



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati
**APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE- PERIODO 01/09/2019-31/08/2024
CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

Premessa

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

- Articolo 1 – Oggetto dell'Appalto e attività costituenti il servizio*
- Articolo 2 – Carattere del servizio, tipologia dell'utenza e ubicazione delle strutture*
- Articolo 3 – Durata, decorrenza dell'appalto e inizio del servizio*
- Articolo 4 – Finanziamento*
- Articolo 5 – Importo a base di gara e valore stimato dell'appalto*
- Articolo 6 – Modalità del calcolo del compenso e pagamenti*
- Articolo 7 – Modalità di aggiudicazione dell'appalto*
- Articolo 8 – Rispetto delle norme di sicurezza*

TITOLO II

MODALITA' ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

- Articolo 9 – Esecuzione e modalità costituenti il servizio*
- Articolo 10 – Strutture e autorizzazioni sanitarie*
- Articolo 11 – Centro di cottura*
- Articolo 12 – Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature*

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

- Articolo 13 – Personale addetto*
- Articolo 14 – Rapporto di lavoro*
- Articolo 15 - Informazione ai dipendenti*
- Articolo 16 - Personale addetto alla preparazione dei pasti*
- Articolo 17 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti*
- Articolo 18 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti*
- Articolo 19 – Clausola Sociale*

TITOLO IV

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Articolo 20 – Rilevazione pasti, ivi compresa la rilevazione delle presenze per soggetti che hanno un regime alimentare speciale*
- Articolo 21 – Articolazione del pasto*
- Articolo 22 – Preparazione del pasto*
- Articolo 23 – Specifiche tecniche delle derrate alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti*
- Articolo 24 – Trasporto dei pasti*
- Articolo 25 – Somministrazione dei pasti*
- Articolo 26 - Operazioni di pulizia e disinfestazione*
- Articolo 27 – Variazione menù*

TITOLO V

DIETE SPECIALI

- Articolo 28 – Diete speciali*

TITOLO VI

CONTROLLI

- Articolo 29 – Autocontrollo e controllo della qualità*



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Articolo 30 – Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

Articolo 31 - Controlli delle strutture, derrate, pasti e organi dell'Amministrazione Comunale di verifica

Articolo 32– Campionatura del pasto

TITOLO VII

ASPETTI CONTRATTUALI

Articolo 33 – Contratto d'appalto

Articolo 34 – Garanzia definitiva

Articolo 35 – Responsabilità dell'aggiudicatario e assicurazione

Articolo 36– Subappalto

Articolo 37 – Divieto di cessione del credito

Articolo 38 – Penali

Articolo 39 – Risoluzione del contratto per inadempimento

Articolo 40 – Recesso dal contratto

Articolo 41 - Tutela della riservatezza dei dati personali

Articolo 42 - Tracciabilità dei pagamenti

Articolo 43 – Clausola Consip

Articolo 44 – Osservanza di leggi e regolamenti

Articolo 45 – Richiamo alla legge e altre norme

Articolo 46 – Struttura organizzativa competente

Articolo 47 – Clauole vessatorie

ALLEGATI

Allegato 1 – Indicazione dei plessi scolastici ove si effettua il servizio;

Allegato 2 – Numero dei pasti mensili prodotti nell'anno scolastico 2017-2018 e nell'anno solare 2018;

Allegato 3 –Numero massimo dei pasti serviti in ogni singola scuola nell'anno scolastico 2018-2019 calcolati effettivamente per il periodo ottobre/dicembre 2018;

Allegato 4 – Disposizioni attuali dei refettori con i tempi e modalità per la somministrazione;

Allegato 5 – Cucine situate nei vari plessi scolastici con attrezzature e inventario;

Allegato 6 –Prospetto contenente grammatura e modalità di somministrazione dello spuntino di metà mattina;

Allegato 7 – Programma alimentare (menù) adottato dal Comune in collaborazione con il Servizio igiene degli alimenti e nutrizione dell'ASL Toscana Centro;

Allegato 8 – Centro Cottura di Via Lippi e elenco attrezzature presenti

Allegato 9 – Elenco degli utensili, casalinghi e piccoli elettrodomestici di proprietà comunale site nella cucina centralizzata di via Lippi;

Allegato 10 – Calendario anno scolastico 2019/2020

Allegato 11 - Ricette e la grammatura per ogni tipologia di pietanza da preparare.

Allegato 12 – Caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione delle pietanze

Allegato 13 – Protocollo diete Speciali per motivi di salute o etico/religioso

Allegato A – Prospetto degli oneri complessivi a carico dell'appaltatore

Allegato B– Tabella indicante i criteri per l'attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica pari a 70 su 100 punti e dei punteggi dell'offerta economica pari a 30 su 100 punti.

Allegato C - Elenco personale impegnato attualmente nel servizio

Allegato D - DUVRI



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

PREMESSA

Il servizio di refezione scolastica, rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Quarrata, è realizzato dal Comune nell'ambito delle proprie competenze stabilite dalla L.R. n. 32 del 26 Luglio 2002 "Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro" che all'art. 30 assegna ai Comuni le funzioni in materia di educazione non formale, di destinazione ed erogazione di contributi alle scuole non statali e di provvidenze del diritto allo studio scolastico, unitamente alla gestione dei relativi servizi scolastici.

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

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

Il servizio di ristorazione del Comune di Quarrata è improntato al rispetto delle "Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana D.G.R. 1127/2010 agg. Con D.G.R. 898 del 13/09/2016"

Inoltre il presente appalto tiene conto dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal DM 25 luglio 2011



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1

Oggetto dell'appalto e attività costituenti il servizio

1) Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ex DM. 25/07/2011, destinato alle tipologie degli utenti descritte nel successivo articolo 2.

2) L'Impresa Appaltatrice da qui innanzi indicata come I.A., dovrà espletare il servizio a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, nel rispetto e secondo quanto definito dal presente capitolato e da tutti i suoi allegati.

3) In particolare si prevede:

- la rilevazione delle presenze giornaliere degli alunni e degli insegnanti nei vari plessi scolastici indicate nell'allegato 1, come da specifiche di cui all'articolo 19 del presente capitolato;
- l'approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione e per lo spuntino/merenda di metà mattina in tutte le scuole dell'infanzia e primarie presenti nel Comune indicate nell'allegato 1;
- la somministrazione dello spuntino/merenda di metà mattina in tutte le scuole dell'infanzia e primarie presenti nel Comune indicate nell'allegato 1;
- la cottura e preparazione dei pasti ivi comprese le diete speciali per motivi di salute etico/religiose;
- la veicolazione dei pasti nei plessi scolastici ove avviene la refezione scolastica;
- la cottura della pasta alimentare nelle cucine dei singoli plessi scolastici;
- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti per i bambini delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Quarrata;
- riordino, sanificazione e pulizia ordinaria e straordinaria della cucina centrale e di tutti i refettori e le cucine dei vari plessi scolastici dove avviene la ristorazione scolastica
- la fornitura e/o l'integrazione di stoviglie e materiale di consumo che si rendesse necessario per l'espletamento del servizio: piatti, bicchieri, posate e giornalmente tovaglioli e tovagliette monouso per tutti i plessi dove avviene la ristorazione.
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature e la manutenzione ordinaria delle strutture del centro cottura e dei refettori dove avviene la ristorazione scolastica;
- l'intestazione di tutte le autorizzazioni sanitarie, comunque denominate, relative al centro di cottura e ai vari refettori e gli adempimenti previsti dalle normative igienico-sanitarie in materia dove avviene la ristorazione scolastica.

4) Le attività di ristorazione oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola d'arte, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione, garantendo in ogni processo di lavorazione il rispetto dei tempi e delle procedure gestionali richieste.

5) Pertanto le attività devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante, garantendo un grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità del servizio di ristorazione.

6) L'affidatario deve espletare a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, l'intero servizio richiesto secondo quanto definito dal presente capitolato e relativi allegati, oltre che da quanto presentato in sede di offerta.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Articolo 2

Carattere del servizio, tipologia dell'utenza e ubicazioni delle strutture

1) Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la impresa aggiudicataria a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge 146/1990.

2) In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuite alla impresa inadempiente, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi all'impresa per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultima.

3) Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto è necessario garantire la continuità delle prestazioni svolte dall'affidatario per tutta la durata contrattuale. In ottemperanza a quanto sopra indicato è consentito all'affidatario e ai suoi dipendenti, esercitare il diritto di sciopero con un preavviso scritto da comunicare al servizio Pubblica Istruzione del Comune di Quarrata, di almeno 10 giorni lavorativi.

4) Nel caso in cui l'Amministrazione chieda di non svolgere il servizio o di svolgerlo in maniera ridotta, per motivi non imputabili all'appaltatore ma per cause di forza maggiore (calamità naturali, fenomeni atmosferici di particolare gravi o in generale ed eventi non prevedibili), l'affidatario non ha diritto ad alcun compenso.

5) Il servizio è rivolto a :

- alunni delle Scuole d'Infanzia statali;
- alunni delle Scuole d'Infanzia private paritarie;
- alunni delle scuole primarie;
- utenti autorizzati, dipendenti dell'Amministrazione comunale qualora l'Ente intenda estendere anche a detti il servizio al costo unitario che risulterà in sede di aggiudicazione definitiva.
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- anziani assistiti a domicilio
- componenti della Commissione mensa comunale;
- eventuali dipendenti Comunali
- eventuali ospiti autorizzati dal Comune;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici.

6) Le sedi scolastiche ove è richiesto il servizio sono indicate nell'allegato 1, nello stesso allegato sono indicate le classi presenti e il numero dei frequentanti la scuola.

7) Nell'allegato 2 è indicato il numero dei pasti mensili prodotti nell'anno scolastico 2017/2018 e nell'anno solare 2018, suddiviso per scuola e all'interno di ogni scuola è indicato il numero dei pasti prodotti per gli alunni e per gli insegnanti, oltre ai pasti prodotti per anziani e per utenti autorizzati da parte dell'Amministrazione.

8) Nell'allegato 3 sono indicati per ogni plesso scolastico, il numero massimo dei pasti serviti quotidianamente nell'anno scolastico 2018/2019 (dato rilevato nei mesi di ottobre/novembre/dicembre 2018) ed eventualmente il numero dei pasti serviti nel primo e nel secondo turno.

9) Nell'allegato 4 sono riportate le disposizioni attuali dei refettori con i tempi per la somministrazione del pasto, mentre nell'allegato 5 è riportata la planimetria di ogni singola cucina all'interno dei singoli plessi scolastici ove oltre allo sporzionamento viene cotta anche la pasta per il primo piatto, con l'indicazione delle attrezzature presenti.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

10) Le informazioni sono indicative per la formulazione dell'offerta, rimanendo salve modifiche gestionali del servizio intervenute successivamente.

11) **Per l'espletamento del servizio I.A. dovrà utilizzare solo ed esclusivamente il centro cottura posto in Via Lippi n.c. 9 indicata nell'allegato 8 e le cucine presenti in ogni plesso scolastico e dettagliatamente indicate nell'allegato 5, pena esclusione dalla partecipazione alla gara.**

12) Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione sulla base degli effettivi iscritti al servizio di ristorazione scolastica e di eventuali circostanze impreviste, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzione/integrazioni dell'entità del servizio, anche in deroga ai limiti indicati al comma 4 del presente articolo,

13) La tipologia del servizio e la sua qualità sono meglio definiti nel successivo Titolo IV.

14) L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a rivedere l'organizzazione del servizio ed anche, se necessario, l'articolazione degli orari, sulla base delle accertate e modificate esigenze di servizio, entro 48 ore dalla richiesta da parte del Servizio Pubblica Istruzione.

15) L'Impresa aggiudicataria, si impegna, su richiesta del Comune, a predisporre eventuali pasti in situazioni di emergenza che coinvolgano il nostro Comune, secondo modalità da concordare con il Comune e di fornire pasti al personale, anche volontario, di protezione civile

Articolo 3

Durata, decorrenza dell'appalto e inizio del servizio

1) Il servizio sarà affidato per i prossimi 5 anni scolastici a partire dal 2019/2020 ossia per il periodo che va dal 01/09/2019 al 31/08/2024 e dovrà essere effettuato nell'arco degli anni scolastici dal 2019/2020 al 2023/2024, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per ogni ordine di scuola interessata (scuole dell'infanzia e scuole primarie), comprendendo anche eventualmente i centri estivi che possano venire istituiti a cura del Comune di Quarrata per i bambini frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie, in questo caso il servizio da effettuare sarà la preparazione dei pasti e la successiva veicolazione nelle sedi dove verrà effettuato il servizio.

2) Per calendario scolastico si intende il calendario predisposto e trasmesso annualmente all'Impresa Appaltatrice dal Comune di Quarrata integrando il calendario scolastico stabilito da parte della Regione Toscana con quello deliberato dai singoli istituti scolastici presenti sul territorio. Di norma l'anno scolastico inizia il 15 settembre e termina per le scuole primarie il 10 giugno e per le scuole dell'infanzia il 30 giugno dell'anno successivo. Il termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola.

3) Nell'allegato 10 è riportato il calendario per l'anno scolastico 2019/2020 con le modalità di svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

4) La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

5) Il servizio non dovrà essere effettuato durante i giorni di chiusura della scuola previsti dal calendario scolastico, (vacanze natalizie, pasquali, ecc.) ed in tutti i giorni eventualmente comunicati dal Comune, indipendentemente dalle cause che possano aver determinato la sospensione totale o parziale del servizio.

6) Il Comune si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con le scuole nel frattempo intervenuti.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

7) Il calendario di erogazione del servizio per gli anni scolastici successivi sarà annualmente definito e comunicato dal Comune prima dell'avvio dell'anno scolastico e comunque non oltre il 30 luglio.

8) Nel caso di attivazione del servizio estivo, esso sarà limitato ad alcune sedi scolastiche, con le modalità e la durata che saranno indicate dal Comune almeno 60 giorni prima dell'eventuale avvio del servizio. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

9) L'I.A. potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso ciascuna struttura ad esso affidata.

10) La stazione appaltante si riserva, nei casi di motivata urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della sottoscrizione del contratto (art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016). In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto per le polizze assicurative, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta affidataria, purché questa abbia già costituito o presentato la cauzione definitiva e la polizza responsabilità civile verso terzi a copertura di eventuali danni causati agli utenti ed a terzi per avere effettuato le prestazioni previste nel presente progetto con negligenza e senza i dovuti adempimenti.

11) L'Amministrazione, alla scadenza del contratto di cui al precedente articolo 2 comma 1, si riserva la facoltà di disporre la proroga tecnica del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n.50/2016, nelle more dell'espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica, per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo appaltatore. L'Impresa è obbligata ad accettare la proroga. L'eventuale decisione di prorogare o non prorogare il contratto rientra nella discrezionalità dell'Amministrazione ed è quindi insindacabile da parte della ditta appaltatrice, la proroga eventuale avverrà agli stessi patti e condizioni dell'appalto principale con solo rivalutazione ISTAT se dovuta.

Articolo 4

Finanziamento

1) Il presente appalto verrà finanziato con i mezzi ordinari del Bilancio Comunale nei singoli anni di competenza.

Articolo 5

Importo a base di gara e valore stimato dell'appalto

1) Il prezzo a base d'asta per il singolo pasto è pari € 4,55 (Euro quattro/55) oltre I.V.A. di legge così come definito nel prospetto economico degli oneri complessivi di cui all'allegato A). Il corrispettivo dovuto dal Comune si intende onnicomprensivo di qualunque costo indicato nel presente capitolato d'appalto e in tutti gli atti di gara.

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

Anno	Numero giornate di servizio a mensa	Pasti erogati scuola infanzia	Pasti erogati scuola primaria	Pasti erogati insegnanti e vari	Pasti per centri estivi infanzia e primarie	Totale
2016	185	90.763	120.218	19.453	2.600	233034
2017	185	91.224	129.861	22.930	2.600	246615
2018	185	92.294	127.675	22.802	2.600	245371



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

3) **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.**

4) Sulla base dei pasti prodotti nell'anno 2018 arrotondati a 245.500, viene stimato un valore complessivo dell'appalto di euro 5.587.190,25 oltre IVA di legge di cui euro 5.000,00 per oneri della sicurezza non soggetta a ribasso.

5) Le eventuali attività estive saranno limitate alle 4 settimane del mese di luglio e saranno limitate a due scuole, una dell'infanzia e una primaria che saranno eventualmente comunicate prima dell'avvio delle attività estive, con la somministrazione di un numero massimo di pasti pari a circa 130 giornalieri, con le modalità e la durata e saranno comunicate almeno 60 giorni prima dell'eventuale avvio del servizio. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

6) L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione o in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune, senza che l'impresa appaltante possa vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta o avanzare pretesa alcuna, come previsto dall'art. 106 comma 12, del Codice.

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.

9) 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.

Articolo 6

Modalità del calcolo del compenso e pagamenti

1) L'ammontare annuo del presente appalto si intende calcolato sulla base dei pasti prodotti e servizi nel corso dell'anno scolastico precedente ed è comprensivo di tutti i servizi previsti nel presente capitolato e dovrà essere considerato dalla ditta remunerativo, in quanto dovrà tener conto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire, anche nel tempo, sulla fornitura del servizio.

2) L'importo complessivo annuo dell'appalto sarà determinato dalla moltiplicazione del costo offerto per ogni singolo pasto per il numero dei pasti prodotti nell'anno scolastico precedente.

3) Sulla base dell'importo complessivo annuo dell'appalto verrà determinato l'importo riferito all'anno scolastico di riferimento e l'importo mensile sul quale effettuare la liquidazione.

4) L'importo mensile di ogni singola fattura, sarà pari a 1/12 dell'importo annuale come calcolato al comma precedente. La fattura dovrà essere emessa posticipatamente al mese di riferimento.

5) Sull'importo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% ai sensi dell'art. 30 comma 5bis del Dlgs 50/2016. Tali ritenute saranno liquidate solo al termine dell'appalto e previa verifica della regolarità contributiva del soggetto gestore.

6) Il pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento della fattura stessa al protocollo generale del Comune.

7) La fattura sarà liquidata solo dopo la verifica della correttezza contributiva previa acquisizione del DURC. In caso di esito negativo del controllo, l'amministrazione provvederà ai sensi di legge.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

8) Nel mese di agosto di ogni anno, coincidente con il pagamento dell'ultima fattura, si provvederà al calcolo dell'eventuale conguaglio che sarà calcolato applicando il costo offerto per il singolo pasto e moltiplicato il numero dei pasti effettivamente prodotti nel corso dell'anno scolastico di riferimento e detraendo quanto già pagato nelle 11 fatture precedenti. Nel caso di saldo negativo, il conguaglio sarà effettuato con il successivo credito dell'affidatario.

9) E' consentita la sola revisione dei prezzi in base all'indice ISTAT di variazione dei prezzi FOI e previa richiesta del soggetto gestore da effettuarsi secondo le modalità stabilite nello schema del contratto a partire da 2° anno di servizio. A tal fine la Ditta Aggiudicataria, entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno, dovrà documentare al Comune l'eventuale adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal precedente mese di settembre e che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimo prezzo fissato

10) La ditta affidataria si impegna a non effettuare alcuna richiesta di adeguamento dell'importo contrattuale diversa e/o maggiore di quanto previsto al precedente comma, ritenendo l'offerta effettuata congrua e comprensiva di ogni rischio o imprevisto dovesse verificarsi nel periodo di vigenza contrattuale.

Articolo 7

Modalità aggiudicazione dell'appalto

1) Il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (Art. 95, comma 3 lettera a del D.Lgs. 50/2016).

2) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida e ritenuta congrua ai sensi del presente capitolato. L'Amministrazione Comunale resta libera di non addvenire all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate sia da ritenersi idonea, senza che per ciò possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte delle imprese concorrenti.

3) L'Amministrazione Comunale si riserva, nel caso in cui le offerte presentino un prezzo eccessivamente basso, di chiedere le necessarie giustificazioni, arrivando anche all'esclusione qualora le giustificazioni presentate non siano ritenute valide.

4) L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti elementi:

a) Offerta tecnica massimo punti 70/100

b) Offerta economica massimo punti 30/100

5) Le modalità di attribuzione dei punteggi di cui al punto 4) lett. a) che precede e di cui al punto 4) lett. b) che precede, sono indicati nell'allegato B al presente Capitolato.

Articolo 8

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 s.m. 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 ss. mm., l'I.A. si impegna, entro 60 giorni a far



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

data dall'inizio delle attività / servizio a verificare la congruità del DVR allegato al contratto e 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 alla Stazione Appaltante, qualora dalla verifica emergesse la necessità di integrare/modificare il DVR allegato al contratto di appalto, il nuovo documento deve essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni dalla richiesta della Stazione Appaltante.

3) Entro i termini sopracitati, l'Impresa 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 anticendio, compreso la verifica delle diverse dotazioni strumentali, la verifica della condizioni specifiche per le attività prestate e ogni altra condizione che la Stazione appaltante, ovvero il comando provinciale dei VVF voglia impartire in merito alle attività soggette a prevenzione anticendio (DPR 151/2011 e ss.mm. e ii.).

6) 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 complessivi € 1.000,00 IVA esclusa, annualmente, somma che è parte integrante dell'importo contrattuale e non soggetta a ribasso. L'I.A. può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

7) L'I.A. deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'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 dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ufficio Pubblica Istruzione, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

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

TITOLO II

MODALITA' ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Articolo 9

Esecuzione e modalità attività costituenti il servizio

1) Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente capitolato, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato (anche se soci di Cooperative).

2) L'impresa affidataria 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 tutte le normative a disposizione per il settore.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

3) Le modalità di organizzazione dovranno risultare da specifica documentazione (registri per le presenze del personale e quant'altro necessario all'attività) conservata presso l'aggiudicatario e disponibili per eventuali verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale.

4) Il Comune esplicherà, tuttavia, funzioni di indirizzo e coordinamento, per assicurare l'unitarietà degli interventi in tutte le scuole interessate ai servizi del presente affidamento.

5) L'impresa affidataria dovrà impegnarsi ad assicurare gli interventi coordinandosi con il Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati del Comune.

6) Ogni intervento deve essere attivato entro sette giorni (festivi inclusi) dal ricevimento della richiesta, salvo situazioni di particolare urgenza, debitamente segnalata, in cui l'intervento dovrà essere immediatamente attivato.

7) Gli operatori, tramite il loro coordinatore, si raccordano con le diverse competenze all'interno del Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati in merito alla programmazione, verifica e valutazione del servizio di cui trattasi.

8) Il Servizio prevede:

- Rilevazione delle presenze; l'Amministrazione Comunale per la rilevazione delle presenze è dotata di un software che gestisce anche le domande di iscrizione al servizio. Sulla base delle presenze a mensa emetterà il relativo bollettino di pagamento, pertanto l'impresa appaltatrice s'impegna al suo utilizzo per la registrazione giornaliera dei pasti erogati e consumati da ogni alunno iscritto al servizio. Verrà consegnato all'I.A. in sede di verbale di consegna del servizio. L'I.A. e la stessa dovrà dichiarare di ritenere sufficiente ed attinente alle attività per le quali detto software è dedicato.

- La fornitura dello spuntino di metà mattino per tutti gli iscritti alle scuole dell'infanzia e alle scuole primarie secondo il calendario, la grammatura e le modalità contenute nell'allegato 6;

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;

- Preparazione, cottura, suddivisione dei pasti per tutti i plessi scolastici interessati alla ristorazione scolastica sulla base del numero di alunni-utenti rilevato giornalmente in ciascuna scuola presente nell'allegato 1 nel rispetto del programma alimentare (menù) adottato dal Comune in collaborazione con il Dipartimento di prevenzione dell'azienda Usl Toscana Centro (U.F. Igiene alimenti e nutrizione – Pistoia) di cui all'allegato 7. Resta inteso che lo stesso potrà essere variato in considerazione del fatto che essendo l'appalto di durata quinquennale, si potrà rendere necessaria la variazione di alcune preparazioni alimentari o abbinamenti degli stessi (nell'ambito dei prodotti alimentari indicati nell'allegato 12), dopo verifica con il Dipartimento di prevenzione dell'azienda Usl Toscana Centro (U.F. Igiene alimenti e nutrizione – Pistoia), con la Commissione Mensa, l'Impresa Appaltante e l'Ufficio Pubblica Istruzione, senza che per questo l'I.A. possa chiedere aumenti di costi;

- Il confezionamento dei pasti in multirazione e in monoporzione attraverso particolari contenitori "Malinette" per le "diete in bianco", le diete speciali per patologie alimentari, le diete a carattere etico religioso.

- La preparazione e il confezionamento dei pasti dovrà avvenire seguendo le regole di preparazione e comportamentali indicate nelle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (edizione giugno 2017) del Ministero della Salute;

- Veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti destinati alle scuole di cui all'allegato 1), pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e i contenitori termici dovranno avere i requisiti previsti dalle rispettive prescrizioni di legge e/o regolamenti vigenti in materia. I veicoli per il trasporto pasti dovranno essere veicoli ecologici a basso impatto ambientale al fine di contribuire alla riduzione delle polveri sottili;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- L'allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti ivi compresa apparecchiatura e sparecchiatura. E' esclusa l'utilizzo di plastiche nell'apparecchiatura. Dovranno essere utilizzate tovagliette e tovaglioli monuso in carta, piatti in ceramica (già presenti nei vari refettori), bicchieri in vetro e posate in acciaio (già presenti nei vari refettori). I Tovaglioli e le tovagliette dovranno essere a marchio ecolabel o certificazione equipollente oppure prodotti con carta riciclata.

- La somministrazione dei pasti;

- Pulizia e sanificazione giornaliera dei tavoli, dei locali adibiti a cucine e dei locali adibiti a refettori, compresa deragnatura, lavaggio dei vetri, delle porte, delle superfici piastrellate e/o verniciate, pulizia dei piani di acciaio, lavastoviglie, frigoriferi, tavoli, seggiole ed ogni altro arredo ed accessorio presente; sarà a carico dell'impresa affidataria la fornitura dei prodotti igienico-sanitari per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature delle cucine e refettori con utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità, nel rispetto di quanto previsto dal DM 24 maggio 2012 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene", garantendo che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

- la custodia delle stoviglie necessarie per consumare i pasti in armadi chiusi presenti nelle cucine dei plessi scolastici interessati;

- raccolta e rimozione dei rifiuti secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali;

- mantenimento di un numero necessario di stoviglie 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;

- la dotazione e/o l'integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione;

- fornitura e/o manutenzione di elettrodomestici in sostituzione di quelli esistenti e non più utilizzabili - manutenzione ordinaria di arredi ed attrezzature presenti all'interno della cucina e dei refettori.

- per la sola scuola dell'infanzia paritaria "Sacro Cuore" di Ferruccia non è previsto lo sporzionamento e la pulizia dei locali, eventualmente nel proseguo dell'appalto dette attività potranno essere previste anche in detto plesso scolastico.

9) Fanno altresì carico all'aggiudicatario ogni altro compito ed adempimento, se pur non espressamente previsto, sia comunque funzionale al servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato.

10) La ditta appaltatrice dovrà fornire il seguente materiale presso i singoli refettori scolastici:

- I materiali ed i prodotti necessari alla pulizia e sanificazione della cucina, del refettorio e per il lavaggio di stoviglie, posate e quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio;

- Integrare tavoli e sedie ove mancanti oppure sostituire quelli deteriorati nei refettori dove avviene la ristorazione scolastica;

- Sacchetti per la raccolta dei rifiuti (con la raccolta differenziata dei rifiuti organici) quando non forniti dal servizio pubblico di raccolta. In ogni caso l'approvvigionamento dei sacchetti e/o dei contenitori è a carico dell'I.A.. Le modalità di conferimento dei rifiuti dovranno essere quelli presenti nel territorio comunale di Quarrata, stabiliti da ALIA spa.

- Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio.

- L'Amministrazione comunale è dotata di contenitori per la veicolazione dei pasti, stoviglie, posate e bicchieri necessari allo svolgimento del servizio e li metterà a disposizione dell'impresa aggiudicataria, che dovrà garantire la corretta manutenzione e conservazione dei beni assegnatagli.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

11) Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio scolastico oggetto di sporzionamento affidato alla I.A. sono a totale carico della medesima e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo ad eccezione della scuola dell'infanzia "Sacro Cuore".

12) Se durante il periodo dell'appalto si rendessero necessari spostamenti fra strutture comunali del personale incaricato l'affidatario dovrà provvedere con propri mezzi.

13) L'impresa affidataria dovrà garantire in base a parametri omogenei, l'efficacia, l'uniformità e l'efficienza del servizio di ristorazione in tutte le sedi ove avviene la ristorazione scolastica ad eccezione della scuola dell'infanzia "Sacro Cuore".

14) Oltre alle attività sopra previste, sono a carico dell'impresa appaltatrice:

- le spese per l'acquisto, la pulizia, la sostituzione degli indumenti per il personale impiegato, occorrenti per l'espletamento del servizio, compreso il materiale per la sicurezza personale dei dipendenti, camici, cappelli, scarpe antinforturistiche, mascherine, eventuali guanti monouso, tesserini di riconoscimento ecc.), che dovrà essere conforme ai piani HACCP di autocontrollo di ciascuna struttura ove viene effettuato il servizio. Ogni operatore dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento, da tenere bene in vista;

- le spese per l'acquisto del materiale occorrente per la pulizia e la sanificazione dei locali dove avviene la ristorazione nei singoli plessi indicati nell'allegato 1 ivi compresa la cucina centrale di via Lippi, compreso quanto necessario per il lavaggio dei contenitori per il trasporto dei pasti e dei mezzi per il loro trasporto. Le specifiche tecniche del materiale di pulizia dovranno rispettare quanto previsto dal DM 24 maggio 2012 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene".

- i mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti e relative spese;

- le spese per assicurazione del personale addetto al servizio e per eventuali responsabilità verso terzi;

- le spese relative alla formazione, all'aggiornamento ed all'addestramento obbligatori del personale secondo quanto previsto dalla normativa vigente sull'HACCP, compreso eventuali incontri in plenaria con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune (non più di 2 per anno scolastico e non più di 2 ore ciascuno).

15) Per tutta la durata dell'appalto resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere derivante dalle integrazioni e rinnovi annuali, a seguito di aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente, di tutte le attrezzature, arredi, pentolame, stoviglie e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti.

16) L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio affidatogli con la massima cura e diligenza, nel pieno e puntuale rispetto del presente Capitolato, del contratto d'appalto e secondo i migliori criteri per la tutela e il conseguimento del pubblico interesse.

17) L'I.A. è titolare del potere disciplinare: le circostanze disciplinarmente rilevanti verranno comunicate tempestivamente da parte dell'Amministrazione Comunale. L'I.A. provvederà a contestarle al lavoratore sulla base delle leggi vigenti. Quanto previsto dal presente comma non esime l'appaltatore dalle proprie responsabilità in quanto lo stesso risponde comunque direttamente del comportamento di detto personale, delle inosservanze al presente Capitolato e dei danni derivanti all'Ente ed a terzi imputabili al personale stesso.

18) L'appaltatore è inoltre obbligato, senza ulteriori compensi:

- a redigere e trasmettere al competente ufficio comunale, un rapporto trimestrale sull'andamento del servizio, sulle attività svolte, sui problemi rilevati ed un rapporto annuale sui risultati raggiunti;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- a comunicare all'Amministrazione comunale ogni notizia utile connessa al servizio appaltato con specifico riferimento alle varie problematiche verificatesi;
- a far presente alla stessa Amministrazione, evenienze o emergenze che si verificano nella conduzione delle prestazioni affidate, che rendano necessari interventi di adeguamento o razionalizzazione prevedendo un incontro semestrale di coordinamento generale alla presenza del responsabile dell'impresa appaltante e del personale del servizio Pubblica Istruzione al fine di coordinare le attività del servizio e verificare il rispetto di quanto programmato ivi compresa la risoluzione di eventuali criticità emerse nel corso dello svolgimento del servizio.

19) Le apparecchiature telefoniche devono essere usate dal personale della I.A. esclusivamente per comunicazioni di servizio o per finalità connesse con le attività stesse. L'Amministrazione si riserva la facoltà di controllare l'uso delle apparecchiature telefoniche e di richiedere il rimborso delle spese non giustificate.

20) Tutto il materiale di proprietà dell'Amministrazione comunale in uso nelle sedi scolastiche, verrà preso in carico dall'I.A. e dal di Lei Responsabile dell'appalto e, per le rispettive competenze, dal personale in servizio, che saranno quindi responsabili della sua custodia e del loro uso corretto e conforme. Al termine dell'appalto tutto il materiale presente, in misura almeno pari a quello consegnato all'inizio dell'appalto, nelle varie strutture tornerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale, l'I.A. sarà responsabile dei prodotti e delle attrezzature utilizzate.

Articolo 10

Strutture e autorizzazioni sanitarie

1) I locali della Cucina Centralizzata di Via Lippi con le attrezzature di proprietà comunale indicate nell'allegato 8 e 9, vengono consegnati in comodato per tutta la durata dell'appalto all'I.A., nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio.

2) I locali delle cucine posti all'interno dei plessi con le attrezzature di proprietà comunale indicate nell'allegato 5 vengono consegnati in comodato per tutta la durata dell'appalto alla ditta affidataria, nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio.

3) Di tali condizioni la ditta assume piena conoscenza facendola constare in apposita dichiarazione in sede di gara. Detta dichiarazione con la sottoscrizione da parte dell'impresa equivale a dichiarazione di perfetto funzionamento dei beni ceduti in comodato.

4) Entro 60 giorni dall'aggiudicazione, l'Impresa per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato deve provvedere all'intestazione di tutte le autorizzazioni sanitarie, comunque denominate, relative al centro di cottura e alle varie cucine e refettori, ivi compreso gli adempimenti previsti dalle normative igienico-sanitarie in materia.

5) L'Impresa dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. 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 di tecnici.

6) La ditta affidataria assumerà nella propria responsabilità ogni onere inerente il mantenimento e l'aggiornamento di tali autorizzazioni sanitarie, oltre ad ogni obbligo ed onere di Legge, ivi compresi quelli stabiliti dal D. Lgs. n. 155/1997 HACCP, in ordine ai quali la ditta risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza. La ditta dovrà dotarsi di tutti i piani di autocontrollo sia per le strutture di produzione che per quelle di distribuzione; i piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente. La ditta dovrà altresì provvedere ad una puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni ricoperte e provvedere ad una assidua vigilanza sui



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

comportamenti e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di Legge e contenuti nei piani di autocontrollo. La ditta, assume il ruolo di titolare della cucina e di responsabile di tutti gli adempimenti HACCP. Tutte le spese derivanti dall'applicazione del presente articolo sono a completo carico dell'appaltatore.

7) **Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Appaltatore devono essere da questa utilizzate SOLO ED ESCLUSIVAMENTE per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato.** L'appaltatore, 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 agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

8) Alla scadenza del contratto le attrezzature, gli arredi, e quant'altro fornito dall'Impresa affidataria resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale.

9) Al termine del periodo contrattuale, l'Impresa riconsegnerà all'Amministrazione Comunale il centro di cottura e le varie cucine nei plessi scolastici nelle condizioni di usura normalmente ammesse per l'uso cui gli stessi sono destinati.

Articolo 11

Centro di cottura

1) Il centro di cottura per il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato d'appalto è messo a disposizione dal Comune, che ne è proprietario, in comodato gratuito d'uso, e dovrà essere utilizzato solo ed esclusivamente per la produzione dei pasti per gli studenti del Comune di Quarrata e facenti parte del presente appalto.

2) Sono a carico dell'I.A. l'onere dell'intera spesa delle forniture delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, telefono, ecc.) della cucina centrale posta in Via Lippi. L'I.A. provvederà trimestralmente, dietro comunicazione del servizio Pubblica Istruzione, al rimborso delle spese sostenute dal Comune per le utenze sopra indicate mediante trattenuta sul corrispettivo pagato dall'amministrazione mensilmente. A titolo esemplificativo le spese sostenute nell'anno 2018 ammontano a :

- Euro 18.300,00 per gas e riscaldamento
- Euro 8.650,00 per energia elettrica
- Euro 1.800,00 per telefonia
- Euro 3.650,00 per acquedotto

Le spese sono assolutamente esemplificative eventuali maggiori spese non daranno luogo a nessun rimborso. La tassa sui rifiuti per i locali della cucina centralizzata di Via Lippi sarà a carico dell'aggiudicatario, il quale dovrà pertanto provvedere all'iscrizione al servizio presentando al gestore l'apposita dichiarazione.

3) Il Centro di cottura è in regola con le autorizzazioni sanitarie.

4) Ogni nuova dotazione di attrezzatura, di qualunque tipo, inserita nel centro di cottura a cura e spese dell'appaltatore, che si renda necessaria per il corretto svolgimento del servizio, dovrà essere comunicata all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Articolo 12

Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

1) E' a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria del Centro di cottura ivi compreso le pertinenze esterne, le attrezzature e gli impianti e di tutte le cucine nei vari plessi scolastici indicati nell'allegato 1.

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 dei tendaggi 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 indicata nell'allegato 1, il quale potrà essere visionato e controllato da parte dell'Amministrazione Comunale.

5) 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.

6) In particolare la manutenzione ordinaria riguarderà:

- Attrezzature

a) 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.

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

c) 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.

d) L'I.A. è inoltre tenuta a sostituire le attrezzature mobili (es. 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.

e) Si riportano di seguito, solo a titolo esemplificativo e non esaustivo, ulteriori specifiche di verifica, pulizia e manutenzione delle attrezzature delle varie cucine:

Cappe di aspirazione	Pulizia mensile, controllo filtri mensile. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Cuocipasta	Controllo mensile di rubinetti, spie pilota, termocoppie, guarnizioni e scarichi. Operazioni di decalcificazione all'occorrenza
Pentola gas riscaldamento diretto 150L	Controllo mensile di rubinetti, spie pilota, termocoppie, guarnizioni e scarichi. Pulizia e sanificazione dopo ogni uso
Forno	Il forno in dotazione alla cucina centrale di Via Lippi è un RATIONAL selfCooking Center 202G. Saranno a carico dell'I.A. tutte le operazioni di manutenzione e pulizia ivi compreso l'acquisto di detersivo in pastiglie e pastiglie trattanti specifiche per il forno stesso
Forno convenzionale	Controllo e manutenzione ivi compreso i prodotti per la pulizia e



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Vapore gas	decalcificazione all'occorrenza.
Tritacarne refrigerato	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Controllo termostati. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Brasiera	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Controllo termostati. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Lavastoviglie	Disincrostazione e decalcificazione all'occorrenza, Pulizia giornaliera dei filtri, controllo e verifica pompe e giranti. Sono a carico dell'I.A. i detersivi e brillantante necessari al funzionamento.
Carrelli di servizio	Pulizia e sanificazione giornaliera. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Pelapatate	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Controllo e eventuale sostituzione dei dischi abrasivi, controllo rubinetti e scarichi
Tagliaverdure	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Affilatura e registrazione dischi all'occorrenza. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Lavaverdure vasca fissa	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Controllo rubinetti. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Centrifuga per verdura	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Controllo rubinetti. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Cucine a gas/elettrici	Pulizia e sanificazione giornaliera, regolazione fiamma, Controllo mensile di rubinetti, termocoppie. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Affettatrici	Smontaggio lama, pulizia e sanificazione dopo ogni uso – Affilatura lama all'occorrenza. Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza
Friggitrici	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Raccolta e corretto smaltimento olio di frittura utilizzato. Controllo mensile di rubinetti, termocoppie.
Planetaria per dolci	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Celle frigorifere - Armadi frigoriferi- Congelatori	Controllo e temperature, controllo sbrinamento automatico, ricarica gas secondo necessità, eventuale sostituzione motori, compressori, termostati e guarnizioni porte. Certificazione annuale attestante il controllo con taratura dei termometri (scadenza attuale ottobre 2019) . Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Abbattitore di temperatura	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Sterilizzatore coltelli	Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Tavoli acciaio inox	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Armadi acciaio inox	Pulizia e sanificazione settimanale oppure al momento del bisogno.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

	Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Bilance elettroniche	Pulizia e sanificazione dopo ogni uso. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità
Lavatrice	Disincrostazione e decalcificazione all'occorrenza, Pulizia mensile dei filtri, controllo e verifica pompe. Sono a carico dell'I.A. i detersivi necessari al funzionamento.
Lavelli	Pulizia e sanificazione giornaliera. Mantenimento in perfetta efficienza e funzionalità

Locali e impianti

a) 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, si richiama a tal proposito la definizione di cui all'art. 3, comma 1, lettera a) del D.P.R. 380/2001. 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) In modo esemplificativo, ma non esaustivo, tali interventi riguardano indistintamente per i locali cucina, mensa e refettori:

1. riparazioni di rivestimenti e pavimenti;
2. rifacimento di parti di intonaco;
3. tinteggiature;
4. riparazione e sostituzione di parti accessorie di infissi, serramenti, zanzariere (maniglie, cerniere, vetri, ecc.);
5. riparazione e sostituzione di apparecchi sanitari e relative rubinetterie;
6. riparazione e sostituzione di parti accessorie di tutte le apparecchiature e tubazioni, in conseguenza all'uso e non dovute a difetti di fabbricazione e di installazione;
7. verniciatura periodica di tutte le opere metalliche presenti;
8. verifica delle connessioni dei quadri elettrici, prova delle protezioni, sostituzione di interruttori, fusibili, spie, lampade ecc.;
9. riparazione e mantenimento della impiantistica luci;
10. pulizia e spurgo di tubazioni di flusso, pozzetti e fosse biologiche mediante ditta specializzata;
11. pulitura, controllo e riparazione delle canalizzazioni e manufatti di scolo delle acque piovane e condotte fognarie, compreso la pulizia delle gronde in copertura;
12. la verifica periodica di agibilità e sicurezza della struttura, compresa quella di regolare messa a terra degli impianti elettrici;
13. l'acquisto di materiali ed attrezzi per la pulizia, la manutenzione e la gestione;
14. noleggio di materiali e attrezzatura tecnica e quant'altro necessario per il corretto svolgimento delle attività oggetto della concessione;
15. controllo dello stato di carica degli estintori e loro revisione;
16. Verifica periodica biennale impianto di messa a terra ai sensi del DPR 462/01;
17. Verifica periodica impianto di riscaldamento e produzione acqua calda sanitaria ai sensi del D.Lgs. 192/2005;
18. conduzione della centrale termica per la climatizzazione invernale, nel rispetto delle norme



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- vigenti, specie per quanto concerne il contenimento dei consumi energetici negli edifici;
- 19.gestione di impianti di produzione di acqua calda sanitaria;
 - 20.controlli periodici dei livelli statici dell'impianto;
 - 21.pulizia dei locali caldaia, caldaia, dei bruciatori, degli scambi di calore e degli alimentatori;
 - 22.revisione periodica ed eventuale riparazione di apparecchiatura di centrale termica come, ad esempio, elettropompe, scambiatori di calore, boilers, vasi di espansione, caldaie, bruciatori, quadri ed impianti elettrici di competenza degli impianti, apparecchiature di controllo di sicurezza;
 - 23.manutenzione dei resedi esterni;
 - 24.ricavatura fosse biologiche e pozzetti delle acque chiare, scure e saponose.Pulizia e spurgo del sistema di raccolta e allontanamento delle acque in generale.

c) Restano, altresì, in capo al concessionario 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 81/08 che in ordine al dpr 151/2011,

e) 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 piccole 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.

Manutenzione Straordinaria

a) 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.

b) 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.

c) Sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione straordinaria 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.

d) 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.

e) Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico del Comune, ad eccezione di quelle indicati al comma c).

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Articolo 13

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'Appaltatore si avvale di personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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 dovrà essere previsto:

Responsabile dell'appalto

a) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il Responsabile dell'appalto e il suo sostituto in caso di assenza. Il Responsabile dell'appalto sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con la Stazione Appaltante, la ASL e la Commissione Mensa. Il Responsabile dell'appalto deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

b) Il Responsabile dell'appalto sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante.

c) Al Responsabile dell'appalto, 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 alla ditta e deve intendersi quindi come presentate direttamente all'impresa.

d) Il Responsabile dell'appalto o sostituto del servizio dovrà essere dotato di cellulare di riferimento e deve essere reperibile tutti i giorni h24, compresi i giorni festivi.

Dietista

a) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il "Personale Dietista" che deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione. In particolare il/la "Dietista" dovrà:

- garantire la predisposizione, entro 5 giorni dalla comunicazione della dieta speciale da parte del servizio pubblica Istruzione del Comune, delle Diete Speciali per motivi di salute o etico/religioso nel rispetto di quanto indicato al successivo articolo 28 e di quanto indicato nel protocollo delle diete speciali adottato dal comune di Quarrata e illustrato dall'allegato 13).

- garantire l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;

- garantire l'addestramento di tutto il personale impegnato a vario titolo nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto;

- tenere rapporti con il personale del Servizio Pubblica Istruzione o con i componenti della Commissione mensa ed eventualmente interfacciarsi con gli appositi uffici dell'Asl Toscana centro.

b) In caso di assenza o impedimento, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Servizio pubblica Istruzione.

c) L'I.A. dovrà produrre il recapito telefonico al servizio Pubblica Istruzione.

Capo cuoco

a) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare la figura di un capo cuoco responsabile dell'organizzazione e della direzione del centro di cottura di Via Lippi, sempre reperibile dalla stazione appaltante. Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), 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.

Responsabile produzione diete speciali



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

a) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare la figura di un cuoco con funzioni di responsabile della produzione e del coordinamento della preparazione delle diete speciali presso il centro di cottura di Via Lippi, nel rispetto del protocollo assunto da parte dell'Amministrazione comunale e specificato nell'allegato n. 13.

Referente della cucina nei vari plessi scolastici dove avviene la ristorazione scolastica

a) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare presso ogni cucina centrale la figura di Referente del Plesso e il suo sostituto per la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo HACCP e per gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

4) L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, la Stazione Appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

5) L'organico del personale che sarà in servizio presso il centro di cottura centrale, presso le varie cucine dei singoli plessi scolastici e quello impegnato nel trasporto dei pasti dovrà essere **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 comunicate al servizio pubblica istruzione del Comune e poi successivamente approvate

6) All'inizio di ogni anno scolastico la ditta affidataria è tenuta a comunicare al Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Quarrata, l'elenco nominativo del personale impegnato nel servizio con le specifiche mansioni e le sedi di lavoro assegnate con allegata la documentazione comprovante il possesso dei requisiti professionali e fisici necessari allo svolgimento del servizio.

7) Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere regolarmente assunto dalla ditta appaltatrice.

8) A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

9) Ai sensi dell'articolo 2 del Decreto Legislativo 39 del 4 marzo 2014, l'appaltatore deve garantire che a carico del personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto non risultino condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

10) 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

11) Tutto il personale impegnato nella refezione o 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 sue modifiche e dal D. Leg.vo 193/2007.

12) L'I.A. dovrà garantire che tutto il personale addetto sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D.Lgs., siano trattati anche i seguenti argomenti:

- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- 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.

13) L'I.A. è tenuta:

- a fornire al proprio personale tutte le informazioni ed i corsi di aggiornamento necessari per gli adempimenti di cui al D.Lgs. 81/08.
- 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. 81/08.
- 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. 81/08.

16) Le assenze a qualsiasi titolo del personale impegnato dovranno essere regolarmente sostituite con personale in possesso degli stessi titoli e comunicate tempestivamente per scritto all'A.C.

17) 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. 81/08

18) L'I.A. dovrà garantire - salvo diversa richiesta - la continuità degli operatori impiegati nel complessivo periodo di durata del rapporto contrattuale; la stessa dovrà garantire la sostituzione - su richiesta dell'Amministrazione comunale - di personale negligente o ritenuto da questa, a suo insindacabile giudizio, inadeguato all'assolvimento del ruolo professionale assegnato con personale in possesso degli stessi requisiti.

19) Tutto il personale dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto verso l'utenza. Dovranno essere evitati in particolare discussioni, diverbi e quant'altro possa generare conflitti con l'utenza ed il personale. Ogni richiesta o reclamo da parte dell'utenza andrà trasmessa al Servizio Pubblica Istruzione del Comune. Tutto il personale impiegato dovrà disporre di un cartellino identificativo ben visibile oppure essere dotati di altri strumenti atti alla verifica dell'identità dello stesso.

20) 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 del servizio Pubblica Istruzione.

21) 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 un tale comportamento il Comune potrà chiedere l'immediata sostituzione del personale.

22) In ogni caso il Comune potrà pretendere l'immediata sostituzione del personale adibito al servizio che a proprio insindacabile giudizio, non osservino siffatto contegno o fossero abitualmente trascurati nel servizio, usassero un linguaggio scorretto o riprovevole o che offriscano scarsa affidabilità.

23) La ditta affidataria dovrà, inoltre, garantire per tutto il periodo di gestione la continuità degli operatori, in caso di sostituzioni per cause di forza maggiore, dovrà provvedere alla sostituzione immediata con personale idoneo in possesso degli stessi requisiti e tempestivamente comunicate al servizio Pubblica Istruzione dell'Ente.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

24) In sede di presentazione dell'offerta, l'Appaltatore dovrà presentare un piano organizzativo del personale distinto sulla base della localizzazione di ogni tipologia di servizio (Cucina centrale e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti refettori), indicante mansioni, monte ore, orario di lavoro.

25) Prima dell'avvio del servizio l'I.A. dovrà presentare l'elenco nominativo del personale impiegato, l'orario di lavoro di ciascuno, i contratti di lavoro. Le eventuali variazioni effettuate sulla consistenza organica numerica e qualitativa, se strettamente necessarie, devono essere comunicate ed adeguatamente motivate per successiva approvazione del Comune resta inteso che l'elenco nominativo del personale di cui sopra dovrà corrispondere al piano organizzativo di cui al comma 24 che precede.

26) Il personale aziendale è tenuto alla compilazione giornaliera di un foglio firma giornaliero, che riporti il nominativo, l'orario di entrata ed uscita. Tale documento deve essere giornalmente presente in ogni sede oggetto del presente appalto. Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

27) Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa per iscritto la sostituzione del personale ritenuto inidoneo per comprovati motivi, entro 24 ore dalla richiesta. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

28) Il Piano organizzativo del personale dovrà rimanere invariato anche quando si possa verificare una forte riduzione del numero dei pasti dovuta a qualsiasi causa purché temporanea (es. epidemia influenzale, ecc).

Articolo 14

Rapporto di lavoro

1) Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'I.A. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'I.A. deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

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 dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

3) L'I.A. è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

5) La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà 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 quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I.A. si è posta in regola.

Articolo 15

Informazione ai dipendenti



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

1) Prima dell'avvio del servizio l'I.A. è tenuta ad organizzare un incontro formativo di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto del Capitolato di gara in vigore, degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

2) La data dell'incontro dovrà essere comunicata al servizio Pubblica Istruzione che potrà partecipare allo stesso.

Articolo 16

Personale addetto alla preparazione dei pasti

1) L'I.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione 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 quello indicato dall'I.A. presentato in sede di offerta.

Articolo 17

Personale al trasporto e consegna dei pasti

1) L'I.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'I.A. presentato in sede di offerta.

Articolo 18

Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1) 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.

2) Il numero di personale impiegato deve essere coerente con i tempi le modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante indicate nell'allegato 4) e deve essere quello indicato dall'I.A. in sede di offerta.

3) Il monte ore giornaliero disponibile per ogni plesso deve essere dettagliato in sede di offerta specificando per ogni unità di personale impiegata l'orario di lavoro considerando tutte le operazioni previste dal presente C.S.A., il monte ore disponibile deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante e non dovrà mai risultare inferiore a quanto dichiarato dalla ditta in sede di offerta.

4) Nella valutazione del numero di operatori e del monte ore giornaliero da proporre dovrà essere tenuto conto delle particolari necessità di ogni scuola, considerando attentamente la numerosità dell'utenza, la tipologia del servizio di distribuzione, con l'eventuale presenza di doppi turni, e, naturalmente, la dimensione dei refettori e dei locali annessi da riassetare e pulire, indicati nell'allegato 4).

Articolo 19

Clausola sociale

1) L'Amministrazione tende ad applicare al presente appalto l'articolo 50 del D.Lgs 50/2016 posto che il presente contratto risulta essere ad alta intensità di manodopera



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

2) Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'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, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Il personale attualmente in servizio, con il relativo contratto di lavoro, è indicato all'allegato "C";

3) 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 presentata dall'I.A. ed allegata in sede di gara e denominata "progetto di organizzazione del servizio".

4) Ai fini dell'applicazione della clausola di cui sopra, il personale dell'impresa uscente è quello che risulta dall'allegato C. Nell'esecuzione del servizio, sino alla data odierna sono stati utilizzati anche:

a) n. 3 dipendenti del Comune di Quarrata con le seguenti mansioni:

- n. 2 unità quali Cuoco – orario di lavoro dalle ore 6,00 alle ore 13,45

- n. 1 unità con funzioni di aiuto cuoco magazziniera - orario di lavoro dalle ore 6,00 alle ore 13,45

dette unità di personale a seguito del presente procedimento di gara sono state riassorbite all'interno della struttura comunale e addette ad altre mansioni.

5) 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.

TITOLO IV

PREPARAZIONE DEI PASTI E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 20

Rilevazione pasti, ivi compresa la rilevazione delle presenze per soggetti che hanno un regime alimentare speciale

1) Spetta al personale dell'I.A. la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni e insegnanti al pranzo e a comunicarne il numero al Centro Cottura distinguendo fra alunni ed adulti e eventuali necessità di diete speciali, diete etico-religiose, diete in bianco.

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

3) L'Amministrazione Comunale per la registrazione delle presenze è dotata di un software gestionale URBI – PADIGITALE che prevede la registrazione informatizzata delle presenze a mensa attraverso il software installato sul tablet di proprietà comunale che sarà concesso all'I.A. per lo svolgimento delle operazioni di rilevazione delle presenze. La metodologia adottata prevede la sola rilevazione delle assenze fra gli alunni che hanno presentato domanda al servizio ristorazione scolastica.

4) Con lo stesso programma saranno rilevate quotidianamente anche le presenze nominative dei bambini e degli adulti che hanno un regime alimentare speciale debitamente documentato.

5) La rilevazione sarà a carico dell'I.A. che, per ogni singola scuola, provvederà agli adempimenti necessari alla rilevazione dei pasti. Il dato sarà immediatamente visibile sia presso la cucina



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

centrale che presso il servizio Pubblica Istruzione del Comune. Sulla base del numero delle presenze rilevate, l'Amministrazione Comunale provvederà alla emissione dei relativi documenti di pagamento ad ogni utente del servizio.

6) In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto...) è necessario e indispensabile quindi, che l'Appaltatore adotti misure tali a garantire che nessun utente rimanda senza il pasto, adottando strategie come ad esempio aumento del porzioni rispetto agli ordinativi. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

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

Articolo 21

Articolazione del pasto

1) Il pranzo è composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno (caldo o freddo)
- Pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua

e dovrà essere predisposto in conformità a quanto specificato e indicato - "Menù" in vigore nel nostro Comune e debitamente approvato e validato dall'ufficio Igiene Pubblica e della nutrizione dell'Azienda USL Toscana Centro. Nell'allegato 11 sono invece indicate le ricette e la grammatura per ogni tipologia di pietanza da preparare.

2) Il menù adottato dal Comune di Quarrata prevede in alcuni giorni dell'anno "menù a chilometro toscano" o "Menù Biologico", in tali giorni la preparazione del pasto dovrà avvenire esclusivamente con generi alimentari di provenienza regionale Toscana oppure con generi alimentari esclusivamente biologici. La tracciabilità e le schede tecniche dei generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti saranno richiesti solo all'impresa appaltatrice che si aggiudicherà l'appalto e dovranno essere fornite prima dell'avvio del servizio.

3) Il menù inoltre prevede in alcuni giorni dell'anno la fornitura di "unico piatto" intendendo per unico piatto un primo o secondo con grammatura maggiorata rispetto all'ordinario.

4) Il Comune di Quarrata fornisce giornalmente anche pasti a anziani seguiti dal Servizio Sociale. Per tali pasti, indicati a mero titolo esemplificativo nell'allegato 2, l'I.A. dovrà predisporre un pasto completo secondo le indicazioni pervenute dal Servizio Sociale. Il pasto così prodotto, con lo stesso menù della ristorazione scolastica (grammatura adulto), dovrà essere confezionato in contenitori monodose "malinette" attualmente presenti nella cucina centrale, per essere poi prelevati da personale all'uopo incaricato e veicolati nelle varie abitazioni. Inoltre due volte alla settimana dovranno essere, secondo le indicazioni del Servizio Sociale, predisposti ulteriori pasti confezionati in contenitori "gastronorm" per attività sociali che poi saranno veicolati nel luogo di consumazione. I pasti così prodotti dovranno essere predisposti entro le ore 12,00.

5) In occasione di festività particolari potranno essere richiesti all'I.A. menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente. L'I.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Articolo 22

Preparazione del pasto

1) Per la produzione dei pasti il soggetto appaltatore del servizio dovrà obbligatoriamente attenersi al programma alimentare adottato da questa stazione appaltante e indicato all'allegato n. 7 nel rispetto delle grammature e del ricettario indicato nell'allegato n. 11, utilizzando generi alimentari conformi a quanto previsto dall'allegato 12 caratteristiche derrate alimentari.

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.

3) 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.

4) In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o di avanzi;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

5) 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.

6) L'impresa appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'A.C..

Articolo 23

Specifiche tecniche delle derrate alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti

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 e alle Disposizioni generali indicate nell'allegato 12 "Caratteristiche delle derrate alimentari".

2) Per ciascuna genere alimentare l'I.A. assume l'impegno a produrre, pena revoca dell'aggiudicazione, alla Stazione Appaltante, preliminarmente all'avvio del servizio, le relative schede tecniche merceologiche al fine della verifica della corrispondenza dei requisiti richiesti. La stazione appaltante di riserva di chiedere la sostituzione dei prodotti che non rispondessero alle specifiche tecniche richieste. Nel caso di momentanea indisponibilità nella fornitura e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo, l'aggiudicatario provvederà a darne anticipata informazione, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica merceologica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere.

3) Qualora la Stazione appaltante giudichi non idonei determinati prodotti alle esigenze del Servizio Ristorazione, anche nel corso della fornitura per mutate esigenze, la ditta aggiudicataria dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo simile, previa verifica della scheda tecnica e successiva autorizzazione

4) Nell'allegato 12 le derrate alimentari sono elencate facendo riferimento all'identificazione delle caratteristiche richieste per i prodotti di tipo biologico, da pesca sostenibile, prodotti DOP e IGP.

5) Tutti 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, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

6) Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti

7) Tutti 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, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

8) Inoltre, per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'Esecutore 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 tassativamente consegnate al centro cottura di Via Lippi, in confezioni originali e integre, munite dell'etichettatura prevista dalla normativa vigente.

9) Potranno 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.

10) E' fatto assoluto divieto di fornire alimenti già congelati e successivamente scongelati, di congelare in loco rispettivamente il pane fresco, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati

11) I prodotti per la preparazione dei menù a "chilometro toscano" devono provenire da allevamenti o coltivazioni situate nel territorio della Regione Toscana

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 s.m.i., 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.

14) L'I.A. dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'utilizzo di contenitori per le derrate alimentari, che rispettano quando sopra specificato.

Articolo 24

Trasporto dei pasti

1) L'I.A. sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti ed eventuale altro materiale di servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali a ciò destinati. 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.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

2) Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie con contenitori adeguatamente predisposti che consentano il mantenimento della temperatura, all'arrivo nei locali di somministrazione, non inferiore a +65°C per i pasti caldi, mentre per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

3) I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti ordinati e dei prodotti alimentari dovranno essere muniti di idonea attestazione circa il loro essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e dovranno altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 60 minuti al massimo a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura tenendo in considerazione che la consegna ai vari terminali di utilizzo non dovrà avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. L'interno dovrà essere rivestito in materiale sanificabile agevolmente. I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati e tali operazioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti. Per il trasporto dei pasti inoltre è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (Euro 4/5, metano, Gpl, ibridi).

4) I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard "GastroNorm" 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. 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.

5) Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto alla distribuzione in ogni singolo plesso scolastico e ne conserverà copia.

6) 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.

Art. 25

Somministrazione dei pasti

1) Il servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti presso tutti i refettori delle scuole primarie, delle scuole di infanzia deve avvenire tramite servizio al tavolo e scodellamento.

2) Il pranzo viene consumato in scodelle di ceramica

3) In tutti i plessi scolastici oggetto del presente appalto è presente una cucina dove dovrà essere cotta la pasta per il primo piatto.

4) Il personale in servizio addetto alla distribuzione deve:

- indossare indumenti, calzature e nell'insieme un abbigliamento idoneo alle mansioni da svolgere
- 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 riguardoso 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;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- 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.
- 5) L'appaltatore è tenuto 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, tovagliette e tovaglioli di carta e/o altri materiali monouso a perdere).
- 6) 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 definiti ed indicati nell'allegato 4).
- 7) Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale dell'A.C. impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri. Il servizio avrà luogo nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità. La Stazione Appaltante o le Scuole comunicheranno con congruo preavviso, anche verbale, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio (gite, uscite scolastiche, scioperi...).
- 8) Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare le stoviglie in ceramica presenti nel singolo locale a causa di guasti alla lavastoviglie, dopo apposita segnalazione e successiva autorizzazione da parte del Servizio Pubblica Istruzione, l'I.A. potrà utilizzare piatti e posate monouso biodegradabili, i cui oneri restano totalmente a carico dell'I.A.
- 9) Giornalmente al termine del pasto, in ogni plesso dove avviene la ristorazione, il personale addetto al servizio dovrà compilare una breve scheda nella quale siano riportati il gradimento e il consumo di ogni singola portata servita. Detta scheda sarà trasmessa settimanalmente al servizio Pubblica Istruzione.

Articolo 26

Operazioni di pulizia e disinfestazione

- 1) Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali e delle attrezzature e mobili del Centro di cottura di Via Lippi, e delle varie cucine e refettori, da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, detersivi per lavastoviglie necessari ai locali e al servizio svolto dovranno essere a basso impatto ambientale. L'Impresa deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete. I detergenti, i disinfettanti e 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.
- 2) Oltre a quanto indicato all'articolo 12, 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



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti e con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione 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 a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature.

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'Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Le suddette operazioni dovranno essere effettuate anche nelle cucine e nei refettori 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 i locali del centro di cottura, delle cucine e dei refettori 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) Pulizie straordinarie

L'I.A. dovrà provvedere alla pulizia straordinaria del Centro Cottura e delle varie cucine e refettori dei plessi scolastici, ove a seguito interventi di manutenzione straordinaria a carico dell'Amministrazione Comunale, si rendesse necessario tale operazione.

E) Monitoraggio Agenti Infestanti

Presso il Centro di Cottura [nonché le relative aree esterne di pertinenza], le cucine ed i refettori dove viene svolto il servizio di distribuzione dei pasti, l'Impresa appaltatrice deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

pulizia. Successivamente l'I.A. deve effettuare interventi di monitoraggio degli agenti infestanti a far data dall'inizio del servizio, In presenza di infestazioni l'I.A. dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

Articoli 27

Variazione menù

1) Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate ed inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza o particolari decisioni prese in seno alla commissione mensa.

2) L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all'I.A. solo nei seguenti casi:

- in caso di sciopero parziale o settoriale;
- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, 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;
- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive da parte delle Autorità competenti.

3) Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata solo dopo previa comunicazione e successiva autorizzazione alla predisposizione di un menù alternativo concordato con l'Ufficio Pubblica Istruzione.

4) In caso di sciopero del personale dell'I.A., la stessa è comunque obbligata a garantire, del 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 la ditta aggiudicataria 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.

TITOLO V

DIETE SPECIALI

Articolo 28

Diete speciali

1) 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)*, a semplice richiesta da formularsi da parte del genitore e per non più di due giorni consecutivi;

2) 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 e dovranno essere predisposte da parte del personale dell'I.A. e trasmesse al servizio Pubblica Istruzione del Comune che le trasmetterà successivamente all'ufficio Igiene Pubblica e della nutrizione dell'Azienda USL Toscana Centro.

3) Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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 al Servizio Pubblica Istruzione. Tale richiesta sarà inoltrata all'I.A. la quale provvederà ad elaborare un menù appropriato, vistato dalla Dietista, rendendone possibile la sua somministrazione entro entro 5 giorni dal ricevimento. Il Menù così predisposto dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione 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 due 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 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 1 lettera a) e b), ai quali dovrà essere somministrata una dieta speciale.

8) Il servizio Pubblica Istruzione ha 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 a suo insindacabile giudizio, adottare un nuovo protocollo da sottoporre all'Amministrazione Comunale per la sua approvazione, che garantisca comunque la tracciabilità dell'intera filiera della dieta speciale. Il protocollo adottato dal Comune di Quarrata è indicato nell'allegato 13.

9) Nel corso dell'anno scolastico 2018/2019, a puro titolo esemplificativo, sono presenti le seguenti diete speciali per patologie legate all'alimentazione e per motivi etico/religiosi, prive dei seguenti alimenti:

Numero utenti	Dieta speciale per patologia alimentare priva di:
13	GLUTINE
3	FAVE E PISELLI
5	LATTE E LATTICINI
2	POMODORO
3	PESCE
2	FRUTTA A GUSCIO
1	NOCI
1	UOVO E KIWI
1	UOVO,FRUTTA A GUSCIO E CIOCCOLATA
1	UOVO, ARACHIDI, LATTE VACCINO
1	LATTE VACCINO E PECORA, YOGURT, BURRO E FORMAGGI MOLLI



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

1	LATTE, MOZZARELLA, STRACCHINO, RICOTTA
1	FRAGOLA, FRUTTI DI BOSCO E KIWI
1	POLLO E TACCHINO
1	PANE, PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PATATA
1	ARACHIDI, SOJA, OLIO DI ARACHIDI, FRUTTA FRESCA, YOGURT E CIOCCOLATA
1	AVENA, FARRO, ORZO, KAMUT, CECI, FAGIOLI, FAGIOLINI, ANACARDI, SARDINE, HALIBUT, BANANA, CACHI, PRUGNA, NOCE MOSCATA, ASPARAGO, BIETOLA, BROCCOLO, CARCIOFI, CAVOLI, SEDANO, NO VELLUTATE NO PASSATI DI VERDURE
1	GNOCCHI GNOCCHETTI SARDI, RAVIOLI, TORTELLINI, SFORMATINI DI RICOTTA E SPINACI E DI RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO, VALDOSTANA, ASIAGO, STRACCHINO, MOZZARELLA E PECORNO
1	SALE
1	SALE, PROSCIUTTO CRUDO, TONNO. <i>PUO' ASSUMERE SOLO PASTA E PANE APROTEICI TUTTI GLI ALIMENTI SONO GRAMMATI DAL MAYER</i>

Numero utenti	Dieta speciale da seguire e somministrare per varie patologie:
1	<i>YOGURT, BUDINO AL CIOCCOLATO, FRUTTA A GUSCIO, PANE, FOCACCIA, GRISSINI, CRACKER, BANANA, PERA E MELA</i>
1	<i>PASTA AL POMODORO, AL PESTO, ALL'OLIO E AL RAGU' DI CARNE</i>
1	<i>FETTINA DI POLLO PANATA O SPINACINA (surgelate)</i>
1	<i>TUTTO FRULLATO</i>
1	<i>PASTA AL POMODORO, PASSATI DI VERDURE E VELLUTATE DI LEGUMI, FRITTATA, PROSCIUTTO COTTO, PESCE E TONNO</i>

Numero utenti	Dieta speciale per motivi etici/religiosi priva di
2	CARNE, PESCE E UOVA
54	OGNI TIPO DI CARNE
13	CARNE DI SUINO

TITOLO VI CONTROLLI

Articolo 29

Autocontrollo e controllo della qualità

1) 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 nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

– deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

– 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.

2) L'I.A. deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, 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;

3) Con cadenza annuale l'I.A. inoltra altresì:

- programmazione delle formazioni annue;
- 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 30

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

1) La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

2) La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia nel centro di cottura che nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

3) Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria.

4) Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo un verbale scritto.

5) In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. La ditta aggiudicataria 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.

6) L'Amministrazione Comunale si riserva al di là della normale attività ispettiva, il far permanere all'interno della struttura della cucina centrale di Via Lippi o in una delle altre cucine previste dagli allegati 5, proprio personale in possesso dei requisiti previsti per le mansioni di cuoco/magazziniere, in possesso degli attestati e delle caratteristiche previste dalle norme in materia igienico sanitari, al fine di controllare e verificare che gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti, siano quelli previsti dal capitolato speciale e dagli allegati ad esso e che le modalità di preparazione e di veicolazione dei pasti siano quelle effettivamente previste dal CSA. Detta attività potrà essere svolta dall'Ente in qualunque momento e giorno dell'anno scolastico e per un massimo di giorni 90 in ragione di anno.

Articolo 31

Controlli delle strutture, derrate e pasti e organi dell'Amministrazione Comunale di verifica



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

1) L'Amministrazione Comunale attraverso il Servizio Pubblica Istruzione, il RUP (Responsabile Unico del Procedimento), il DEC (Direttore dell'Esecuzione), la Commissione Mensa, un Laboratorio specializzato appositamente incaricato, provvederà 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 12.

2) Il Servizio Pubblica Istruzione effettuerà 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) La Commissione Mensa costituita ai sensi del Regolamento Comunale approvato con Delibera C.C. 122 del 29/10/2008, verifica durante l'orario del pasto la corretta erogazione del servizio ivi compreso la gradibilità 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 della commissione 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'A.C., essere effettuate attraverso prelievi a campione nei centri cottura e nei plessi dotati di locali cucina: l'I.A. è tenuta a fornire tutta la documentazione richiesta e la massima disponibilità.

7) L'I.A. provvederà, entro due giorni, a far accertare le condizioni igieniche e/o merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'A.C..



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

8) 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.,

9) E' altresì facoltà dell'A.C. richiedere la sospensione della distribuzione del pasto in via prudenziale; in tal caso la ditta dovrà provvedere immediatamente alla produzione/somministrazione del pasto alternativo.

10) 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 32

Campionatura del pasto

1) La procedura per il campionamento del pasto di cui all'art. 22 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 nel centro 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'impresa appaltante 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, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fito sanitari sui vegetali, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili

3) I controlli analitici dovranno essere correlati al rischio, in conformità al Regolamento CE 2073/05 e successive modifiche

TITOLO VII

ASPETTI CONTRATTUALI

Articolo 33

Contratto di appalto

1) L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota. Il contratto verrà stipulato in forma di atto pubblico.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

2) La stazione appaltante si riserva, nei casi di motivata urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della sottoscrizione del contratto (art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016).

3) In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto per le polizze assicurative, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta affidataria, purché questa abbia già costituito o presentato la cauzione definitiva e la polizza responsabilità civile verso terzi a copertura di eventuali danni causati agli utenti ed a terzi per avere effettuato le prestazioni previste nel presente progetto con negligenza e senza i dovuti adempimenti

4) La stipula del contratto dovrà avvenire al massimo entro 150 (centocinquanta) giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

5) Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, potrà essere dichiarata, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, fatto salvo ogni danno subito.

6) Nel caso di cui al comma precedente, il Comune di Quarrata procederà all'aggiudicazione a favore dell'impresa seconda classificata, previa verifica dei requisiti necessari; restano, inoltre, a carico dell'aggiudicatario inadempiente tutte le spese relative alla procedura di affidamento e di gara per cui si è dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione.

7) Il foro competente in ordine a qualsiasi controversia che dovesse insorgere relativamente al contratto di appalto di cui trattasi è esclusivamente quello di Pistoia.

8) Sono a carico dell'affidatario tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa od eccettuata, comprese quelle per la sua registrazione.

Articolo 34

Garanzia definitiva

1) L'affidatario, prima della stipulazione del contratto, deve costituire la "garanzia definitiva" di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

2) La polizza fideiussoria costituita a garanzia, dovrà essere stipulata con primaria compagnia assicurativa o istituto bancario e con la clausola "prima chiamata" senza previa escussione del debitore principale.

3) Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'affidatario dovrà mantenere l'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e dovrà reintegrarla mano a mano che su di essa l'Amministrazione comunale operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto stesso. Ove ciò non avvenga entro il termine di quindici giorni dalla lettera di comunicazione al riguardo da parte dell'Amministrazione Comunale, sorgerà in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dello stesso.

Articolo 35

Responsabilità dell'aggiudicatario e assicurazione

1) L'aggiudicatario deve garantire il rispetto delle normative di settore inerenti l'attività oggetto del presente appalto e 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.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

2) L'aggiudicatario 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.

3) All'atto della sottoscrizione del contratto di affidamento l'aggiudicatario assumerà pertanto l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati a terzi, ivi compreso il Comune appaltante, 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.

Al fine di garantire una maggiore tutela del Comune e dei terzi/utenti del servizio, l'aggiudicatario 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): € 5.000.000,00 unico per sinistro
- Resp. Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 3.000.000,00 unico per sinistro
- Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO: € 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 del servizio affidato, pertanto sino al 31/08/2024, ed una fotocopia integrale dei documenti contrattuali di compagnia (condizioni generali complete corredate da eventuali condizioni integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata agli uffici competenti prima dell'inizio del servizio, al fine di raccogliere il preventivo benessere.

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

Articolo 36 Subappalto



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

1) E' ammesso il subappalto ai sensi e con le modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, previa autorizzazione della stazione appaltante purché, ai sensi del comma 4 del medesimo articolo:

- a) l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;
- b) il subappaltatore sia qualificato per le prestazioni da eseguire;
- c) all'atto dell'offerta siano stati indicati i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare;
- d) il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80.

2) Ai sensi del comma 6 dell'art. 105, inoltre, in ragione dell'importo dell'appalto di cui al presente capitolato (superiore alla soglia di cui all'art. 35 del codice), è obbligatoria l'indicazione della terna di subappaltatori in sede di offerta.

3) Si precisa, altresì, che, ai sensi del comma 2 del medesimo articolo, l'eventuale subappalto non può superare la quota del 30% dell'importo complessivo del contratto.

4) In caso di subappalto, i pagamenti relativi alla parte di servizio svolta dal subappaltatore verranno effettuati dall'aggiudicatario che sarà obbligato a trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti via via corrisposti al subappaltatore.

Articolo 37

Divieto di cessione del credito

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.

2) In caso di inosservanza da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Autorità al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto

Articolo 38

Penali

1) Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione comunale applicherà penali nei confronti della ditta 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 ditta, ritualmente previa presentazione di fatture.

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

5) Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) sanzioni Euro 250,00



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- per ogni caso di ritardo di oltre 5 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Amministrazione comunale.

2° livello (inadempienza media) sanzioni Euro 500,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 10 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Amministrazione comunale;

3° livello (inadempienza grave) sanzioni Euro 1.000,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata dall'Ente capofila

4° livello (inadempienza molto grave) sanzioni Euro 2.500,00

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- per ogni altra inadempienza "molto grave";
- errata somministrazione di dieta speciale.
- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l'Amministrazione Comunale di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfezione e derattizzazione previsti dal capitolato;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie

6) L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale ai sensi dei successivi articoli 39 c. 6;

7) 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.

8) L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Amministrazione Comunale essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

9) Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria 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;

10) La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Amministrazione comunale al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

Articolo 39

Risoluzione del contratto per inadempimento



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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

2) Inoltre ai sensi dell'art. 1456 C..C. .ha facoltà di risolvere anticipatamente in qualsiasi momento il rapporto contrattuale, previa costituzione in mora, in caso di apertura di procedure concorsuali a carico della impresa appaltatrice, nonché in caso di inadempienza di una delle seguenti condizioni:

a) 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;

b) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;

c) mancata richiesta anticipata di subingresso di altra ditta in caso di cessione o affitto d'azienda;

d) cessazione dell'attività del prestatore del servizio, mancata osservanza delle norme relative al subappalto;

e) mancato rispetto dell'inizio delle attività nei termini previsti, sospensione ingiustificata del servizio;

f) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

g) reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione del servizio;

h) mancato reintegro della cauzione definitiva di cui all'articolo 24;

i) ogni altro caso espressamente previsto nel CSA.

l) violazione delle disposizioni di cui agli articoli 440, 441, 442 del codice penale e della L. 30/4/1962 n. 283 art. 5 in particolare in tutti i casi in cui è prevista l'applicazione delle penalità di cui all'art. 38 di quarto livello e cioè "inadempienze molto gravi";

m) Produzione dei pasti in luogo diverso da quello previsto dal presente capitolato speciale senza preventiva autorizzazione dell'A.C..

Articolo 40

Recesso dal contratto

1) E' sempre facoltà dell'Ente appaltante procedere al recesso dal contratto nei casi in cui, a suo giudizio, vengano meno ragioni di interesse pubblico che determinano l'attivazione del servizio.

Articolo 41

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 par. 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.

Articolo 42

Tracciabilità dei pagamenti



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

1) L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, a pena di nullità del contratto stesso. Il CIG da utilizzare a tali fini sarà quello "derivato" che verrà comunicato dall'Amministrazione comunale al momento dell'aggiudicazione definitiva. L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Pistoia – della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Articolo 43

Clausola Consip

1) Al momento della redazione del presente atto, non sono attive convenzioni Consip per l'erogazione del predetto servizio. Tuttavia, ai sensi dell'art. 1 del DL 95/2012, convertito in Legge 135/2012, laddove nel corso della durata del presente appalto, 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 44

Osservanza di leggi e regolamenti

1) La partecipazione all'appalto de quo, oggetto del presente capitolato, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni cui sopra nonché delle norme in esso riportate.

Articolo 45

Richiamo alla legge e altre norme

1) Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Articolo 46

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 Servizio Pubblica Istruzione, formazione e trasporti integrati all'interno dell'Area Servizi alla Persona.

2) Trovano applicazione le disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 50/2016 e nel DPR 207/2010 in ordine alle competenze del Responsabile del Procedimento e del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, come incaricati dalla stazione appaltante a norma degli artt. 272 e 300 del DPR 207/2010. A tale fine, il Direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. n. 50/2016 smi e dalle emanande Linee Guida Anac di cui all'articolo 111.

Articolo 47

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.

Articolo 2 – Carattere del servizio, tipologia dell'utenza e indicazione delle strutture;

Articolo 13 - Personale addetto;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- Articolo 16 – Personale addetto alla preparazione dei pasti;
- Articolo 17 – Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti;
- Articolo 18 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti;
- Articolo 19- Clausola sociale;
- Articolo 38 – Penali;
- Articolo 39 – Risoluzione del contratto;