrezzature piccole o grandi esse siano, lavelli, arredi, pentole, utensili per la cucina ed i refettori, stoviglie da tavola e di servizio, posateria, biancheria, tovaglioli e tovaglette monouso);

- p) installazione di attrezzature di qualsiasi genere presso i Centri Cottura ed i refettori distaccati;
- q) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari e le attrezzature in uso;
- r) mantenimento di un numero adeguato di stoviglieria e utensili necessario alla produzione e consumo dei pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili o non rispondenti più alle norme igienico sanitarie. Tutte le attrezzature ed il materiale attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale in uso presso i Centri Cottura e le sedi distaccate di refezione, verrà preso in carico dall'I.A. e, per le rispettive competenze, dal personale impiegato nel Servizio, che saranno quindi responsabili della custodia e dell'uso corretto e conforme. Al termine dell'appalto tutte le attrezzature, componenti e materiali, compresi quelli acquistati a titolo di incremento, sostituzione o potenziamento dall'I.A., torneranno nella proprietà dell'Amministrazione Comunale. Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza da parte dell'I.A. o del personale della stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa contestazione tra le parti.

7. Oltre alle attività sopra riportate, sono a carico dell'I.A.:

- a) la fornitura, presso tutti i refettori distaccati, dei generi necessari al condimento (a puro titolo esemplificativo: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, limone, ecc..) nonché la fornitura di acqua oligominerale o minerale nella misura di ½ lt. a testa a pasto;
- b) l'acquisto e la sostituzione del vestiario del personale (incluso il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale) occorrente per l'espletamento del servizio;
- c) la fornitura del materiale e dei dispositivi di protezione individuale;
- d) l'acquisto dei prodotti igienico-sanitari per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature dei Centri Cottura e dei refettori. Le specifiche tecniche dei prodotti nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 24 maggio 2012 "*Criteria ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene*". I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali e riportare integralmente la relativa etichetta. Per ogni prodotto dovrà essere resa disponibile la scheda tecnica;
- e) il rinnovo e/o l'integrazione, a seguito dell'aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti, le attrezzature, gli arredi, il pentolame, le stoviglie e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- f) la tempestiva segnalazione ai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale, sulla eventuale necessità di interventi e/o riparazioni inerenti la manutenzione straordinaria dell'immobile;
- g) la fornitura dei contenitori per il trasporto dei pasti, rispondenti ai criteri impartiti dalla vigente normativa in materia, e la manutenzione degli stessi;
- h) fornitura, ove necessaria, di carrelli termici o *self-service* opportunamente protetti e rispondenti alle vigenti normative in materia;
- i) i mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti e relative spese;
- j) interventi di affilatura dei coltelli utilizzati nei Centri Cottura per la lavorazione ed il porzionamento degli alimenti da effettuarsi al bisogno e comunque almeno due volte all'anno (inizio di ogni anno scolastico e durante le vacanze natalizie);
- k) le spese per assicurazione del personale dell'I.A. addetto al Servizio nonché per eventuali responsabilità verso terzi;
- l) la formazione, l'aggiornamento e l'addestramento del personale secondo quanto previsto dalla normativa vigente sul sistema HACCP, compresi eventuali incontri organizzati

- dall'Amministrazione Comunale ed i Servizi Scolastici Educativi;
- m) la piena osservanza per tutta la durata del Servizio della normativa riguardante la sicurezza sui lavoratori (D.Lgs. 81/2008 e succ. mod. ed int.);
 - n) integrazione annuale - o a richiesta - di materiale per la cassetta del pronto soccorso per tutti i sei Centri Cottura e per le dodici zone ricevimento pasti;
 - o) la totale responsabilità nei confronti dei fornitori;

8. L'I.A. è responsabile per:

- la redazione e trasmissione ai Servizi Scolastici Educativi, di un rapporto annuale sull'andamento del Servizio, sulle attività svolte, sui problemi rilevati e sui risultati raggiunti;
- le comunicazioni nei confronti dell'Amministrazione Comunale su ogni aspetto relativo al Servizio appaltato, con specifico riferimento ad eventuali problematiche rilevate o verificatesi;
- incontri periodici con l'Amministrazione Comunale, i rappresentanti dei genitori e del personale scolastico riuniti nel *Comitato Mensa*;
- garantire in base a parametri omogenei, l'efficacia, l'uniformità e l'efficienza dei Servizi presso tutte le sedi di svolgimento. Le prestazioni relative all'affidamento in oggetto dovranno essere assolte secondo le norme del presente capitolato e attenendosi scrupolosamente a tutta la normativa di riferimento vigente, che qui si intende tutta tacitamente richiamata, e a quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel periodo di esecuzione del contratto.

9. Inoltre l'Impresa Aggiudicataria:

- si impegna a realizzare, tutte le proposte, i progetti, le iniziative, le azioni, di cui si sia assunta l'onere in sede di offerta, nei tempi indicati;
- si impegna a fornire ai competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale l'elenco del personale impegnato nei vari servizi con specifiche relative alle mansioni assegnate e dei titoli professionali;
- si impegna a fornire l'indicazione del Laboratorio di analisi convenzionato con l'I.A. medesima, per i controlli di ordine batteriologico e chimico.

10. L'elencazione di cui ai commi precedenti è stata riportata a puro titolo indicativo e non esaustivo, in quanto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione dei servizi oggetto del Servizio, secondo le diverse specifiche modalità organizzative richieste dall'Amministrazione Comunale, sono interamente a carico dell'I.A. Fa altresì carico all'I.A. ogni altro compito ed adempimento, se pur non espressamente previsto, sia comunque funzionale al Servizio oggetto di affidamento.

11. Restano ad esclusivo carico dell'Amministrazione Comunale la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e delle reti di adduzione degli impianti. Ogni altra prestazione necessaria alla realizzazione del Servizio deve intendersi a carico dell'I.A..

ARTICOLO 10 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

1. Il Servizio e le attività ed operazioni ad esso connesse, viene svolto presso locali di proprietà dell'Amministrazione Comunale che vengono consegnati all'I.A. in comodato per tutta la durata dell'appalto, nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio. Di tali condizioni la ditta assume piena conoscenza facendola constatare in apposita dichiarazione in sede di gara, Detta dichiarazione, con la sottoscrizione da parte dell'I.A., equivale a dichiarazione di perfetto funzionamento dei beni ceduti in comodato.

2. In merito ai Centri Cottura sono da tenere presenti le seguenti specifiche:

Centri Cottura Comunali

il Comune di Cortona gestisce direttamente con personale dipendente i Centri Cottura di:

Camucia (Via Sandrelli)
Cortona (Via Maffei)
Mercatale (Via Pietro da Cortona)

pertanto le attività ed i servizi a carico dell'I.A. funzionali al Servizio Ristorazione Scolastica risultano essere i seguenti:

- fornitura derrate alimentari e non alimentari;
- servizio consulenza alimentare;
- servizio assistenza tecnica;
- servizio di disinfestazione e derattizzazione;
- fornitura prodotti e attrezzature per pulizia e sanificazione;
- servizio smaltimento rifiuti e raccolta differenziata;
- servizio coordinamento delle attività;
- servizio di trasporto pasti, apparecchiatura, distribuzione pasti, riassetto e pulizia refettorio della Scuola Primaria di Mercatale;
- servizio di apparecchiatura, distribuzione pasti, riassetto e pulizia refettorio della Scuola dell'Infanzia di Mercatale;
- sostituzione dei cuochi comunali con personale qualificato/cuochi ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, con disciplina dettata ai sensi del presente Capitolato;
- fornitura vestiario.

L'elenco è puramente indicativo, in quanto sono a carico dell'I.A. tutte le attività e le forniture, connesse e complementari, propedeutiche o comunque funzionali a garantire il corretto svolgimento dei Servizi.

I Centri Cottura di:

Terontola (Via Belov)
Fratta (SS. di Fratta)
Montecchio (Loc. Montecchio del Loto)

sono messi a disposizione dell'I.A. a titolo di comodato d'uso gratuito e sono gestiti direttamente dall'I.A. avvalendosi di proprio personale dipendente.

Refettori Scolastici

All'interno dei Plessi Scolastici decentrati sul territorio comunale sono ubicati i refettori scolastici le cui modalità di gestione sono dettagliate nel presente Capitolato e suoi allegati.

Oltre alle attività connesse alla somministrazione dei pasti, dovranno essere eseguite le altre operazioni relative alla refezione: allestimento tavoli, sporzionamento (ripartizione delle vivande o cibo) servizio ai tavoli, riordino e pulizia, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate, fornitura dei materiali di pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

3. L'amministrazione Comunale si riserva la possibilità di affidare in gestione ulteriori centri cottura nel caso in cui se ne presenti la necessità a seguito di diminuzione del personale comunale dipendente o per diversa organizzazione del Servizio.

L'I.A. ha l'obbligo di prendere in carico la nuova gestione con il prezzo a pasto offerto si sede di gara, senza che il medesimo possa vantare alcuni diritto di compenso maggiorato.

A tale scopo, nella tabella che segue, viene dettagliato il personale dipendente dell'Amministrazione in servizio presso i Centri Cottura comunali:

Esecutori cucinieri	anno di nascita	centro cottura
A	1961	Cortona
B	1960	Cortona
C	1964	Cortona
D	1963	Cortona
E	1959	Camucia
F	1964	Camucia
G	1963	Camucia
H	1962	Mercatale

4. L'I.A. provvede con proprio personale, a svolgere le attività ed operazioni contemplate dal Servizio esclusivamente nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

L'I.A. potrà utilizzare i macchinari e le attrezzature di proprietà comunale, in dotazione ai Centri Cottura ed ai refettori scolastici distaccati.

Compete all'I.A. un generale dovere di verifica dei requisiti di corretta gestione di tali strutture e di svolgimento della manutenzione ordinaria sulle stesse e, in generale, un obbligo di dotazione di ogni strumentazione, macchinario o impianto, necessario a garantire la conformità e la facilità di lavorazione. L'I.A. garantisce la massima cura nell'uso e conservazione delle attrezzature, dei macchinari e dei locali di proprietà comunale, sostenendo direttamente ogni relativo onere per la loro corretta efficienza.

L'I.A. verificherà costantemente la funzionalità dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, nonché la loro rispondenza a norma di legge, essendo a carico dell'I.A. la manutenzione per garantirne l'efficienza. L'I.A. è direttamente responsabile nei confronti di operatori, utenti del servizio, immobili e terzi, per eventuali danni, infortuni, o quant'altro potesse capitare a causa delle attrezzature, dei macchinari e degli impianti. L'I.A. dovrà comunque tenere libero il Comune da ogni e qualsiasi azione o rivalsa.

Resta inteso che per l'uso delle attrezzature e dei locali nulla è dovuto all'Amministrazione Comunale, in quanto si ritiene compensato in quota parte nel prezzo dell'offerta.

5. L'I.A. dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti nel caso in cui, per gravi e comprovati motivi non fossero utilizzabili le strutture messe a disposizione dal Comune. L'I.A. dovrà procedere prontamente con una riorganizzazione del Servizio, dirottando sulle altre strutture disponibili e rimodulando i relativi servizi.

6. Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'I.A. devono essere da questa utilizzate solo ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'I.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

7. Al termine del periodo contrattuale, l'I.A. riconsegnerà all'Amministrazione Comunale i Centri Cottura, i centri di refezione scolastica distaccati e loro locali accessori, nelle condizioni di usura normalmente ammesse per l'uso cui gli stessi sono destinati. Le attrezzature, gli arredi, e quant'altro fornito dall'I.A. resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 11 - TITOLI AUTORIZZATIVI AI FINI IGIENICO-SANITARI

1. Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'I.A. per l'espletamento delle attività richieste dal presente

Capitolato, deve provvedere all'intestazione di tutti i titoli autorizzativi, o comunque denominati, previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti in materia, relativamente ai Centri Cottura (fanno eccezione i Centri Cottura gestiti direttamente dall'A.C.) ed ai punti di refezione scolastica distaccati.

2. Per quanto concerne le norme igienico sanitaria, viene fatto riferimento a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene", dai Regolamenti locali d'Igiene e dalle normative vigenti in materia, nonché alle eventuali e successive modifiche ed integrazioni che in materia interverranno nel corso di realizzazione dell'affidamento.

3. L'I.A. è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta, gli oli esausti ed i grassi animali e vegetali residui da cottura, nel rispetto delle normative vigenti in materia.

L'I.A. dovrà pertanto tenere il Registro di carico e scarico degli oli esausti e i titoli che attestano il rapporto con il soggetto autorizzato al ritiro. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi di vigilanza igienico-sanitaria o tecnici preposti.

4. L'I.A. assumerà nella propria responsabilità ogni onere inerente il mantenimento e l'aggiornamento dei titoli autorizzativi, oltre ad ogni obbligo ed onere di Legge, ivi compresi quelli stabiliti dal D.Lgs. n. 155/1997 sul sistema HACCP, in ordine ai quali la ditta risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza.

L'I.A. dovrà pertanto dotarsi dei piani di autocontrollo per le strutture di produzione, i punti di refezione e distribuzione ed il trasporto. Dovrà inoltre garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici. I piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente.

L'I.A. dovrà altresì provvedere ad una puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni ricoperte e provvedere ad una assidua vigilanza sui comportamenti e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di Legge e dei contenuti dei piani di autocontrollo.

la ditta, assume il ruolo di titolare dei Centri Cottura e di Responsabile di tutti gli adempimenti in materia di HACCP.

Le spese derivanti dall'applicazione del presente articolo sono a completo carico dell'I.A..

ARTICOLO 12 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. E' a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei Centri Cottura e dei punti distaccati di refezione scolastica e locali accessori, ivi compreso le pertinenze esterne, le attrezzature e gli impianti.

2. Con manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni di manutenzione preventiva programmata e eventuale manutenzione correttiva a guasto che consentano di assicurare nel tempo la funzionalità delle strutture, degli impianti e delle apparecchiature, ivi compreso le pulizie periodiche e la pulizia dei locali in sede di apertura delle mense dopo la pausa estiva ed al termine dell'anno scolastico.

3. Le manutenzioni dovranno essere effettuate mediante personale specializzato e/o tramite ditte esterne specializzate e qualificate nel settore. Gli interventi di manutenzione dovranno essere registrati in un apposito registro, da conservare in ogni singola struttura, il quale potrà essere visionato e controllato da parte dell'Amministrazione Comunale.

4. Al termine di ciascun anno scolastico l'I.A. ha l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione Comunale il resoconto degli interventi di manutenzione effettuati e delle sostituzioni effettuate.

5. La manutenzione riguarderà:

A) Attrezzature

a.1) Nello specifico, per manutenzione preventiva ordinaria programmata si intende il complesso di attività di verifica periodica, di controllo, di messa a punto e sostituzione di parti di ricambio e parti soggette ad usura atte a prevenire i guasti ed a mantenere in condizioni di adeguata funzionalità e di massima efficienza le apparecchiature oggetto dell'appalto; la manutenzione è organizzata ed eseguita secondo un piano prestabilito fondato su quanto prescritto nei libretti d'uso degli apparecchi, su previsioni, procedure di controllo, ed utilizzo di dati di funzionamento storici.

a.2) In caso di avaria o guasto l'I.A. impegna a ripristinare la funzionalità dell'apparecchiatura.

a.3) L'I.A. dovrà sostituire le parti e le componenti necessarie per il corretto funzionamento delle attrezzature utilizzando ricambi originali o comunque compatibili e certificati sotto la responsabilità dell'I.A. che esegue gli interventi.

a.4) L'I.A. è inoltre tenuta a sostituire le attrezzature mobili (a titolo puramente esemplificativo affettatrici, tritacarne, frullatori, frigoriferi, carrelli, bilance, forni, mobili contenitori, bollitori, ecc.) che per qualsiasi motivo si dovessero guastare definitivamente e necessari alla preparazione dei pasti. In caso di temporaneo non funzionamento di attrezzature l'I.A. è tenuta ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive.

B) Locali e impianti

b.1) Per manutenzione ordinaria dei locali si intendono tutti quegli interventi che consistono in riparazioni, sostituzioni o comunque tutte le operazioni tendenti a mantenere pienamente funzionale la struttura. Il concessionario ha l'obbligo di predisporre il piano di manutenzione ordinaria e di gestire gli interventi di manutenzione stessa sulle parti edilizie per una corretta e diligente conduzione della struttura, che ne garantiscano l'efficienza e la durata nel tempo.

b.2) Servizio di assistenza tecnica

Relativamente alle cucine ed alle attrezzature ed in generale a tutta la strumentazione posta a servizio del risultato da raggiungere, è richiesto di assicurare un servizio di manutenzione, cura, riparazione degli strumenti suddetti denominato assistenza tecnica. L'IA. opera a proprio completo carico ed onere e non prevede compensi aggiuntivi, correlazioni con lo stato dei beni, legami con lo stato di conservazione o altre forme di ristoro o legame con lo stato attuale.

L'assistenza tecnica deve essere garantita per le attrezzature dei Centri Cottura di Camucia, Cortona, Fratta, Mercatale, Montecchio e Terontola e per tutte le zone di ricevimento pasti e refettori scolastici.

L'assistenza tecnica dovrà essere svolta per tutte le attrezzature piccole, medie e grandi (es. tritacarne-tritacarne-frigo-congelatori-lavastoviglie-forno-ecc.) come segue:

1. In via ordinaria prima dell'inizio di ogni anno scolastico
2. In via straordinaria a chiamata ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità. L'intervento dovrà essere tempestivo e comunque dovrà essere effettuato entro le ore 9,00 del giorno lavorativo successivo alla chiamata.
3. Fornitura di pezzi di ricambio
4. Fornitura di nuove attrezzature uguali o similari, e comunque non di capacità inferiore a quelle da sostituire, in caso di guasto irreparabile delle attrezzature esistenti.

6. Restano, altresì, in capo all'I.A. tutte le spese e gli oneri sia di natura ordinaria che straordinaria che si renderanno necessari per garantire il rispetto delle vigenti normative in materia di igiene, salute e sicurezza, sia in ordine alle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 che in ordine al D.P.R. 151/2011.

7. Resta inteso che l'I.A. dovrà effettuare il controllo visivo della parte impiantistica e edile atta a verificare che gli impianti siano nelle normali condizioni operative e che non presentino danni evidenti accertabili tramite esame visivo, al fine di garantire la continuità d'esercizio, anche attraverso attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza degli impianti, comportanti anche la sostituzione di parti non significative. Dall'esame visivo scaturisce la pronta segnalazione di eventuali malfunzionamenti e/o guasti da comunicare al Comune.

C) Manutenzione Straordinaria

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico del Comune, ad eccezione di quelli causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

Per manutenzione straordinaria dei locali si intendono tutti quegli interventi strutturali che dovessero rendersi necessari per garantire la sicurezza della struttura anche a seguito di calamità naturali non prevedibili.

Per manutenzione straordinaria degli impianti si intendono gli interventi che comportino la modifica di intere apparecchiature/dispositivi e di loro parti significative che si siano danneggiate, nonché la parziale sostituzione o il potenziamento degli impianti esistenti.

Durante il corso dell'appalto l'I.A. ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti i locali e gli impianti, esclusi tutti gli arredi e le attrezzature, che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

ARTICOLO 13 - SERVIZIO PER SOSTITUZIONE O SUPPORTO AI CENTRI COTTURA A DIRETTA GESTIONE COMUNALE

1. L'Amministrazione si riserva di richiedere lo svolgimento di servizi aggiuntivi per il supporto e la sostituzione del personale Comunale addetto ai Servizi di Refezione Scolastica (Centri Cottura e punti decentrati di refezione).

2. In tal caso il servizio verrà svolto alle seguenti condizioni:

- a) sostituzione con personale appartenente allo stesso profilo professionale del personale comunale da sostituire, qualificato ed adeguatamente formato rispetto alle mansioni da svolgere;
- b) tariffazione su base oraria di effettivo svolgimento del Servizio, applicando la tariffa oraria degli operatori con CCNL del Turismo al livello 6S (o specifico se legato a diverse mansioni richieste) con profilo operaio;
- c) svolgimento del suddetto servizio con un minimo equivalente ad almeno due ore giornaliere;
- d) assicurazione del servizio durante il periodo di svolgimento del Servizio di mensa scolastica;
- e) previsione di un tetto massimo pari ad un valore di euro 30.000 annui oltre iva;
- f) attivazione dietro preavviso di almeno due giorni;

3. Il valore massimo annuo, stimato in sede di determinazione del valore contrattuale, ammonta a complessivi euro 30.000 annui oltre Iva. Tale importo, ovviamente, non è soggetto a ribasso e costituisce un limite massimo annuale.

ARTICOLO 14 - ULTERIORI SERVIZI FORNITI DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. L'Amministrazione Comunale ha adottato un sistema di monitoraggio continuo dei livelli di soddisfazione dell'utenza. L'I.A. ha l'onere di condurre rilevazioni periodiche per monitorare il grado di soddisfazione dell'utenza, con particolare riferimento ai prodotti alimentari e alle pietanze proposte nel menù giornaliero. Il sistema consente di individuare gli interventi correttivi finalizzati a

migliorare la qualità totale del servizio.

2. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utenza e la realtà servita. L'I.A. dovrà condurre tale rilevazione e collaborare con i soggetti incaricati dall'Amministrazione per tutti gli aspetti legati al servizio.

TITOLO III	PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO
-------------------	---

ARTICOLO 15 - PERSONALE ADDETTO

1. L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

2. Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'I.A. si avvale di personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta della Stazione Appaltante.

3. In particolare dovranno essere previste le seguenti figure:

A) Responsabile coordinatore del Servizio

a.1) L'I.A. prima dell'avvio del Servizio dovrà indicare il Responsabile coordinatore del Servizio. Il Responsabile coordinatore deve essere dipendente della Ditta, avere un percorso professionale e formativo nel settore dell'alimentazione ed una anzianità lavorativa, in qualità di coordinatore, maturata nei servizi di ristorazione collettiva per almeno 5 anni.

a.2) Il Responsabile coordinatore del Servizio costituirà la persona deputata dall'I.A. a sovrintendere il Servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con la Stazione Appaltante, la Azienda USL ed i Comitati Mensa.

Il Responsabile coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dall'Amministrazione Comunale per il controllo sull'andamento del Servizio.

Al Responsabile coordinatore, saranno fatte tutte le comunicazioni da parte dell'Amministrazione Comunale, comprese quelle urgenti circa variazioni improvvise al Servizio. La comunicazione, anche verbale (alla quale in questo caso dovrà seguirne tempestivamente una scritta), avrà valore di comunicazione all'I.A. e deve intendersi quindi come presentata direttamente all'Impresa.

a.3) Il Responsabile coordinatore del Servizio dovrà essere dotato di cellulare di riferimento e deve essere reperibile tutti i giorni h24, compresi i giorni festivi.

B) Dietista/Nutrizionista

b.1) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il nominativo del professionista con il ruolo di Dietista/Nutrizionista che deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione ed esperienza maturata nei servizi di ristorazione collettiva per almeno 5 anni.

In particolare il/la Dietista/Nutrizionista:

- dovrà essere referente/responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale con

- capacità di rappresentare l'I.A. e mantenere i rapporti con la Stazione Appaltante, la Azienda USL ed i Comitati Mensa;
- dovrà garantire la predisposizione, entro 5 giorni dalla comunicazione da parte dei Servizi Scolastici Educativi, delle diete speciali per motivi di salute o etico/religiosi nel rispetto di quanto indicato al successivo Articolo 28 e di quanto indicato nel protocollo delle diete speciali adottato dal comune di Cortona ed illustrato nell'allegato C) al presente Capitolato (salvo eventuali proposte migliorative della gestione dei pasti speciali offerte in sede di gara ed applicabili al Servizio).
 - garantire l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali;
 - garantire la formazione di tutto il personale impegnato a vario titolo nel Servizio di Ristorazione Scolastica oggetto del presente appalto;
 - tenere rapporti con i Servizi Scolastici Educativi, con i componenti dei Comitati Mensa ed interfacciarsi con i competenti Dipartimenti dell'Azienda USL Toscana Sud Est;
 - supportare l'Amministrazione Comunale ed il personale dell'I.A. nella realizzazione di eventuali progetti di educazione alimentare, con disponibilità ad incontri periodici con il personale scolastico e le famiglie utenti del Servizio;

b.2) Tale figura dovrà essere dotata di cellulare di riferimento e deve essere reperibile tutti i giorni h24, compresi i giorni festivi. In caso di assenza o impedimento, l'I.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta ai Servizi Scolastici Educativi.

b.3) L'I.A. dovrà fornire ai Servizi Scolastici Educativi il curriculum del professionista individuato e tutti i recapiti utili.

C) Referente di Centro Cottura

c.1) L'I.A. prima dell'avvio del Servizio dovrà indicare per ogni Centro Cottura, la figura di un cuoco responsabile dell'organizzazione e del coordinamento. Tale figura dovrà inoltre essere sempre reperibile per la Stazione Appaltante.

Tale figura ha funzioni di coordinamento e di supervisione riguardo le attività di competenza del Centro di Cottura (sicurezza, igiene, ecc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Tale figura dovrà avere una esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione scolastica.

D) Responsabile produzione diete speciali

d.1) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare per ogni Centro Cottura, la figura di un cuoco con funzioni di responsabile del coordinamento, produzione e veicolazione delle diete speciali nel rispetto del protocollo assunto da parte dell'Amministrazione Comunale e specificato nell'allegato C al presente Capitolato (salvo eventuali proposte migliorative della gestione dei pasti speciali offerte in sede di gara ed applicabili al Servizio).

E) Referente per i centri distaccati di refezione scolastica

e.1) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare presso ogni centro distaccato di refezione scolastica, la figura di un Referente del plesso e del suo sostituto per la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo HACCP e per gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

F) Personale addetto ai Centri Cottura *(ad esclusione dei Centri Cottura a diretta gestione comunale)*

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare presso i Centri Cottura affidati in gestione, proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero minimo di personale da impiegare è quello richiesto dall'Amministrazione Comunale e

riportato nelle tabelle allegato B.1) allegata al presente Capitolato, integrato con le unità di personale proposte dall'I.A. in sede di offerta tecnico-qualitativa.

G) Personale addetto al trasporto e consegna pasti *(veicolato)*

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i punti di refezione scolastica distaccati, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero minimo di personale da impiegare è quello richiesto dall'Amministrazione Comunale e riportato nella tabella allegato B.2) al presente Capitolato, integrato con le unità di personale proposte dall'I.A. in sede di offerta tecnico-qualitativa.

H) Personale addetto alla somministrazione dei pasti *(ad esclusione dei refettori gestiti con personale comunale)*

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero di personale impiegato deve essere coerente con i tempi le modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante indicate nell'allegato B.3) al presente Capitolato Speciale, integrato con le unità di personale proposte dall'I.A. in sede di offerta tecnico-qualitativa.

4. L'I.A. provvederà a propria cura e spese all'assunzione del personale necessario all'espletamento dei servizi a norma del presente Capitolato, nel numero e con la necessaria formazione professionale, sufficiente a garantire il perfetto funzionamento degli stessi, nell'osservanza delle Leggi in materia igienico-sanitaria e dei contratti collettivi di lavoro.

L'organico del personale in servizio presso i Centri Cottura (esclusi i Centri Cottura a diretta gestione comunale), presso i punti distaccati di refezione scolastica ed il personale impegnato nel trasporto dei pasti non dovrà essere inferiore a quello richiesto dal presente Capitolato e non inferiore a quello dichiarato in sede d'offerta, per tutta la vigenza contrattuale.

Eventuali modifiche per motivi tecnici o di miglioramento del Servizio dovranno essere concordate con i Servizi Scolastici Educativi.

5. Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente e aggiornato dall'I.A. sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

6. Il personale impiegato dall'I.A. nella gestione dei servizi descritti nel presente Capitolato e nei suoi allegati dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- avere compiuto il diciottesimo anno di età;
- essere in possesso del titolo di studio della scuola dell'obbligo.
- per il servizio di trasporto pasti occorre: patente tipo B

7. Il personale impegnato sia nella refezione che nel trasporto pasti, compresi gli eventuali sostituti, deve essere in possesso di attestato di frequenza al corso per addetti ad attività alimentari semplici per operatore oppure corso per addetti ad attività alimentari complesse per addetti alla cucina, rilasciato da strutture accreditate ai sensi della DGR Toscana n. 559/08 e succ. mod. ed int. e sue

modifiche e dal D.Lgs. 193/2007.

8. L'I.A. dovrà garantire che tutto il personale impiegato nei Servizi sia adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e succ. mod. ed int. e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D.Lgs. 81/2008, siano stati trattati anche i seguenti argomenti:

- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia
- Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza)
- Differenze tra disinfezione e lavaggio
- Modalità di conservazione dei prodotti
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minore impatto ambientale e dei prodotti ausiliari ecologici; le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

9. L'I.A. è tenuta:

- a fornire al personale dipendente, a proprio carico, tutte le informazioni ed i corsi di aggiornamento necessari per gli adempimenti di cui al D.Lgs. 81/2008.
- ad attuare il piano di sicurezza e di evacuazione in caso di emergenza con proprio personale che dovrà aver frequentato apposito corso come previsto dal D.Lgs. 81/2008.
- a dare piena collaborazione all'Amministrazione Comunale per un corretto coordinamento in caso di emergenza e per mettere in atto le misure di evacuazione ed emergenza nel rispetto del D.Lgs. 81/2008.

10. Tutto il personale impegnato nel presente appalto a vario titolo, entro 6 mesi dall'aggiudicazione definitiva del Servizio deve essere in possesso di certificazione attestante la partecipazione a corso teorico-pratico di "*primo soccorso pediatrico*" di 4 ore conforme al disposto del D.Lgs. 81/2008.

11. Ai fini della sottoscrizione del contratto di appalto deve essere prodotto al Comune di Cortona il piano biennale della formazione di cui sopra. Il programma formativo dovrà prevedere almeno 12 ore di formazione all'anno per ogni operatore di cucina ed almeno 5 ore di formazione all'anno per ogni operatore addetto alla distribuzione e trasporto.

12. L'I.A. è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i Centri Cottura, i refettori e il trasporto pasti, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il proprio personale ed il personale comunale, statale o altro avente diretta causa con i servizi oggetto dell'appalto.

Il personale dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto verso l'utenza. Dovranno essere evitate discussioni, diverbi e quant'altro possa generare conflitti con l'utenza ed il personale. Ogni richiesta o reclamo da parte dell'utenza dovrà essere trasmessa ai Servizi Scolastici Educativi. Il personale dovrà essere dotato di tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

L'I.A. si impegna a sostituire quel personale che assume comportamenti scorretti e non adeguati al ruolo ricoperto, previa apposita contestazione scritta da parte dei Servizi Scolastici.

Particolare attenzione dovrà essere prestata al comportamento con l'utenza che, per l'età e la sensibilità che la contraddistingue, deve essere in ogni modo tutelata. Non sono ammessi quindi comportamenti che in alcun modo possano essere minimamente equivocati indipendentemente dalle motivazioni dai quali scaturiscano. Qualora fosse appurato, in base a controlli o a segnalazioni, comportamenti di tale tenore, il Comune potrà chiedere l'immediata sostituzione del personale.

In ogni caso l'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'I.A. la sostituzione di personale ritenuto non idoneo, che dovrà avvenire entro un congruo tempo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

13. Prima dell'inizio del servizio l'I.A. dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale il Piano Organizzativo del personale distinto per Centro Cottura, centri di refezione scolastica distaccati e trasporto pasti. Il Piano riporterà, oltre l'elenco nominativo del personale in organico, le qualifiche e mansioni, il monte ore giornaliero e settimanale. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale il curriculum professionale. L'I.A. dovrà garantire per tutto il periodo di gestione, la continuità degli operatori. La stessa continuità di personale dovrà essere garantita nei Centri Cottura, nei punti di refezione scolastica distaccati e nel trasporto dei pasti. Le sostituzioni temporanee dovranno essere effettuate con personale idoneo ed in possesso degli stessi requisiti. Qualsiasi variazione del personale, sia in termini di consistenza numerica e di qualifiche deve essere preventivamente comunicata all'A.C. per l'approvazione formale, senza la quale l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione. Il Piano Organizzativo del personale dovrà restare invariato anche quando si possa verificare una forte diminuzione del numero dei pasti dovuta a una qualsiasi causa temporanea, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ARTICOLO 16 - RAPPORTO DI LAVORO

1. Il rapporto di dipendenza con l'I.A. deve risultare da regolare contratto di lavoro, stilato nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

2. L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato, in vigore alla data di stipula del contratto, nonché alle condizioni risultanti dalle successive modifiche ed integrazioni che possano intervenire nel corso della vigenza dell'appalto.

L'I.A. è altresì tenuto a dare continuità all'applicazione del CCNL anche in caso di ripetizione dell'appalto, per esercizio da parte dell'Amministrazione Comunale del diritto di opzione, nonché in caso di eventuale applicazione della proroga tecnica, nelle more di definizione del procedimento di gara per l'individuazione del nuovo soggetto gestore.

3. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

4. L'Amministrazione Comunale in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze riscontrate, comunicherà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'I.A. deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto successivamente alla dichiarazione dell'Ispettorato del Lavoro della di regolarità da parte l'I.A.

ARTICOLO 17 - CLAUSOLA SOCIALE

1. Posto che il presente contratto risulta essere ad alta intensità di manodopera, Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e fermo restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo affidamento, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

2. Il riassorbimento del personale è imputabile all'I.A. nei limiti di compatibilità con i fabbisogni richiesti dall'esecuzione del contratto a seguito della pianificazione e dell'organizzazione definita dal proponente assuntore. Tale modalità organizzativa risulta dall'offerta tecnico-qualitativa presentata dall'I.A. in sede di gara e denominata "Progetto di organizzazione del servizio".

3. Ai fini dell'applicazione della clausola di cui all'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int. , il dettaglio delle figure professionali in servizio e del relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato è riportato nell'allegato D) del Capitolato Speciale.

4. Si dà atto che la mancata accettazione della clausola sociale costituisce volontà di proporre un'offerta condizionata e pertanto è inammissibile. Tale volontà di accettazione della clausola sociale dovrà emergere dal "progetto di assorbimento" o comunque denominato atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale con riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno e della relativa proposta contrattuale.

ARTICOLO 18 - SUPPORTO ALLE CATEGORIE DEBOLI

1. Verrà valutato sotto tale voce l'inserimento sociale di persone svantaggiate. Creazione di maggiori e stabili opportunità di lavoro per le persone svantaggiate, nonché sinergie, da realizzare mediante accordi con altri Enti Pubblici o privati operanti nel settore degli interventi e dei servizi sociali, da determinare con criteri comparativi. Le stesse dovranno essere aggiuntive rispetto alla clausola sociale prevista nel bando e la valutazione di tale opzione presuppone:

- a) il riassorbimento di tale personale, al fine di non vanificare per questa via la clausola sociale;
- b) la non valutazione del personale svantaggiato tra quello valutato nella parte dell'organizzazione del servizio e del personale, per evitare una duplice valutazione di tale aspetto.

2. I criteri di valutazione in sede di gara sono definiti nel Disciplinare.

TITOLO IV	NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTI-INFORTUNISTICA ED IGIENE SUI LUOGHI DI LAVORO
------------------	--

ARTICOLO 19 – NORME DI SICUREZZA

1. La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e succ. mod. ed int. ha redatto il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) per il servizio oggetto del presente affidamento, in cui i costi della sicurezza da interferenze sono pari a complessivi euro 4.000,00 Iva esclusa (euro 1.000,00 per anno educativo/scolastico. Il documento costituisce allegato agli atti di gara.

2. Il DUVRI è un documento dinamico che le parti si impegnano a rivedere ogni qualvolta le modalità esecutive dell'appalto cambino in maniera tale da modificare il quadro dei rischi da interferenza lavorativa.

Nell'importo di contratto sono compresi tutti i costi riguardanti l'applicazione delle misure di sicurezza a carico dell'I.A. connessi ai rischi relativi alle proprie attività, restando immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

ARTICOLO 20 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato nei Servizi oggetto del presente appalto, compreso il personale dipendente del Comune di Cortona, gli indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio ed i dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

a) Personale Centro Cottura:

Il vestiario dovrà essere di qualità, di cotone pesante e resistente e dovrà essere così composto:

- 2 giacche
- 2 casacche
- 3 magliette in cotone tipo polo manica lunga
- 2 pantaloni in cotone
- 4 grembiuli
- 2 copricapo da utilizzare durante le lavorazioni e la distribuzione idonei a contenere la capigliatura
- 1 paio di calzature antiscivolo
- guanti monouso
- guanti anti taglio ed ogni altro indumento utile a garantire la sicurezza del personale e l'igiene degli alimenti.

Dovranno essere previsti per i lavori di pulizia e sanificazione, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

b) Personale addetto ai centri distaccati di refezione scolastica:

Il vestiario dovrà essere di qualità, di cotone pesante e resistente e dovrà essere così composto:

- camice di colore chiaro
- grembiule di colore chiaro con pettorina
- copricapo da utilizzare durante le lavorazioni e la distribuzione idonei a contenere la capigliatura
- calzature antiscivolo
- guanti e/o quanto sia necessario per le fasi di sporzionamento e somministrazione.

2. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e di colore diverso per i lavori di pulizia e sanificazione.

3. L'I.A. dovrà inoltre mettere a disposizione di tutti gli addetti (compreso il personale comunale):

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di sanificazione;
- guanti anallergici monouso per tutte le operazioni di monda, porzionatura delle carni crude e cotte, preparazione di piatti freddi, alloggiamento del cibo nei contenitori *gastro-norm* da sostituire tra un'operazione e l'altra;
- guanti anallergici monouso per la distribuzione nei refettori e comunque in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate quali la preparazione di piatti freddi (formaggi, prosciutti, insalate di riso, ortaggi crudi, ecc.);

4. La dotazione del vestiario da lavoro deve essere personale e deve essere fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario. Gli indumenti devono riportare il nome dell'I.A. e consentire l'identificazione del dipendente. Si precisa che i capi d'abbigliamento, prima

dell'effettuazione dell'acquisto da parte dell'I.A., dovranno essere concordati con il Responsabile coordinatore del Servizio, con i Servizi Scolastici Educativi e con il personale destinatario.

5. La I.A. è tenuta a fornire vestiario monouso, consistente in camici, cuffie e sovra-scarpe, ai Centri Cottura (compreso i Centri Cottura a gestione comunale) ed ai centri distaccati di refezione scolastica.

Il vestiario monouso deve essere obbligatoriamente fatto indossare ad eventuali figure esterne autorizzate all'ingresso presso i Centri Cottura o i punti distaccati di refezione o al personale addetto alla vigilanza ed ispezione.

ARTICOLO 21 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. L' I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dalla Amministrazione Comunale.

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

3. La I.A. dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione Comunale deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

ARTICOLO 22 - SOPRALLUOGO PER COMUNICAZIONI DEI RISCHI E SOTTOSCRIZIONE DI APPOSITO VERBALE

1. L'I.A. da atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Comune di Cortona, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto, per la presa visione dei luoghi e la presa in carico delle attrezzature e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- di aver preso visione, ed eventualmente integrato ove concordemente ritenuto opportuno, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), elaborato dal Datore di lavoro Committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81 e succ. mod. ed int.

ARTICOLO 23 - RISPETTO NORME E REGOLAMENTI

1. E fatto divieto al personale della I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del Servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato.

2. La I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in

forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e refezione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO V	PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
-----------------	---

ARTICOLO 24 – RILEVAZIONE PASTI

1. Spetta al personale dell'I.A. la rilevazione giornaliera delle presenze degli utenti del Servizio (compreso il personale docente e non docente avente diritto) ed a comunicarne il numero ai Centri Cottura di competenza. I dati devono essere distinti tra alunni ed adulti e devono essere specificate eventuali necessità di diete speciali, diete etico-religiose, diete in bianco.

Il personale dell'I.A. dovrà tenere un comportamento atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole.

2. L'Amministrazione Comunale per la registrazione delle presenze è dotata del software gestionale E.Civis della Soc. Project srl che prevede la registrazione informatizzata delle presenze a mensa attraverso la trasmissione telematica del flusso giornaliero dei dati. Con lo stesso applicativo dovranno essere rilevate quotidianamente anche le presenze nominative dei bambini e degli adulti che hanno un regime alimentare speciale debitamente documentato.

La rilevazione è a carico dell'I.A. che, per ogni singolo plesso scolastico, provvederà agli adempimenti necessari alla rilevazione e trasmissione dei dati sia al Centro Cottura di competenza, sia all'Ufficio Servizi Scolastici. Come riportato al precedente articolo 9 (comma 6 lett. a) sono a carico dell'I.A.:

- i costi relativi all'acquisto dell'*hardware* e/o *devices* necessario alla rilevazione delle presenze dai singoli punti di refezione e la trasmissione ai Centri Cottura e all'Ufficio Servizi Scolastici e il relativo servizio assistenza;
- la formazione del personale addetto alla rilevazione e trasmissione dei dati, sia per l'utilizzo dell'*hardware* e/o *devices* sia per l'utilizzo del software gestionale
- ogni altra spesa ed onere spesa necessario all'attivazione e funzionamento del servizio.

3. In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti, sono possibili inconvenienti accidentali (a puro titolo esemplificativo caduta del vassoio, del piatto, ecc..) è necessario che l'I.A. adotti misure tali a garantire che nessun utente rimanga senza il pasto e che le porzioni rispettino le grammature dovute, adottando strategie come ad esempio aumento del porzioni rispetto agli ordinativi. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

4. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

ARTICOLO 25 – STRUTTURA DELLA GIORNATA ALIMENTARE

1. Per i Nidi d'Infanzia la giornata alimentare si compone:
colazione: Progetto "*Frutta a colazione*"

pasto principale composto da:

antipasto di verdure crude (inizialmente una volta alla settimana, successivamente potrebbe essere proposto anche tutti i giorni),

un primo

un secondo

un contorno (caldo o freddo)

pane

frutta fresca di stagione

acqua oligominerale da fornire in vetro con tappo a vite nella quantità di lt. 1 ogni 3 pasti
merenda

2. Per la Scuola dell'Infanzia la giornata alimentare si compone:

colazione Progetto "*Frutta a colazione*"

pasto principale composto da:

antipasto di verdure crude (inizialmente una volta alla settimana, successivamente potrebbe essere proposto anche tutti i giorni),

un primo

un secondo

un contorno (caldo o freddo)

pane

frutta fresca di stagione

acqua oligominerale da fornire in vetro con tappo a vite nella quantità di lt. 1 ogni 2 pasti

3. Per la Scuola Primaria la giornata alimentare si compone:

pasto principale composto da:

antipasto di verdure crude (inizialmente una volta alla settimana, successivamente potrebbe essere proposto anche tutti i giorni),

un primo

un secondo

un contorno (caldo o freddo)

pane

frutta fresca di stagione

acqua oligominerale da fornire in vetro con tappo a vite nella quantità di lt. 1 ogni 2 pasti.

ARTICOLO 26 – MENÙ E GRAMMATURE

1. La preparazione dei pasti dovrà avvenire in conformità a quanto specificato ed indicato nel menù in vigore per il Comune di Cortona, così come approvato e validato dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL Toscana Sud Est (U.F. Igiene pubblica e nutrizione).

2. Le grammature devono tenere conto delle fasce di età dell'utenza a cui i pasti sono destinati e sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento. Tali scarti non concorrono a determinare il quantitativo dovuto che risulta quindi da determinare alla luce dei quantitativi programmati, delle effettive presenze e degli eventuali scarti sopra indicati.

3. Il menù, il ricettario e le grammature sono riportate nell'allegato B.5) al presente Capitolato.

4. L'I.A. deve adottare (salvo le variazioni/modifiche che potranno essere richieste) il menu di tipo autunnale/invernale ed il menu primaverile/estivo.

I menù ed i ricettari sono approvati dal Dipartimento Nutrizione e Igiene degli alimenti dell'Azienda USL Toscana Sud Est, riportanti una descrizione analitica l'indicazione calorica e nutrizionale e sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti;
- differenziazioni: per bambini dei Nidi d'Infanzia e della Scuola dell'Infanzia e per gli alunni della Scuola Primaria, nonché al personale docente e non docente autorizzato.

5. Il menù è suddiviso in menù invernale e menù estivo:

- il menù estivo sarà adottato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1 aprile fino alla fine dell'anno scolastico;
- il menù invernale sarà adottato dal 1 novembre al 31 marzo.

La struttura del menù giornaliero potrebbe subire variazioni a seguito di specifiche esigenze a seguito di diete speciali per patologie/intolleranze e diete personalizzate per motivi di carattere etico-religioso e culturale.

6. I tipi e le caratteristiche dei viveri, nonché la loro preparazione, dovranno essere conformi a quelli precisati nelle disposizioni dell'allegato A "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*" documento da intendersi indicativo e non esaustivo. Nella preparazione e distribuzione dovranno essere seguite le "*Linee di indirizzo nazionale per la refezione scolastica*", a cura del Ministero della Salute-Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti e le "*Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana*".

7. In occasione di festività e ricorrenze particolari potrà essere richiesto di implementare il pasto con dolci caratteristici (senza che ciò debba comportare oneri aggiuntivi per l'Amministrazione). A puro titolo esemplificativo, in occasione delle vacanze natalizie, carnevale e vacanze pasquali potranno essere offerti i dolci tipici come in occasione dell'ultimo giorno di scuola potrà essere offerto un budino o alimento simile. Dovrà essere prestata particolare attenzione per la salvaguardia delle intolleranze e/o allergie alimentari.

8. Per particolari progetti alimentari in corso d'anno scolastico potranno essere inoltre richiesti all'I.A. menù speciali e/o integrazioni del menù esistente con preparazioni caratteristiche correlate alle iniziative (es. *giornata etnica, giornata della celiachia, giornata delle produzioni tipiche*).

In tali giornate la preparazione del pasto dovrà avvenire esclusivamente a base dei generi alimentari caratterizzanti la tematica. L'I.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

9. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere in qualunque momento di sostituire, qualora lo ritenga necessario per rispondere alle esigenze dell'utenza, una o più ricette o pasti del menù con altri valutati adeguati e comunque simili. Opera in tal senso un preavviso per la variazione non inferiore a quindici giorni.

ARTICOLO 27 – VARIAZIONI AL MENÙ

1. Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione rispetto alla stagionalità dei prodotti e differenziazione tra menù invernali o estivi) che a seguito delle risultanze dell'indagine sul gradimento da parte dell'utenza, o a seguito di confronto e valutazione in sede di Comitati Mensa.

2. E' consentita in via eccezionale, temporanea e previa tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, una variante al menu previsto nei seguenti casi:

- guasto imprevisto ed improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione dei pasti;

- avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili o interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- interruzione temporanea della produzione per varie cause, quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive da parte delle Autorità competenti.

3. Ogni variazione dovrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione e successiva autorizzazione alla predisposizione di un menù alternativo da parte dei Servizi Scolastici Educativi. I menu adottati per la refezione scolastica ed in vigore alla data di stesura del presente Capitolato, non sono da intendersi fissi per tutta la durata dell'appalto, ma potranno essere variati o totalmente sostituiti, in corso d'opera, su richiesta della Amministrazione Comunale.

4. In caso di sciopero del personale dell'I.A., la stessa è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta dell'Amministrazione Comunale, la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

5. Le eventuali richieste di deroga alla fornitura dei prodotti previsti dal menù o offerti in sede di gara devono essere circostanziate ed adeguatamente documentate. In particolare l'I.A. dovrà informare l'Amministrazione Comunale circa le temporanee ed eccezionali condizioni, indipendenti dalla propria volontà che hanno portato alla mancata fornitura dimostrando di aver ricercato ogni possibile soluzione anche ricorrendo alla richiesta del prodotto a fornitori non abituali.

ARTICOLO 28 – MENÙ PER DIETE SPECIALI

1. L'impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dagli utenti per motivi di allergie alimentari, per patologie di diversa natura o per motivi etico/religiosi.

2. L'I.A. dovrà provvedere alla predisposizione, preparazione e somministrazione delle diete speciali agli utenti nei casi in cui siano riconducibili alle seguenti categorie:

- a) *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria
- b) *diete speciali* legate a motivi etici religiosi
- c) *diete leggere (in bianco)* in caso di indisposizione temporanea, a semplice richiesta da formularsi da parte del genitore e per non più di cinque giorni consecutivi.

3. I menù per gli utenti che devono seguire un speciale regime alimentare dovranno essere predisposti tenendo conto delle indicazioni dei medici e nel rispetto delle richieste degli utenti. Non potranno essere accettate richieste che provengono direttamente dalle famiglie o da personale dei plessi scolastici. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'Ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

4. I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane e frutta fresca e predisposti secondo le grammature richieste utilizzando anche derrate alimentari speciali necessari a garantire la salute e l'incolumità del richiedente.

5. La richiesta di dieta speciale, accompagnata da apposito certificato medico nel caso in cui sia presente una patologia legata all'alimentazione, sarà presentata dalla famiglia ai Servizi Scolastici Educativi. Tale richiesta sarà inoltrata all'I.A. la quale provvederà ad elaborare un menù appropriato, vistato dalla Dietista, rendendone possibile la sua somministrazione entro e non oltre 5 giorni dal ricevimento. Il menù così predisposto dovrà essere trasmesso ai Servizi Scolastici Educativi ed essere il più possibile simile al menù giornaliero, garantendo nel contempo

un'alimentazione equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

6. La dieta leggera (in bianco) può essere richiesta, in caso di indisposizione temporanea, da parte del genitore che lo comunicherà al mattino all'operatore incaricato della rilevazione dei pasti. La dieta così richiesta non potrà essere somministrata per più di cinque giorni consecutivi. Per dieta leggera si intende un primo piatto di pasta o riso condito con olio extravergine d'oliva IGP Toscano e per secondo piatto un formaggio (mozzarella, stracchino) oppure carne bianca cotta a vapore con contorno di verdura lessa.

7. All'inizio di ogni anno educativo/scolastico sarà consegnato all'I.A. l'elenco nominativo degli utenti, suddiviso per scuola, che sono sottoposti a dieta speciale per una delle motivazioni indicate al precedente comma 2 lettera a) e b) , ai quali dovrà essere somministrata una dieta speciale.

8. I Servizi Scolastici Educativi hanno adottato un protocollo per l'intera filiera per la preparazione, trasporto e somministrazione delle diete speciali che prevede una serie di passaggi alla quale l'I.A. dovrà inizialmente attenersi.

L'I.A. potrà presentare in sede di offerta tecnico-qualitativa un protocollo che, se valutato migliorativo del protocollo adottato dall'Ente, potrà essere applicato a garanzia della tracciabilità dell'intera filiera della dieta speciale. Il protocollo adottato dal Comune di Cortona è riportato quale allegato C) al presente Capitolato.

9. L'I.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari.

In tale caso gli addetti al servizio dell'I.A., nel rispetto della normativa in materia di tutela della privacy prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati.

10. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico e per progetti di educazione alimentare (menu etnici, menu regionali o menù tipici locali) possono essere predisposti menu particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

ARTICOLO 29 – PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

1. Eventuali iniziative / eventi, siano essi singoli o periodici, volti a promuovere corretti stili alimentari, nonché la conoscenza di prodotti e ricette tradizionali tipiche del nostro territorio, e quindi specifici menu correlati all'evento, proposti dall'I.A. all'interno del progetto tecnico-qualitativo, presentato in sede di gara, dovranno essere concordati con l'A.C., in tempi utili all'acquisizione della verifica e del nulla osta da parte del competente dipartimento dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

2. L'I.A. si farà carico e si impegnerà a promuovere e pubblicizzare le iniziative di promozione di prodotti tipici locali presso le Scuole ed a fornire, a proprie spese, tutto il materiale informativo.

ARTICOLO 30 – PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

1. L'I.A. deve dare la propria disponibilità per eventuali interventi di educazione alimentare proposti dall'Amministrazione Comunale o dalle Istituzioni Scolastiche, volti a proporre:

- iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti);

- progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto.

ARTICOLO 31 – DEFINIZIONE E PUBBLICITÀ DEL MENÙ

1. Copia del menu, copia dei ricettari e copia del bilancio calorico e nutrizionale del menu adottato devono essere affissi all'ingresso dei locali mensa, in luogo ben visibile, ed all'entrata di ogni struttura scolastica.

2. L'I.A. deve provvedere alla redazione, impaginazione e stampa a colori del calendario annuale riportante il menù giornaliero da consegnare alle famiglie ed al personale docente e non docente utente del Servizio (n. 1.800 copie circa). Per tale operazione dovrà coordinarsi con i Servizi Scolastici Educativi per la scelta dei soggetti e per le impostazioni di base.

3. Le copie del calendario dovranno essere consegnate all'Amministrazione Comunale prima della ripresa dell'anno educativo/scolastico e comunque non oltre il mese di ottobre, al fine di consentire alle famiglie utenti del Servizio di seguire la giornata alimentare dei figli.

ARTICOLO 32 – PREPARAZIONE DEL PASTO

1. Per la produzione dei pasti l'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi al programma alimentare adottato dall'Amministrazione Comunale nel rispetto delle grammature e del ricettario utilizzando generi alimentari conformi a quanto previsto nell'allegato A "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*". In caso di variazioni al menù o proposte alternative da parte dell'I.A. - che comunque dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e validate dal competente dipartimento dell'Azienda USL - le materie prime necessarie dovranno essere compatibili con le caratteristiche generali richieste per le forniture alimentari anche se nello specifico non presenti in elenco, senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

2. La cottura dei pasti dovrà avvenire con cadenza giornaliera, nello stesso giorno del consumo. Pertanto, è fatto divieto assoluto di cucinare il giorno antecedente il consumo. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di igiene (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), e di qualità nutritiva ed organolettica.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o di avanzi. Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi. Tale forma di cautela opera sia a tutela dei fruitori del Servizio che al fine di prevenire utilizzi impropri.
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo da garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

3. L'impresa appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 33 – SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle disposizioni generali indicate nell'allegato A "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*".

2. L'I.A. deve procedere alla fornitura delle materie prime ai Centri Cottura (compresi i Centri Cottura a diretta gestione comunale), inclusi prodotti caratterizzanti l'alimentazione dei bambini dei Nidi d'Infanzia ed i prodotti dietetici specifici per intolleranze/allergie alimentari o patologie attestate da certificazione medica.

Le materie prime fornite dovranno possedere le specifiche merceologiche indicate nell'allegato A al presente Capitolato *“Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche”*.

3. Per ciascun genere alimentare, preliminarmente all'avvio del servizio, l'I.A. assume l'impegno a produrre ai Servizi Scolastici Educativi, le relative schede tecniche e merceologiche al fine della verifica della corrispondenza ai requisiti richiesti. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere la sostituzione dei prodotti che non rispondono alle specifiche tecniche previste.

Nel caso di momentanea indisponibilità della fornitura di un prodotto e la conseguente esigenza di provvedere alla sua sostituzione con prodotto analogo, l'I.A. provvederà a darne preventiva comunicazione ai Servizi Scolastici Educativi, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica merceologica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere.

Analogamente l'I.A. prima dell'inizio del Servizio, dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale la lista dei propri fornitori, così come dovrà essere data immediata comunicazione rispetto ad ogni eventuale sostituzione. Resta a carico dell'I.A. la totale responsabilità nei confronti dei fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

4. Qualora l'Amministrazione Comunale ritenga determinati prodotti non rispondenti alle specifiche esigenze qualitative del Servizio o a seguito di mutate esigenze dell'utenza del Servizio, anche nel corso di anno educativo/scolastico, l'I.A. dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo simile, previa verifica della scheda tecnica e successiva autorizzazione.

5. L'allegato A *“Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche”* riporta una elencazione delle derrate alimentari facendo riferimento all'identificazione delle caratteristiche richieste per i prodotti di tipo biologico, da pesca sostenibile, prodotti DOP e IGP.

6. I prodotti biologici richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

7. I prodotti derivanti da pesca sostenibile richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (*Marine Stewardship Council*) o equivalenti.

8. I prodotti DOP o IGP richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (UE) N. 1151/2012 e devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

9. Per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'I.A. dovrà assicurare le prescritte indicazioni di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e l'eventuale presenza di allergeni (Reg. (UE) 1169/2011, allegato II), questi ultimi ancorché espressi “in tracce”.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione del pasto, dovranno essere consegnate ai Centri Cottura (Centri Cottura a diretta gestione comunale inclusi) in confezioni originali ed integre, munite dell'etichettatura prevista dalla normativa vigente.

10. Rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, la ditta fornitrice darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico. Tale garanzia dovrà risultare dalle schede tecniche dei prodotti.

11. E' fatto assoluto divieto:

- di fornire alimenti già congelati e successivamente scongelati;
- di congelare in loco materie prime acquistate fresche ed alimenti già scongelati.

12. Gli imballaggi (primari, secondari e *pallets*) per la consegna delle derrate alimentari devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte V "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e succ. mod. ed int., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

13. I contenitori, gli imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie. L'I.A. dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'utilizzo di contenitori per le derrate alimentari, che rispettano quando sopra specificato.

14. Le derrate alimentari verranno prenotate dal personale dei Centri Cottura il lunedì di due settimane precedenti al loro utilizzo e dovranno essere consegnate dai fornitori presso i Centri Cottura entro e non oltre le ore 10,00, come di seguito indicato:

- il lunedì ed il mercoledì ordinativi per frutta e verdura
- dal lunedì al venerdì ordinativi per gli altri prodotti alimentari e non alimentari

Le derrate deperibili dovranno essere fornite in modo tale da garantire prodotti sempre freschi.

15. Si pone particolare attenzione per il Centro Cottura di Cortona, ubicato entro le mura del Centro Storico di Cortona, in Via Maffei. Le strade per raggiungere il Centro Cottura e le sedi dei plessi scolastici, sono percorribili con mezzi di media/piccola portata.

16. Le forniture che i Centri Cottura riscontreranno come non conformi rispetto alle caratteristiche indicate, dovranno essere respinte all'atto della consegna. Ne dovrà essere data immediata comunicazione al Responsabile coordinatore del Servizio per la registrazione della non conformità nei confronti del fornitore. Il Responsabile coordinatore dovrà provvedere tempestivamente alla sostituzione del prodotto non conforme.

ARTICOLO 34 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE NELLA PRODUZIONE E MANIPOLAZIONE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie viene fatto rinvio alla normativa vigente in materia, già richiamata in premessa e nei precedenti articoli.

2. A puro titolo esemplificativo e non esaustivo, ed al solo fine di rendere chiaro l'obbligo della

completa esecuzione del Servizio, stante l'obbligo del raggiungimento di adeguati standard, le seguenti fondamentali disposizioni:

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

ARTICOLO 35 – TRASPORTO DEI PASTI

1. L'I.A. dovrà provvedere alla programmazione di un sistema di trasporto, veicolando i pasti dai Centri Cottura ai centri distaccati di refezione. Il servizio opera con partenza sia dai Centri Cottura gestiti dall'I.A. che dai Centri Cottura gestiti direttamente dall'Amministrazione Comunale.

L'I.A. è tenuta a recapitare e a ritirare a propria cura e spese, i pasti ed eventuale altro materiale di servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati allo sporzionamento e refezione.

2. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. La consegna dei pasti presso i centri distaccati di refezione deve avvenire entro 45 minuti dal momento del confezionamento.

3. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie con contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa

vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura (per alimenti caldi temperatura superiore a +65° C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi e per i piatti freddi ad una temperatura non superiore a +10° C).

4. I mezzi dovranno essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari e dei titoli abilitativi specifici per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. Dovranno essere inoltre dotati di specifica attestazione circa il loro esclusivo utilizzo per il trasporto degli alimenti.

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011).

5. Indipendentemente dalle indicazioni fornite (Allegato B.2 al presente Capitolato), l'I.A. dovrà utilizzare il numero di mezzi necessario, anche in aggiunta al numero minimo riportato, al rispetto delle consegne ai centri distaccati di refezione, entro il tempo massimo di 45 minuti decorrente dal momento della partenza dal Centro Cottura. I mezzi potranno essere implementati se necessario a garantire tempi di fornitura idonei e rispetto del mantenimento delle temperature ottimali.

6. I mezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal piano di guida, coibentati isotermicamente e rivestiti in materiale liscio lavabile e sanificabile. Tali operazioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti.

7. Sono a carico dell'I.A. tutte le spese inerenti l'utilizzo, il funzionamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le assicurazioni, bolli, carburante e quant'altro necessario per la gestione dei mezzi.

8. I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard "*Gastro-Norm*" in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e sanificabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

All'esterno dei contenitori dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- il terminale di consegna
- il contenuto del contenitore
- il numero dei pasti

E' a completo carico del soggetto appaltatore l'acquisto e la messa in uso di detto materiale, fatto salvo l'uso gratuito di quanto già in dotazione e proprietà del Comune.

9. Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

10. Le attrezzature utilizzate per il trasporto ed i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti. L'I.A. si impegna al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "*contenitore ad uso alimentare*" o apposito logo.

11. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo plesso dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere riportati il numero dei pasti, la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto alla

distribuzione in ogni singolo plesso scolastico che ne conserverà copia al fine di eventuali controlli. L'I.A. è responsabile del mantenimento della qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza al trasporto, oltre che al mantenimento delle temperature prevista dalla normativa vigente.

12. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare il numero dei pasti. Qualora il personale incaricato della distribuzione e somministrazione constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti sono in numero inferiore all'ordinativo del giorno, o le pietanze da servire non rispettino le temperature previste o presentino problemi di mancato rispetto al menu previsto, l'I.A. deve provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o a integrare i pasti contestati.

13. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne, il numero totale dei pasti non recapitato verrà detratto dalla relativa fatturazione, con contestazione ed applicazione delle relative penali previste dal presente Capitolato. I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente Capitolato e che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo, con contestazione e conseguente applicazione delle penali previste nel presente Capitolato.

14. Nell'eventualità di ritardi nella preparazione dei pasti per cause di forza maggiore debitamente documentate, l'I.A. dovrà dare attuazione al Piano di emergenza. Di tali circostanze ne deve essere data immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale che si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione dei Centri Cottura, alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto alla voce "Penalità" del presente Capitolato.

ARTICOLO 36 – DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. l'I.A. dovrà garantire la somministrazione dei pasti ai singoli utenti secondo le quantità prefissate nelle tabelle dietetiche.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge vigenti in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere ottime caratteristiche organolettiche
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica

2. L'I.A. deve dotare ciascun terminale di distribuzione, di un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. I termometri dovranno essere tarati secondo la normativa vigente.

Le rilevazioni devono essere effettuate e dichiarate nella forma dell'autocertificazione sottoscritta dal rilevatore ai D.P.R. 445/2000 e succ. mod. ed int. , la cui veridicità è sottoposta alle misure di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000.

Il personale dell'Amministrazione Comunale incaricato di eventuali controlli, o altri soggetti dall'A.C. incaricati, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

3. La distribuzione deve essere garantita nelle scuole come illustrato nella tabella allegato B.3) al presente Capitolato Speciale.

4. Il Servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti presso i centri distaccati di refezione deve avvenire tramite servizio al tavolo e sporzionamento.

5. Il personale in servizio addetto alla distribuzione deve:

- il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro che deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il Servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e altro
- essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento, sul quale siano ben leggibili il proprio nome e cognome e la denominazione dell'impresa di appartenenza;
- in considerazione del particolare tipo di utenza a cui il servizio è rivolto, mantenere sempre un contegno riguroso e irreprensibile, comportandosi in modo educato e relazionandosi correttamente con i bambini;
- possedere la capacità di lavorare in equipe con gli altri operatori
- osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di Autocontrollo adottato dall'I.A., ed in particolare:
 - a) avere cura di tenere sollevati da terra i contenitori termici, i contenitori del pane, della frutta e delle confezioni di acqua ove previste
 - b) garantire, per ciascun refettorio, la disponibilità di olio extravergine di oliva IGP Toscano, aceto balsamico, sale e limone per i condimenti a crudo
 - c) iniziare la distribuzione quando gli alunni sono tutti seduti a tavola;
 - d) servire le pietanze con utensili adeguati;
 - e) servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza
 - f) i sughi di condimento dovranno essere versati sulla pasta solo al momento di servirla;
 - g) le verdure dovranno essere condite al momento del consumo.

6. L'I.A. è tenuta alla fornitura di tutte le attrezzature e beni mobili necessari ad un efficace e tempestivo servizio di distribuzione (stoviglie in porcellana, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio inox, scodelle, tovaglette e tovaglioli di carta e/o altri materiali monouso a perdere).

Piatti, bicchieri, posate, vassoi, piatti di servizio, tovaglie, tovaglioli e ogni attrezzatura necessaria alla distribuzione e posta a carico della ditta, compresi i contenitori e i gli appositi carrelli (diversi da quelli utilizzati per il trasporto dei contenitori), che devono essere funzionali alla distribuzione e al mantenimento della temperatura ed esclusivamente dedicati alla distribuzione.

7. L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari riportati a titolo indicativo nell'allegato B.3) al presente Capitolato.

Qualora il Servizio di refezione dovesse svolgersi in due turni, tra i turni di distribuzione, il personale dell'I.A. deve procedere con la pulizia e sanificazione e ripristinare una situazione igienicamente adeguata per la distribuzione e somministrazione del turno successivo, tenendo conto di quanto indicato nella tabella allegato B.3) in cui vengono riportate le misure minime organizzative.

8. Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare le stoviglie della tipologia prevista al precedente comma 6) causa situazioni non prevedibili o guasti che non consentono l'utilizzo ed il lavaggio, dopo apposita segnalazione e successiva autorizzazione da parte dei Servizi Scolastici Educativi, l'I.A. potrà utilizzare piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili, i cui oneri restano totalmente a proprio carico.

9. Giornalmente, al termine del pasto, il personale addetto al servizio di distribuzione e somministrazione, dovrà compilare una breve scheda nella quale venga registrato il gradimento ed il consumo di ogni singola portata servita, mettendo in evidenza la percentuale delle rimanenze. Le schede, redatte nella forma di autocertificazione ex D.P.R. 445/2000, dovranno essere inviate mensilmente ai Servizi Scolastici Educativi.

ARTICOLO 37 – OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

1. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori e il Centro di cottura, ivi compresi magazzini e servizi, devono essere eseguiti a cura e a carico dell'I.A. Gli interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'I.A. dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio.

2. Sono a carico dell'I.A. gli oneri per la pulizia, sanificazione e disinfezione quotidiana di tutti i locali, le attrezzature e mobili dei Centri Cottura affidati in gestione diretta, nonché i punti di refezione distaccata e locali accessori annessi, da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e somministrazione.

3. Tutte le spese relative ai materiali per provvedere all'igienizzazione ed alla pulizia degli ambienti, degli arredi, degli utensili e di quant'altro utilizzato per l'espletamento del Servizio sono a carico dell'I.A., che vi provvederà con prodotti di prima qualità ed approvati dalla vigente normativa, per i quali si dovranno tenere disponibili le relative schede di sicurezza, per eventuali controlli che l'Amministrazione Comunale dovesse intraprendere.

L'I.A. ha l'obbligo di provvedere, oltre alla già citata fornitura di materiale per l'igienizzazione e la pulizia dei locali utilizzati, anche delle eventuali ed ulteriori attrezzature (macchine sanificatrici, ecc.) che dovessero eventualmente rendersi necessarie per l'ottimale pulizia delle strutture. La fornitura deve essere fatta anche nei confronti dei Centri Cottura a diretta gestione comunale.

4. Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Salute che di Marchio UE.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, detersivi per lavastoviglie necessari ai locali ed al servizio svolto, dovranno essere a basso impatto ambientale.

L'I.A. deve mantenere presso ogni Centro Cottura e punto di refezione, l'elenco dei prodotti corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete. Sia l'elenco che le schede tecniche e di sicurezza devono essere inoltrate ai Servizi Scolastici Educativi all'avvio del Servizio.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

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

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti e assolutamente vietato collocare nella zona distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

5. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato ai Centri Cottura, ma dovrà essere smaltito in loco.

6. Oltre a quanto riportato, le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni I.A. nel proprio Manuale di Autocontrollo prevedere articolazioni più capillari:

A) Operazioni giornaliere

Tutti i locali dei Centri Cottura (ingressi, magazzini, zone di preparazione, di cottura, di confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposti alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguite con appositi strumenti e con

l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro e 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.

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

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti specifici.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici 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 compensare ogni carenza di arredo e/o materiale.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei Centri Cottura è a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite ed ordinate.

Le suddette operazioni dovranno essere effettuate anche nei punti di refezione e locali di pertinenza, siti presso i vari plessi scolastici.

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 e sanificanti.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con appositi detergenti e sanificanti.

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 tutti tutti i locali dei Centri Cottura, dei refettori e locali accessori e nei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di trattamento aria 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) Monitoraggio agenti infestanti

La I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio e le attività di disinfestazione e derattizzazione nei locali dei Centri Cottura, magazzini e servizi annessi e nei punti distaccati di refezione e locali annessi, compresa l'adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori. L'I.A. è tenuta all'onere di tali operazioni ed attività anche per i Centri Cottura e locali annessi, nonché refettori e locali accessori, a diretta gestione comunale.

Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, compresi le conseguenti operazioni di pulizia, devono essere effettuati dall'I.A. all'inizio del servizio e di ogni anno educativo/scolastico. Successivamente l'I.A. deve effettuare interventi di monitoraggio periodico degli agenti infestanti. In presenza di infestazioni l'I.A. dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia.

Le registrazioni degli interventi devono essere rese disponibili all'Amministrazione Comunale e agli altri soggetti preposti al controllo per eventuali verifiche.

E) Raccolta e smaltimento dei rifiuti

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile. I recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.

I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

L' I.A. è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. La I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole applicate sul territorio comunale, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

TITOLO VI	CONTROLLI
------------------	------------------

ARTICOLO 38 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. La vigilanza sull'esecuzione del servizio compete, per tutto il periodo dell'appalto, all'Amministrazione Comunale, tramite personale all'uopo incaricato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

2. L'Amministrazione Comunale comunica anticipatamente alla I.A. il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportuna, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia nei Centri Cottura che nei punti di refezione distaccati e forniti con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate da personale autorizzato, il personale dell'I.A. coinvolto nel Servizio a diverso titolo, non deve interferire in alcun modo con l'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza avvalendosi anche di Comitati della Mensa, composti da rappresentanti delle famiglie degli utenti e del personale scolastico nominati dai competenti consigli scolastici, e da rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio e per una maggiore efficacia nei controlli nonché di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali. L'Amministrazione Comunale comunica alla I.A. i nominativi dei membri della suddetta Commissione Mensa.

4. I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi, al fine di maggior chiarezza, in:

A) Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario: svolto senza preavviso alcuno dai consulenti all'uopo incaricati dall'Amministrazione e comprendente:

- l'ispezione dei Centri Cottura, dei refettori e dei locali accessori, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza;
- la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude o cotte;
- la corrispondenza dei pasti serviti ai menu settimanali in vigore;
- il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per preparazione, consegna e distribuzione dei pasti trasportati;
- il controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;

B) Controlli sensoriali: riguardano in particolare la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla I.A. o dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale o dagli organismi preposti al controllo.

C) Accertamenti analitici: sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica. A tale scopo potranno essere prelevati a norma di legge campioni di alimenti (materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti) per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dall'Amministrazione.

In base ai risultati dei controlli effettuati, l'Amministrazione Comunale potrà disporre ordini di servizio per risolvere le criticità e le difformità eventualmente riscontrate, fatta salva l'irrogazione delle penalità con le modalità e nei casi previsti nel presente Capitolato.

Le spese delle analisi di cui al presente articolo, sono a carico dell'Amministrazione Comunale; solo in caso di esito positivo saranno accollate alla I.A.

D) Controllo giornaliero sul funzionamento del servizio: viene svolto dagli insegnanti e dagli incaricati dei Servizi Scolastici Educativi.

Occasionalmente il controllo sul funzionamento del servizio viene effettuato anche dai rappresentanti dei Comitati Mensa. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menu, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.

5. I membri dei Comitati Mensa, le istituzioni scolastiche, nonché i singoli utenti potranno segnalare disservizi ed irregolarità ai Servizi Scolastici Educativi. La natura dei rilievi e le osservazioni verranno riportate con tempestività alla I.A., al fine di consentire interventi efficaci.

L'I.A. è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

6. L'Amministrazione Comunale si riserva di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia dei servizi di cui al presente Capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti.

Verranno predisposti, anche in accordo con la I.A. appositi stampati o schede di controllo, che saranno distribuiti alle scuole, per verificare le seguenti caratteristiche dei pasti:

- puntualità di consegna;
- temperatura dei componenti il pasto;
- gradimento del pasto;

- rispetto delle grammature previste;
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

Gli stampati o schede attestanti la buona esecuzione del servizio, devono essere consegnate ai Servizi Scolastici Educativi.

7. Eventuali inadempienze riscontrate dai competenti Servizi comunali e dall'Azienda USL Toscana Sud Est tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

8. Il personale incaricato della vigilanza stenderà un processo verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. L'I.A. è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi, fornendo i chiarimenti necessari e la eventuale documentazione richiesta.

ARTICOLO 39 - AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ

1. L'I.A. deve essere dotata di un sistema di auto valutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi oggetto del presente appalto. Il sistema di auto valutazione deve essere comunicato alla S.A. L'I.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852 e n. 853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

2. Pertanto l'I.A.:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

3. L'I.A. ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il Piano di Campionamento deve prevedere come minimo con frequenza trimestrale:

- n. 2 tamponi ambientali su superfici presso i Centri Cottura;
- n. 1 alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate da prelevarsi presso i Centri Cottura);
- n. 1 alimento (prodotto finito da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione).

I prelievi dovranno essere preventivamente concordati con i consulenti dell'Amministrazione Comunale. I risultati di tali analisi dovranno essere tempestivamente inviati in copia all'Amministrazione Comunale.

4. L'I.A. deve inoltrare con cadenza trimestrale, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti.

5. Con cadenza annuale l'I.A. deve inoltrare:

- programmazione delle formazione annua;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle varie cucine e locali

- refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.

ARTICOLO 40 - CONTROLLI DELLE STRUTTURE, DERRATE E PASTI

1. L'Amministrazione Comunale provvede direttamente con proprio personale o avvalendosi di soggetti esterni (es. Laboratorio specializzato) alla verifica del corretto espletamento dei servizi di refezione scolastica. L'Impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura, la data di scadenza e la tracciabilità degli alimenti oltre al controllo della vita residua di ogni alimento in conformità con quanto indicato nell'allegato A) al presente Capitolato.

2. I Servizi Scolastici Educativi effettueranno il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti; sgombero rifiuti;
- stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
- modalità di distribuzione del pasto;
- quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal Manuale di autocontrollo;
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

3. Il laboratorio specializzato incaricato del controllo analitico da parte dell'Amministrazione Comunale provvederà alla verifica degli indici microbiologici e chimici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

4. I Comitati Mensa costituiti dai rappresentanti dei genitori eletti in sede di rinnovo delle rappresentanze scolastiche.

I Comitati Mensa possono verificare durante l'orario del pasto, la corretta erogazione del Servizio ivi compreso il gradimento del cibo, il mancato rispetto del menù, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti dei Comitati di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico/sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche.

5. Le verifiche potranno, a discrezione dell'Amministrazione Comunale, essere effettuate

attraverso prelievi a campione nei Centri Cottura e nei punti distaccati di refezione. L'I.A. è tenuta a fornire tutta la documentazione richiesta e la massima disponibilità.

6. L' I.A. provvederà, entro due giorni, a far accertare le condizioni igieniche e/o merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale. In caso di inadempienza i suddetti controlli, con spese che saranno poste a carico della I.A. medesima, saranno effettuati tramite laboratori accreditati scelti dall'A.C.,

7. E' altresì facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la sospensione della distribuzione del pasto in via prudenziale. In tal caso la ditta dovrà provvedere immediatamente alla produzione/somministrazione del pasto alternativo.

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

ARTICOLO 41 - CAMPIONATURA DEL PASTO

1. La procedura per il campionamento del pasto dovrà rispettare quanto indicato nel Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche:

- devono essere conservati 2 campioni per ogni produzione;
- i campioni devono essere raccolti al termine del ciclo di preparazione e/o al momento della distribuzione in ogni luogo di consumo ed in ogni caso nei Centri Cottura;
- i campioni devono essere rappresentativi di ogni produzione consumata nel giorno;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. edibili;
- un campione deve essere mantenuto in idonei contenitori all'interno del congelatore almeno a -18° e conservato per 7 giorni;
- un campione deve essere mantenuto in idonei contenitori e refrigerato a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione; il campione relativo al pasto del venerdì verrà conservato sino alle ore 14:00 del lunedì successivo;
- i contenitori devono riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno della preparazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

2. L'I.A. dovrà avere in proprio o essere convenzionata con un Laboratorio accreditato, specializzato in analisi merceologiche, chimiche e microbiologiche, che sia in grado di eseguire controlli del prodotto dal suo acquisto al momento della somministrazione e dovrà fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi.

Le analisi dovranno essere eseguite *random* almeno due volte l'anno, e dovranno riguardare la presenza di residui fito-sanitari sui vegetali, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili. I controlli analitici dovranno essere correlati al rischio, in conformità al Regolamento CE 2073/05 e successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO 42 - ACCESSI

1. L'accesso ai locali dei Centri Cottura è riservato al personale dell'I.A. addetto al servizio. Potranno accedere ai locali anche gli Amministratori, i Funzionari ed i Consulenti tecnici del Comune e dell'Azienda USL, incaricati di monitorare le modalità di conduzione del Servizio e ad effettuare i controlli igienico sanitari e merceologici.

2. I componenti dei Comitati Mensa possono accedere, previ preliminari accordi con le Istituzioni Scolastiche, ai locali distaccati di refezione e locali annessi, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza. L'accesso non è consentito presso i Centri Cottura.

I Servizi Scolastici Educativi trasmetteranno, una volta ricevuti dagli Istituti Scolastici, i nominativi dei componenti dei Comitati Mensa.

Il vestiario monouso, indispensabile per i soggetti incaricati ai controlli, è a carico dell'I.A.

ARTICOLO 43 - BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli, effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, potranno dar luogo al "*blocco di derrate*". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "*in attesa di accertamento*".

2. L'Amministrazione Comunale. provvederà, entro 24 ore, a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione all'I.A. dell'esito dell'analisi. Qualora i referti diano esito sfavorevole, alla I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato.

3. La disposizione in esame non sostituisce i provvedimenti sanzionatori e le determinazioni conseguenti alle violazioni eventualmente accertati e poiché il blocco derrate costituisce una misura provvisoria e non esaurisce gli spazi di interventi connessi alla vera causa del problema.

ARTICOLO 44 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

1. La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

- a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs 193/2007 e succ. mod. ed int., da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del Servizio;
- b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011;
- d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nella normativa Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11 e D.M. 21/03/73;
- e) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere illustrate nella relazione presentate in sede di gara.

2. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'I.A. dovrà effettuare analisi batteriologiche su alimenti (crudi e cotti) ed tamponi sulle superfici, con cadenza mensile, sia nei centri cottura sia nei terminali di consumo.

3. I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso i Centri Cottura per tutte le verifiche del caso sia da parte del personale tecnico della Amministrazione Comunale sia da parte delle Autorità competenti della vigilanza sanitaria.

4. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'ufficio competente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ARTICOLO 45 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. La gestione dei Servizi oggetto del presente Capitolato viene effettuata dall'I.A. a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

2. L'I.A. si intende espressamente obbligata a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti o ai beni mobili ed immobili, derivanti da comportamenti di terzi estranei all'organico scolastico, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti e derrate alimentari, o di altre imprese/professionisti di cui si è avvalsa per l'esecuzione dell'appalto oggetto del presente Capitolato. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

3. L'I.A. risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente o da ditte subappaltatrici nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

4. L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici.

5. L'I.A., nell'esecuzione del contratto si impegna ad osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti sia a livello nazionale, sovra-nazionale e regionale in vigore o eventualmente emanate durante l'esecuzione del contratto, inerenti i Servizi e gli obblighi derivanti dalla loro realizzazione.

6. L'I.A. si farà carico di tutte le spese relative alla gestione dei servizi oggetto del presente appalto ed alle necessità ausiliarie derivanti dalla gestione stessa, nonché di tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato, senza alcun diritto di rivalsa.

7. L'I.A. è l'unica responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare i Servizi oggetto del presente Capitolato.

8. Sono a carico dell'I.A. tutte le attività necessarie a garantire la fornitura corretta del pasto e la corretta preparazione degli stessi, assumendo in tal senso un obbligo di risultato. Pur con tale premessa sono previste a carico dell'I.A., in aggiunta a tutto ciò che risulterà necessario e senza che tale elenco risulti vincolante, le seguenti attività:

- a) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione;
- b) Assumere a proprio carico la spesa e la trasmissione della completa e corretta informativa cartacea e/o informatizzata dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da distribuire, diete speciali, pasti in bianco) dai Centri Cottura al personale addetto allo sporzionamento nei terminali di consumo delle scuole oggetto dell'appalto.
- c) In ciascun plesso oggetto dell'appalto, prima dell'avvio del servizio ed alla sua conclusione

dovrà essere effettuato, per ogni Centro Cottura affidato in gestione e per ogni refettorio, un inventario in duplice copia che riporti le attrezzature e gli utensili presenti, nonché il loro stato di conservazione.

- d) Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant'altro integrato e sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza che l'I.A. possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.
- e) L'I.A. aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del proprio personale, sarà a carico della I.A..
- f) L'Acquisizione di ogni licenza o autorizzazione stabilita dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato e provvedere alla notifica dell'attività alimentare per il centro di produzione pasti ai sensi del regolamento Europeo 852/2004. L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.
- g) Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Cortona.

ARTICOLO 46 - PERMESSI E AUTORIZZAZIONI

1. L'I.A. è tenuta a procurarsi ogni titolo abilitativo, permesso o autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente Capitolato e a farne pervenire copia al Comune prima possibile.

2. L'I.A. dovrà presentare la comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004 per l'attività di ristorazione scolastica e somministrazione presso i Centri Cottura (esclusi i Centri Cottura a diretta gestione comunale) e per i punti distaccati di refezione, e, qualora sprovvisti, per i mezzi di trasporto di alimenti e pasti prodotti.

ARTICOLO 47 - POLIZZE ASSICURATIVE

1. L'I.A. deve garantire il rispetto delle normative di settore inerenti l'attività oggetto del presente appalto ed adottare, nel corso della sua esecuzione, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari e atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale e di terzi in genere, compresi gli utenti del servizio e la Stazione Appaltante ed il suo personale, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

2. L'I.A. sarà responsabile, ai sensi del Codice Civile e della normativa vigente, di tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto. All'atto della sottoscrizione del contratto di affidamento, l'I.A. assumerà pertanto l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati a terzi, ivi compreso il Comune di Cortona, in conseguenza di fatti imputabili all'appaltatore stesso e/o al suo personale dipendente e/o preposto derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi affidati.

3. Al fine di garantire una maggiore tutela del Comune e dei terzi/utenti del Servizio, l'I.A. dovrà stipulare - od in alternativa dimostrare di possedere - una polizza assicurativa di Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio - o mediante apposita appendice di estensione su polizza base - l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato.

4. Si precisa in proposito che:

- a) la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:
- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): euro 5.000.000,00 unico per sinistro;
 - Responsabilità Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): euro 3.000.000,00 unico per sinistro;
 - Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO: euro 5.000.000,00 unico per sinistro;
- b) in considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:
- danni derivanti da preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
 - danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto;
- c) l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà in alcun modo l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo allo stesso la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati, e pertanto:
- il Comune sarà sempre tenuto indenne per eventuali danni non coperti o coperti parzialmente, dalla polizza assicurativa (garanzie escluse / limiti di indennizzo etc);
 - le eventuali franchigie e/o scoperti presenti nel contratto per specifiche garanzie non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.

5. Il contratto assicurativo dovrà avere efficacia per l'intero periodo di durata dell'affidamento del Servizio. L'originale del contratto di compagnia (condizioni generali complete corredate da eventuali condizioni integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata all'atto della stipula del contratto. Copia di detta documentazione dovrà essere presentata ai Servizi Scolastici Educativi. Stante la durata pluriennale del Servizio, l'I.A. si impegna a fornire al Comune copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

TITOLO VIII	CONTRATTO
--------------------	------------------

ARTICOLO 48 - AVVIO DELL'ESECUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

1. La I.A. è tenuta a seguire le istruzioni fornite dalla S.A. per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora la I.A. non adempia, la S.A. ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto. Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto nella forma pubblica amministrativa, incluse pertanto anche quelle di registrazione ed ogni altro onere fiscale, sono a carico della I.A. aggiudicataria.

ARTICOLO 49 - SUBAPPALTO

1. Data la particolarità dei Servizi ed il fondamentale carattere unitario nella gestione anche in rapporto all'utenza a cui sono rivolti, è fatto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, le prestazioni richieste dal contratto, pena la risoluzione.

ARTICOLO 50 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' vietata, da parte dell'I.A., la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni legislative vigenti. In caso di cessione dei crediti derivanti dal contratto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 106, comma 13, del D.Lgs. n.50/2016 e succ. mod. ed int..

2. In caso di inosservanza da parte dell'I.A. degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Amministrazione Comunale al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

ARTICOLO 51 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. Nessuna variazione o modifica del contratto può essere introdotta dalla I.A., se non è disposta dai competenti Servizi del Comune di Cortona.

2. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove l'Amministrazione Comunale lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico della I.A., della situazione originaria preesistente.

ARTICOLO 52 - VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE

1. La S.A. può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:

- per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- per cause imprevedute ed imprevedibili accertate
- per l'intervenuta possibilità ad utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, da cui possano derivare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- per la presenza di eventi inerenti alla natura ed alla specificità dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto;

2. L'I.A. ha inoltre l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale e non comportanti maggiori oneri, che siano ritenute opportune dalla Stazione Appaltante, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e che non comportino a carico della I.A. maggiori oneri.

ARTICOLO 53 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. Qualora l'I.A. non voglia sottoscrivere il contratto o lo dovesse disdire prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, la Stazione Appaltante sarà tenuta a rivelarsi, a titolo di penale su tutto il deposito cauzionale provvisorio o definitivo previsto nel presente Capitolato.

2. Sarà inoltre, addebitata alla I.A. la maggior spesa eventualmente derivante dall'assegnazione del Servizio ad altre Imprese concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ARTICOLO 54 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. L'aggiudicatario è tenuto, nella fase di perfezionamento del Contratto, a costituire una cauzione

definitiva a garanzia dell'adempimento degli obblighi assunti, rilasciata da un istituto di credito o da altre primarie imprese di assicurazioni, da calcolarsi nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione, fatte salve le variazioni ai sensi dell'art. 103, comma 1 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int..

2. Ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int. - al quale rinvia lo stesso art. 103, ultimo periodo - la garanzia fideiussoria è ridotta del 50% qualora l'aggiudicatario sia in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2000. Nel caso di raggruppamento di imprese la certificazione deve essere in possesso di tutte le imprese raggruppate.

3. La fideiussione deve chiaramente riportare il periodo di validità del Contratto cui la garanzia si riferisce e deve espressamente prevedere la clausola cosiddetta di "*pagamento a semplice richiesta*" prevedendo espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale. L'Istituto fideiussore resta obbligato in solido con l'appaltatore fino al ricevimento di lettera liberatoria o restituzione della cauzione da parte del Comune di Cortona.

4. La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria. In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dall'appaltatore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e pertanto, resta espressamente inteso che il Comune di Cortona ha il diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali.

5. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla Stazione appaltante. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo, il Comune di Cortona ha facoltà di dichiarare risolto il Contratto.

6. Il deposito cauzionale, salvo incameramento per eventuali inadempienze o recuperi, resterà vincolato, per la Ditta aggiudicataria, fino al terzo mese successivo al termine del rapporto contrattuale e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia. Il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso, espresso in forma scritta dall'Amministrazione. In ogni caso resta all'Amministrazione il pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il Comune dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo.

7. La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e verrà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del Contratto secondo il disposto dell'art. 103, comma 5 del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., fermo restando che il 25% della stessa verrà comunque svincolata alla scadenza contrattuale, dopo accertamento del regolare adempimento degli obblighi contrattuali.

8. In caso di risoluzione anticipata del Contratto l'appaltatore incorre nella perdita del deposito cauzionale ed è esclusa la facoltà di sollevare eccezioni ed obiezioni, fatta salva la rifusione del maggior danno in caso di deposito insufficiente alla copertura integrale dello stesso.

ARTICOLO 55 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

1. Il corrispettivo d'appalto sarà quello previsto nell'offerta ovvero il prezzo a pasto risultante dal ribasso offerto dalla I.A. in sede di gara.

2. Il corrispettivo mensilmente sarà calcolato sulla base del prezzo a pasto offerto in sede di gara

per il numero dei pasti effettivamente prenotati e riscontrati, ad esclusione di quelli fruiti al personale dell'I.A. in servizio e al personale dei Centri Cottura gestiti direttamente dal Comune.

3. Ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., trascorso il primo anno contrattuale e comunque a scadenze annuali in prosieguo d'appalto, il prezzo del contratto è soggetto a revisione annuale (in aumento o in diminuzione) da parte del Comune qualora, sulla base della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi indicati nell'indice FOI Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati - senza tabacchi, si fosse verificata, durante i primi dodici mesi dell'appalto, una variazione dei prezzi prevalenti di mercato per questa tipologia di servizio superiore al 2%, assumendo come riferimento la variazione del mese di settembre rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Durante il primo anno non sono previsti adeguamenti del corrispettivo contrattuale.

4. Il pagamento del corrispettivo dovuto all'aggiudicatario per i servizi di cui al presente Capitolato, verrà effettuato a seguito di trasmissione di regolare fattura in modalità elettronica ed a cadenza mensile, con indicazione del mese di cui trattasi. Il pagamento delle prestazioni avverrà in via posticipata entro 30 giorni decorrenti dall'accettazione della fattura elettronica, il cui importo sarà verificato ed accertato dal Comune. Nella fattura dovrà essere riportato il dettaglio dei servizi erogati.

5. La liquidazione della fattura avverrà previa verifica della documentazione comprovante l'assolvimento degli obblighi retributivi, fiscali, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale impiegato nel servizio (DURC Documento Unico di Regolarità Contributiva) e della regolarità rispetto a imposte e tasse attestati attraverso la regolarità del DURF (Documento Unico di Regolarità Fiscale) nonché di regolare svolgimento del servizio. La contestazione delle fatture interrompe i termini per il pagamento delle stesse.

6. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'I.A. dall'adempimento degli obblighi di cui al presente Capitolato. L'Amministrazione Comunale è fin d'ora autorizzata a trattene sul corrispettivo spettante alla Ditta le somme necessarie ad ottenere il pagamento delle penalità previste dal presente Capitolato.

7. Con i corrispettivi si intendono interamente compensati dal Comune tutti i Servizi, le prestazioni, le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'affidamento, qualsiasi onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente i servizi di cui in oggetto svolti dalla Ditta aggiudicataria.

8. L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e succ. mod. ed int. L'I.A. assume altresì tutti gli obblighi connessi alla fatturazione elettronica nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione di cui alla Legge n. 244/2007, art.1, commi da 209 a 214, ed al Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013. A tal fine il Codice Identificativo dell'Ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica, ai sensi del DM n. 55 del 3 aprile 2013, è il seguente: CODICE UFFICIO Servizi Scolastici Educativi del Comune di Cortona è JY2BVO. Le fatture dovranno essere inviate mensilmente e riportare il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.) fornito. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla accettazione con le modalità previste per la tracciabilità dei pagamenti. Le fatture, redatte in formato elettronico secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate al Comune di Cortona e dovranno riportare tutte le indicazioni richieste per l'accettazione.

9. Si informa altresì che il Comune di Cortona rientra nel regime di cui all'art.1, comma 629 lettera b), della legge 23 dicembre 2014 n. 190 e succ. mod. ed int. (Split Payment).

ARTICOLO 56 – ESECUZIONE IN DANNO

1. Qualora l'I.A. si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, degli obblighi derivanti dall'esecuzione del Contratto, l'Amministrazione avrà facoltà di richiedere ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale dei servizi rimasti non eseguiti, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario.

2. Resta in ogni caso fermo il diritto al risarcimento dei danni che possono essere derivati all'Amministrazione ed a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

TITOLO IX	PENALI
------------------	---------------

ARTICOLO 57 - CONTESTAZIONI

1. L'I.A., nell'esecuzione dei Servizi in oggetto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni in materia nonché le disposizioni del presente Capitolato e suoi allegati.

2. In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, o difformi rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, su segnalazione del personale scolastico o di altro personale incaricato, l'I.A. ha l'obbligo di provvedere ad integrare i pasti mancanti o a sostituirli, entro il termine massimo di 30 minuti dalla segnalazione ricevuta.

3. Nel caso in cui vengano segnalate mancanze da parte della I.A., l'Amministrazione Comunale, previo accertamento, procederà alla contestazione diretta al responsabile dell'esecuzione dell'appalto per la I.A. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, l'Amministrazione Comunale provvede all'irrogazione delle sanzioni di cui al successivo articolo dandone comunicazione all'I.A. entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in assenza di controdeduzioni, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

4. L'Amministrazione procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla I.A.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali violazioni contrattuali.

ARTICOLO 58 - PENALI

1. Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, o mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione Comunale applicherà penali nei confronti dell'I.A. stessa.

2. L'entità delle penali sarà stabilita con le modalità che seguono, in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

3. Resta inteso che l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare direttamente le sanzioni qualora non accetti le osservazioni ricevute dalla ditta e ciò con modalità unilaterale trattenendo l'importo delle sanzioni da quanto deve essere liquidato alla I.A., ritualmente previa presentazione di fatture.

4. Resta inteso che l'applicazione di sanzioni per inadempienze molto gravi sarà, se nel caso, applicata automaticamente oltre alla risoluzione del contratto in danno, non pregiudicata dall'applicazione delle sanzioni.

5. Si definiscono di seguito i livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

A) Standard igienico-sanitari

- da euro 1.000 ad euro 5.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 5.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate stoccate nei Centri Cottura o nei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per i Centri Cottura, e le singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e inadeguata igiene dei mezzi che veicolano i pasti. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nei Centri Cottura, addetto al trasporto pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e pulizia e sanificazione dei locali di refezione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per ogni inadempienza rispetto al sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente Capitolato;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;

- da euro 1.000 a euro 2.500 ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- da euro 1.000 ad euro 2.500 per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal Capitolato;
- da euro 500 ad euro 1.500 per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- euro 500 per la mancata o incompleta registrazione delle temperature rilevate sui pasti veicolati;
- euro 500 per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- euro 500 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto;
- euro 500 per mancata o incompleta applicazione del Piano di campionamento (controlli analitici sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro).

B) Standard merceologici

- da euro 500 a euro 1.500 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e/o dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
- euro 1.000 per conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei Centri Cottura o nelle singole sedi di ristorazione;
- euro 1.000 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- euro 500 per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- euro 500 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso i Centri Cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna.

C) Menù base e menù speciali

- euro 5.000 per somministrazione di dieta speciale (per motivi di salute, intolleranze alimentari o allergia) preparata con alimenti specificatamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno;
- euro 5.000 per somministrazione di dieta speciale errata;
- euro 1.500 per mancata preparazione di dieta speciale;
- euro 800 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie (es. mancata fornitura di derrate, non rispetto del menu concordato, ecc..).
- da euro 500 a euro 5.000 per variazioni al menu non concordate previamente.

D) Grammature e quantità

- da euro 1.000 a euro 2.500 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, o mancata fornitura delle singole pietanze;
- da euro 1.000 a euro 2.500 distribuzione e somministrazione porzioni aventi peso inferiore alle grammature indicate nel menu. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) Tempistica

- euro da 500 a euro 2.500 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti per i singoli Plessi Scolastici, con graduazione in relazione al disagio provocato e alla gravità;
- euro 1.000 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei

pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi.

F) Documentazione

- da euro 1.000 a euro 5.000 per mancata presentazione all'Amministrazione Comunale della documentazione prevista dal Capitolato, in relazione al disagio provocato e alla gravità;
- da euro 1.000 a euro 5.000 per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- da euro 1.000 a euro 5.000 per mancata elaborazione dei documenti, piani e protocolli previsti dalle vigenti normative di settore.

6. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla I.A. L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte dell'Amministrazione Comunale, secondo le modalità previste nel presente Capitolato. Una volta accertata l'infrazione, la relativa penalità verrà decurtata dalla successiva fattura emessa dalla I.A.

7. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del Servizio, l'Amministrazione Comunale. può risolvere, ad insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

8. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a euro 5.000,00 e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del Servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

9. L'applicazione delle penali non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale, come da successivo articolo ... e seguenti.

10. L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale.

11. L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese che da essi derivano, potrà a discrezione dell'Amministrazione Comunale, essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

12. Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'I.A. dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi per i quali l'Amministrazione Comunale è libera di intentare qualunque azione a tutela dell'immagine e di risarcimento del danno causato.

TITOLO X	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
-----------------	----------------------------------

ARTICOLO 59 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la risoluzione del contratto nei termini e modalità indicate nell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int. fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int. in materia di sospensione dell'esecuzione del contratto.

2. Oltre a quanto e genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- b) fallimento dell'impresa appaltatrice o diretto coinvolgimento in procedure concorsuali che possono pregiudicare l'espletamento del Servizio;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della I.A.;
- d) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con l'I.A. e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- e) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali, anche a seguito di diffida dell'Amministrazione Comunale, che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito della reiterazione di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del Servizio;
- g) interruzione del servizio salvi i casi di forza maggiore comunque imprevisi ed imprevedibili per i quali, le giustificazioni addotte dall'affidatario, non siano state ritenute valide dalla Stazione Appaltante;
- h) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- i) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155;
- j) uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della I.A.;
- k) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- l) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della I.A.;
- m) aver subappaltato o ceduto il contratto in violazione degli artt. 49 e 50;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
- o) ripetute situazioni di ostacolo alle attività di ispezione e vigilanza da parte dell'Amministrazione Comunale e organi preposti ai controlli;
- p) cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
- q) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- r) mancata richiesta anticipata di subingresso di altra ditta in caso di cessione o affitto d'azienda;
- s) cessazione dell'attività del prestatore del servizio, mancata osservanza delle norme relative al subappalto;
- t) mancato rispetto dell'inizio delle attività nei termini previsti, sospensione ingiustificata del servizio;
- u) reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione del servizio;
- v) mancato reintegro della cauzione definitiva di cui all'articolo 54;
- w) ogni altro caso espressamente previsto nel Capitolato Speciale;
- x) Produzione dei pasti in luogo diverso da quello previsto dal presente capitolato speciale senza preventiva autorizzazione dell'A.C..

3. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dall'Amministrazione Comunale con effetto immediato, a seguito della comunicazione a mezzo di lettera raccomandata A/R, nella quale l'Amministrazione specificherà la volontà di avvalersi della clausola risolutiva. In tal caso alla I.A. non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione Comunale può procedere ad incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'I.A. ha l'obbligo della prosecuzione del Servizio, qualora richiesto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del Servizio. Gli oneri derivanti vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

5. In ogni caso e sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze, alla I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. e/o sulla cauzione definitiva.

6. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere al recesso del contratto nei casi in cui vengano meno le ragioni di interesse pubblico che motivano l'attivazione del Servizio.

ARTICOLO 60 - DECADENZA

1. La S.A., indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della I.A. sia gravemente pregiudizievole per l'interesse pubblico e l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 61 - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. Qualora per l'Amministrazione Comunale si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla Impresa stessa, l'Amministrazione si riserva la facoltà di incaricare della gestione del Servizio, l'Impresa seconda classificata, previa valutazione e verifica del possesso dei requisiti e delle dichiarazioni rese in sede di procedura di gara. I danni economici derivanti saranno imputati all'I.A.

ARTICOLO 62 - CONTROVERSIE

1. Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente Capitolato, competente e giudicante sarà il Foro di Arezzo.

TITOLO XI	NORME FINALI
------------------	---------------------

ARTICOLO 63 - CLAUSOLE VESSATORIE

1. L'I.A. con la partecipazione alla gara approva specificatamente, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile, le seguenti clausole:

Titolo I - Indicazioni Generali e principi fondamentali

Articolo 2 - Oggetto dell'appalto ed attività costituenti il Servizio

Articolo 3 - Carattere del Servizio

Articolo 10 - Utilizzo locali, impianti ed attrezzature

Titolo III - Personale

Articolo 15 - Personale addetto

Articolo 17 - Clausola Sociale

Titolo IX - Penali

Articolo 59 - Penali
Titolo X - Risoluzione del Contratto
Articolo 59 - Risoluzione del Contratto
Articolo 60 - Decadenza

ARTICOLO 64 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

1. L'I.A. assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dalla Stazione Appaltante se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile esterno del trattamento ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 paragrafo 3) del Regolamento UE 2016/679. La stazione appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

2. Il Comune di Cortona potrà comunicare alcuni dei dati in suo possesso a Pubbliche Autorità e all'Amministrazione finanziaria, per l'adempimento degli obblighi di legge. Tali Enti agiranno in qualità di Titolari delle operazioni di trattamento.

3. L'I.A. è tenuta all'osservanza di quanto stabilito dal Regolamento UE 2016/679. Il personale dipendente dell'I.A. dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio, in particolare si richiama la suddetta normativa in merito alla tutela rispetto al trattamento dei dati personali e sensibili.

ARTICOLO 65 - CLAUSOLA CONSIP

1. Al momento della redazione del Capitolato Speciale non sono attive convenzioni Consip per l'erogazione dei Servizi oggetto del presente appalto.

Ai sensi dell'art. 1 del D.L. 6 luglio 2012, n. 95 convertito con modifiche dalla Legge in Legge 7 agosto 2012, n. 135, laddove nel corso della durata del presente affidamento, la società Consip dovesse attivare convenzioni per l'erogazione del Servizio con corrispettivi inferiori a quelli risultanti dalla presente gara.

L'aggiudicatario dovrà adeguare i prezzi a quelli praticati dalle convenzioni Consip a pena di risoluzione immediata del contratto stipulato.

ARTICOLO 66 - OSSERVANZA LEGGI E REGOLAMENTI

1. La partecipazione all'appalto oggetto del presente Capitolato, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni vigenti in materia nonché delle norme in esso riportate.

2. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.

La S.A. a seguito dell'affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

ARTICOLO 67 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE

1. La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei Servizi oggetto del presente Capitolato è il Settore Servizi Scolastici Educativi integrati all'interno dell'Area Governance Sistema Cultura e Turismo.