



Allegato 2)

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI COLLESALVETTI PER GLI A.S. 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020.

TITOLO I.....	3
DISPOSIZIONI GENERALI.....	3
Art. 1 – Servizi oggetto della Concessione	3
Art. 2 - Applicazione dei Criteri Ambientali Minimi.....	4
Art. 3 - Durata	8
Art. 4 - Luogo e tempi di attivazione del servizio	8
Art. 5 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi	8
Art. 6 - Prezzi - fatturazione - pagamenti- tracciabilità	9
Art. 7 - Revisione prezzi	10
Art. 8 - Consegna locali, arredi e attrezzature.....	10
Art. 9 – Personale	10
Art. 10 - Responsabili del contratto	11
Art. 11 - Interruzione del servizio – Centro cottura di riserva - Programma di emergenza	11
Art. 12 – Diritto di controllo della Stazione Appaltante	12
Art. 13 – Soggetti e organismi preposti al controllo.....	12
Art. 14 – Tipologia e modalità del controllo	12
Art. 15 – Blocco delle derrate.....	13
Art. 16 - Esercizio dell'autocontrollo da parte del Concessionario	13
Art. 17 - Analisi per il controllo igienico-sanitario	14
Art. 18 – Campionatura rappresentativa del pasto	14
Art. 19 – Comunicazioni del Concessionario.	15
Art. 20 - Iniziative per la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.....	15



Art. 21 – Contestazioni, inadempienze, penalità	15
Art. 22 - Responsabilità del Concessionario	16
Art. 23 – Cauzione definitiva	17
Art. 24 - Obbligazioni del Comune	17
Art. 25 – Clausola risolutiva espressa	18
Art. 26 - Esecuzione in danno	18
Art. 27 - Risoluzione del contratto	18
Art. 28 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare.....	19
Art. 29 - Norme di rinvio.....	19
Art. 30 - Foro competente	19
Art. 31 – Divieto di subconcessione e di cessione e subappalto.....	19
Art. 32 – Spese contrattuali.....	19
Art. 33 -Trattamento dei dati personali.....	19
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE	20
Art. 34 - Prestazioni principali per la gestione del servizio di mensa	20
Art. 35 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza	24
TITOLO III.....	26
PRODOTTI ALIMENTARI	26
Art. 36 – Caratteristiche dei prodotti alimentari.....	26
Art. 37 – Tabelle dietetiche	26
Art. 38 - Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi “c.d. a filiera corta”	26
Art. 39 - Utilizzo di prodotti provenienti dal “mercato equo e solidale”	27
Art. 40 - Menù e tipologia dei pasti.....	27
Art. 41 - Variazioni al Menù	27
Art. 42 - Cestini freddi	28
Art. 43 - Diete leggere.....	28



Art. 44 - Diete Speciali o per motivi etici o religiosi.....28

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Servizi oggetto della Concessione

1. L'appalto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Collesalveti con il sistema del legame fresco - caldo in multi porzione fatto salvo per le diete speciali da confezionare in modalità monoporzione.
2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.
3. In particolare, la concessione in oggetto comprende i seguenti servizi a carico del Concessionario, la cui descrizione dettagliata è contenuta nei successivi articoli del presente capitolato:
 - a) la preparazione e il confezionamento, con personale proprio, dei pasti presso il centro di cottura in dotazione del Concessionario indicato in sede di offerta o eccezionalmente in quello di riserva;
 - b) il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori comunali situati nei plessi scolastici mediante il sistema del legame fresco-caldo in multiporzione;
 - c) l'allestimento e il riordino dei refettori comunali e degli spazi adibiti a refettorio, nonché degli arredi relativi, la loro pulizia e sanificazione;
 - d) la somministrazione dei pasti e lo scodellamento ai tavoli agli utenti a cura del personale dell'impresa concessionaria mediante l'utilizzo di carrelli termici;
 - e) lo sparcchiamento, la pulizia e sanificazione dei tavoli;
 - f) il lavaggio e lo stoccaggio delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per l'esecuzione del servizio e dei locali accessori al refettorio adibiti a cucinetta;
 - g) la fornitura in sostituzione e/o integrazione di tutte le attrezzature e delle stoviglie per refettorio e annessa cucinetta che si rendessero necessarie per l'erogazione del servizio;
 - h) la fornitura di tutti i prodotti per la sanificazione e pulizia, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto previsto dal servizio;
 - i) la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e della loro sostituzione;
 - j) la fornitura di diete personalizzate;
 - k) la fornitura della merenda a metà mattina per le scuole dell'infanzia e l'eventuale distribuzione (ad oggi la distribuzione della merenda è a carico del personale A.T.A., nel caso venisse meno tale supporto, il Concessionario dovrà mettere a disposizione il proprio personale);
 - l) la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
 - m) la gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio;
 - n) la gestione informatizzata delle iscrizioni degli utenti, della rilevazione delle presenze e della prenotazione dei pasti, l'elaborazione rette, l'incasso dei pagamenti, recupero dei crediti e rendicontazione delle morosità tramite apposito sistema web accessibile al Concessionario, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.
4. Ai fini di quanto previsto dall'art. 48, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 sono considerate prestazioni principali i servizi descritti alle lettere a), d), j), k), l), mentre sono considerate prestazioni secondarie i servizi indicati alle lettere b), c), e), f), g), h), m) e n).
5. Costituiscono parte integrante del presente Capitolato i seguenti Allegati:



- Requisiti tecnici delle derrate (Allegato A); le caratteristiche delle derrate alimentari descritte nell'Allegato A prevalgono in caso di discordanza su quanti indicato nel Capitolato;
 - Orari (Allegato B);
 - Inventario delle attrezzature in dotazione ai refettori comunali (Allegato C).
6. Oltre a quanto specificamente indicato nel presente Capitolato, devono intendersi richiamate quale parte integrante, le *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"* formulate dal Ministero della Salute (Provvedimento 29 aprile 2010 pubblicato su G.U. n. 134 del 11.06.2010), le *"Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010"* emanate dalla Regione Toscana con Deliberazione della Giunta Regionale n. 898 del 13.09.2016, nonché tutte le norme vigenti ivi richiamate.
7. Il presente capitolato d'appalto è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivanti dalla seguente normativa:
- Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853,854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/2011, Legge Regione Toscana n. 18/2002, DGRT n. 1036/2005, DGRT n. 1073/2005, DGRT 559/2008, D.L. n. 104 del 12.09.2013 art. 4 comma 5-quater, convertito con modificazioni in Legge n. 128 del 08.11.2013.

Art. 2 - Applicazione dei Criteri Ambientali Minimi

1. Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti (D. Lgs. n. 50/2016) e dall'art. 1 bis della L.R. 38/07.
2. Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei *"Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"* previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).
3. L'appaltante, in particolare, obbliga l'Appaltatore all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi-Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a:
 - produzione degli alimenti e delle bevande;
 - requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
 - trasporti;
 - consumi energetici;
 - pulizie dei locali;
 - requisiti degli imballaggi;
 - gestione dei rifiuti;
 - informazione agli utenti.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva devono provenire:

- **per almeno il 40%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE,
- **per almeno il 20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE N. 2012/1151) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e



provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350).

- per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il "calendario di stagionalità" del territorio. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire:

- **per almeno il 15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350).

Pesce deve provenire:

- **per almeno il 20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Verifica: Tutti i prodotti biologici 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.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai *regolamenti (CE) n. 510/2006*, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli *articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350*.

Per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.



L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'*articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004* ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: L'aggiudicatario deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Trasporti

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Consumi energetici

L'aggiudicatario, relativamente alle attrezzature di proprietà, deve utilizzare apparecchi frigoriferi/congelatori per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei gelati, appartenenti alla classe A+ secondo l'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi.

Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature alla classe A+ mediante l'etichettatura Energy Label. E' accettato come mezzo di prova copia del libretto da cui si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Verifica: L'aggiudicatario deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.



Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "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.
- L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: L'aggiudicatario deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assertioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Verifica: l'aggiudicatario deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione.



Art. 3 - Durata ed esecuzione del contratto

1. La durata del presente contratto è riferita al periodo relativo agli anni scolastici 2017/2018-2018/2019-2019/2020.
2. Successivamente a tale scadenza è previsto il rinnovo opzionale, alle stesse condizioni salvo quanto previsto al successivo comma 3 6, di durata pari al triennio scolastico che segue, con termine pertanto all'anno scolastico 2022/2023. In tal caso, l'Amministrazione notificherà tale intenzione all'aggiudicatario, a mezzo PEC, entro il mese precedente la scadenza.
3. Alla scadenza contrattuale, fatto salvo quanto previsto dal comma precedente, il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria almeno quindici giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara per un periodo massimo di 6 mesi.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza secondo quanto previsto dall'art. 32, comma 8 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 4 - Luogo e tempi di attivazione del servizio

1. Il servizio di ristorazione in concessione è riferito alle scuole qui di seguito elencate:

Scuole dell'infanzia statali:

Scuola infanzia di Collesalveti - Via A. Picchi 4

Scuola infanzia di Vicarello - Via L. Da Vinci

Scuola infanzia Guasticce - P.za della Chiesa

Scuola infanzia ex Castell'Anselmo - Via della Colmata Guasticce

(Si precisa che la scuola dell'infanzia ex Castell'Anselmo verrà trasferita nella scuola di Nugola in fase di costruzione).

Scuola infanzia Stagno - Via della Costituzione

Scuole primarie statali:

Scuola primaria di Collesalveti N. Sauro - Via S. Quirico 1

Scuola primaria Vicarello - Piazza Macchi

Scuola primaria di Guasticce - Piazza della Chiesa

Scuola primaria di Nugola - Via Nugola Vecchia - Nugola

Scuola primaria di Stagno G. Rodari - Via della Costituzione

2. L'attivazione del servizio in oggetto è prevista in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, come da calendario approvato dalla Regione Toscana, fatte salve eventuali decisioni diverse in relazione a singoli plessi assunte dai rispettivi Istituti Comprensivi.

Art. 5 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi

1. Il valore stimato del contratto è pari a Euro 2.100.000,00 (duemilionicentomila/00 euro) oltre I.V.A. al 4% e Euro 2.455,00 per oneri sicurezza ex DUVRI oltre di I.V.A. al 22% non soggetti a ribasso.
2. L'importo per l'eventuale ripetizione dell'affidamento e per l'opzione di proroga è pari a Euro 2.450.000,00 (duemilioquattrocentocinquanta/00 euro) oltre I.V.A. al 4% e Euro 2.864,17 di oneri per la sicurezza ex DUVRI oltre I.V.A. al 22% non soggetti a ribasso.
3. Il numero di pasti presunti, complessivamente riferiti alla concessione del servizio, è di circa 140.000 all'anno, stimati sugli ultimi tre anni scolastici, di cui circa 11.863 per il personale educativo avente diritto.



4. Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore.

5. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, la stazione appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

Art. 6 - Prezzi - fatturazione - pagamenti- tracciabilità

1. I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, compresa la fornitura della merenda di metà mattina e di cestini per gite, esclusa la sola I.V.A. di legge.

L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà, direttamente al concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE di appartenenza.

2. Le fasce di reddito ISEE, le relative tariffe e le altre agevolazioni o esoneri totali sono fissati dall'Ente.

3. Sono a carico del Comune:

- le quote pasto relativamente agli alunni per i quali sono riconosciute rette agevolate in base alle fasce ISEE di appartenenza. I nominativi degli aventi diritto ad esonero totale o parziale, sono stabiliti e comunicati dall'Ente;
- i pasti relativi a insegnanti e adulti comunque aventi diritto alla gratuità per un numero presunto di 11.863;
- i pasti per eventuali ospiti e utenti autorizzati dal Comune.

4. La ditta affidataria emetterà fatture mensili intestate al Comune di Collesalveti, Servizi al Cittadino – Ufficio Istruzione e Cultura – Via Nino Bixio, n. 19- 57014 Collesalveti (Li).

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola, per tipologia di utenze e per fascia ISEE di appartenenza e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio.

L'emissione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione da parte del Direttore di esecuzione di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità dei servizi.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e cioè entro trenta giorni dal ricevimento della fattura.

Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa (comma 1).

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Collesalveti gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi (comma 7).

E' a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 (comma 8).



Qualora l'affidatario non assolvere agli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Art. 7 - Revisione prezzi

1. Trattandosi di prestazione continuata nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) elaborato dall'ISTAT. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico 2018/2019, pertanto il primo aggiornamento avrà effetto dal mese di settembre 2018 applicando l'indice ISTAT riferito al mese di luglio, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

Art. 8 - Consegna locali, arredi e attrezzature

1. I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica (refettori e annesse cucinette), gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, sono consegnati al concessionario per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dei beni immobili e mobili e la relativa consegna. Alla scadenza il Concessionario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarranno di proprietà comunale.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura del Concessionario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 9 – Personale

1. L'impresa aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

2. In caso di aggiudicazione, l'Appaltatore si impegna, in via prioritaria, ad assumere e utilizzare per l'espletamento dei servizi, qualora disponibili, il personale precedentemente adibito al servizio quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'Appaltatore subentrante, anche al fine di garantire i livelli occupazionali, fondamentale per i servizi oggetto di gara.



3. L'affidatario ogni anno è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata.
4. Il personale addetto al servizio è tenuto a mantenere il segreto d'Ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti. Il Concessionario deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori.
5. Il Concessionario è tenuto inoltre a sostituire il personale che il funzionario comunale preposto alla vigilanza e al coordinamento motivi non essere adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazioni di qualsiasi natura, entro dieci giorni dal ricevimento della richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze.

Art. 10 - Responsabili del contratto

1. La ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata della contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:
 - un Responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune anche per conto delle eventuali ditte subappaltatrici, in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;
 - il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza;
 - un responsabile per il sistema informatico;
 - un responsabile della sicurezza ex art. 28, D. Lgs. n. 81/2008.
2. Tali figure dovranno cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con il personale scolastico al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana.

Art. 11 - Interruzione del servizio – Centro cottura di riserva - Programma di emergenza

1. Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del concessionario non sono considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.
2. In caso di sciopero del proprio personale o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario deve darne avviso con un anticipo di almeno 72 ore e provvedere a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale alle condizioni previste nel presente capitolato da concordare preventivamente con la S.A.
3. In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e la non necessità del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. avviserà il Concessionario con almeno 24 ore di anticipo, senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.
4. In caso di totale o parziale inagibilità del centro di cottura, il Concessionario è tenuto a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, mediante utilizzo di altre sedi proprie o strutture produttive alternative.
A tal fine, il concessionario dovrà avere al momento dell'attivazione del servizio il possesso o la disponibilità di un centro di cottura di riserva, nel caso in cui il principale per qualche



ragione sia momentaneamente inidoneo o non utilizzabile e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti.

5. Il Concessionario è tenuto a presentare, prima dell'avvio del servizio, un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.) e indicante per ogni altra emergenza le caratteristiche delle sedi di produzione alternative individuate e le modalità di erogazione del servizio che potrà essere attivato solo a seguito di formale approvazione da parte della S.A. In ogni caso non possono essere posti a carico della S.A. eventuali oneri aggiuntivi.
6. Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente del Concessionario come della S.A. che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze meteorologiche, conflitti, sommosse, disordini civili.

Art. 12 – Diritto di controllo della Stazione Appaltante

1. E' facoltà della S.A. effettuare sopralluoghi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.
2. Il Concessionario è obbligato a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed eventualmente a quello di riserva ed a tutti i locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
3. Il Concessionario dovrà comunicare preventivamente la lista dei prodotti utilizzati, per la preparazione dei pasti oggetti dell'appalto.

Art. 13 – Soggetti e organismi preposti al controllo

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.S.L. competente,
- personale dell'Ufficio preposto dalla S.A.;
- aziende specializzate di fiducia della S.A..

Art. 14 – Tipologia e modalità del controllo

I componenti gli organi di controllo, in sede di effettuazione dei controlli, dovranno mantenere un corretto comportamento durante tutto il tempo di permanenza nel centro di cottura. Essi dovranno altresì indossare, apposito camice bianco, copricapo, che (se non personale) dovrà essere fornito dal Concessionario, al momento della visita.

Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

I tecnici incaricati dalla S.A. effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievo ed asporto di campioni, da sottoporre a verifica e/o analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti l'intero servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.



Nulla potrà essere richiesto alla S.A. per le quantità di campioni prelevate.
I controlli effettuati dai tecnici incaricati della vigilanza dalla S.A. saranno articolati in:

A) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

B) Controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla S.A. effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 15 – Blocco delle derrate

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

La S.A. provvederà, entro 24 ore dal prelievo, a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi.

Nulla può essere richiesto alla S.A. per il blocco delle derrate, qualunque sia l'esito delle analisi a cui le derrate verranno sottoposte: anche nel caso in cui i referti diano esito positivo, al Concessionario sono addebitate le spese delle analisi sostenute dalla S.A.

Art. 16 - Esercizio dell'autocontrollo da parte del Concessionario

1. Il Concessionario deve essere in possesso:



- a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio; tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli;
 - b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
 - c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011;
 - d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nella normativa Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11 e D.M. 21/03/73;
 - e) di un sistema di qualità aziendale, requisiti di partecipazione alla gara.
2. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Concessionario dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Ufficio Scuola, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.
3. Ad attestazione di quanto sopra, il Concessionario con cadenza mensile accompagnerà le forniture con la "Dichiarazione di Conformità".

Art. 17 - Analisi per il controllo igienico-sanitario

Sono a carico della ditta aggiudicataria le analisi per il controllo igienico-sanitario che dovrà essere svolto, di norma, almeno una volta ogni 2 mesi per ogni scuola (salvo in situazioni di emergenza, nel qual caso potrà essere richiesto anche più volte presso la stessa struttura). Ogni controllo dovrà prevedere almeno due tipologie di prelievi/tamponi da sottoporre ad analisi, da effettuarsi, a scelta del Comune, su: materie prime (crude, cotte, fresche, conservate, acqua), cibo cucinato in loco e, nel caso, proveniente dal centro di cottura, oltre ad un certo numero di analisi ambientali (cucine, dispense, contenitori e mezzi utilizzati per il trasporto).

Tutte le analisi dovranno essere effettuate presso il laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana.

Copia dei certificati dovrà essere trasmessa, a cura del Concessionario, all'Ufficio Scuola entro 7 giorni lavorativi dalla data di consegna da parte dell'Istituto Zooprofilattico. Il Concessionario, laddove emergessero elementi di criticità la cui responsabilità ricada a suo carico, si impegna a corredare l'invio dei suddetti certificati con una propria dichiarazione circa i correttivi posti in essere e le modalità di controllo dell'efficacia dei correttivi posti in essere.

Laddove invece la responsabilità sia imputabile a terzi (es. acqua), la ditta si impegna a verificare la criticità tramite una seconda analisi, data la possibilità di falsi positivi.

Il campionamento (prelievi su derrate e tamponi ambientali) sarà eseguito dal responsabile individuato dalla ditta affidataria, alla presenza, se richiesto dal Comune, di un proprio responsabile, in relazione anche a eventuali criticità interne o a particolari eventi esterni imprevedibili, in un'ottica di collaborazione reciproca al fine di rispettare al massimo i requisiti di legge in materia di igiene, quindi di prevenire, controllare e ridurre ogni possibile situazione di rischio per la salute.

Art. 18 – Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".



I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva

Art. 19 – Comunicazioni del Concessionario.

1. Il concessionario dovrà comunicare, a richiesta del personale dell'Ufficio Scuola, la documentazione attestante i quantitativi dei prodotti lattiero - caseari utilizzati e distribuiti agli utenti che usufruiscono del servizio refezione scolastica, secondo il menù in vigore. Detta documentazione si rende necessaria per permettere alla A.C. di chiedere il rimborso all'ARTEA, per fruire degli eventuali benefici connessi agli aiuti CE come indicato nei Reg. 657/08 e Reg. 966/09 per la erogazione di prodotti lattiero - caseari. Il concessionario dovrà osservare le modalità ed i termini di scadenza richiesti dall'Ufficio Scuola; nel caso in cui non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.
2. All'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto il concessionario dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco dettagliato dei fornitori dei diversi generi alimentari che utilizzerà per la preparazione dei pasti giornalieri (e successive integrazioni e modifiche), l'organigramma, i nominativi e gli orari sia del personale impegnato nel centro cottura che di quello dei terminali di consumo, il programma delle attività di formazione del personale.
3. Il concessionario è tenuto ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo di tutte le certificazioni presentate in sede di gara, per tutta la durata dell'appalto e di queste darne comunicazione all'Ufficio Scuola.

Art. 20 - Iniziative per la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi

Nel caso eccezionale di eccedenze di cibo non consumate, il concessionario dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n. 166/2016 "*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*" concordate dall'A.C. con i Dirigenti degli Istituti scolastici oggetto del presente appalto, la Commissione Mensa, i Responsabili della A.S.L. 6 di Livorno.

Art. 21 – Contestazioni, inadempienze, penalità

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penali variabili da 500 a 2.500 euro, a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza. In caso di recidiva le penali potranno essere raddoppiate.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, notificata tramite PEC, alla quale il concessionario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Per l'applicazione delle penali ci si rinvierà sulla cauzione definitiva.

Sin d'ora vengono considerati **gravi** inadempienze:

- inadempienze rilevate in riferimento ad aspetti igienico-sanitari nelle cucine gestite, nei centri cottura e nei magazzini di stoccaggio esterni (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazioni ASL o NAS.
- la fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;
- l'utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti, ai sensi di legge;



- quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge;

- quando risultino gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi.

2. A fronte di tali eventi il Comune diffiderà l'affidatario per iscritto mediante lettera notificata a mezzo PEC, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti caratteri di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione sarà immediata. Laddove la Ditta non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso, come previsto nel successivo art. 27. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla eventuale maggior spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra ditta.

Art. 22 - Responsabilità del Concessionario

La ditta si obbliga, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorra per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione del servizio, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti, ausiliari ed incaricati nell'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno diretto ed indiretto che possa derivare al Comune di Collesalveti ed a terzi nell'adempimento del contratto.

Allo scopo dovrà essere stipulata, per tutta la durata, un'apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, con unico massimale di almeno Euro 3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro; copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro i 15 giorni precedenti l'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

La ditta inoltre assume tutte le responsabilità per danni, arrecati al Comune di Collesalveti o a terzi, derivanti dalla fornitura e dal consumo di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine e le conseguenze della contaminazione microbiologica di oggetti e persone, riconducibili direttamente o indirettamente alla Ditta affidataria e alle attrezzature utilizzate (camion, veicoli di ogni genere, etc.).

Allo scopo dovrà essere stipulata, con decorrenza dalla data di inizio del contratto e per tutto il periodo della sua durata, un'apposita assicurazione contro tali rischi, anche prodotti per qualunque responsabilità inerente i pasti forniti, con massimale di almeno Euro 5.165.000,00 (cinquemilionicentosessantacinquemila) per sinistro e per anno con il limite di Euro 5.165.000,00 (cinquemilionicentosessantacinquemila) per danni causati alle persone. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro una settimana dall'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

In corso di rapporto deve essere tempestivamente comunicata ogni variazione intervenuta nei contratti assicurativi menzionati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante del Comune di Collesalveti, eventualmente con l'assistenza di un tecnico consulente, alla presenza di un rappresentante della ditta aggiudicataria, in modo tale da consentire all'Impresa di intervenire nella stima. Qualora la Ditta aggiudicataria non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, il Comune di Collesalveti provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla Ditta aggiudicataria.

Qualora la Ditta aggiudicataria o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Comune di Collesalveti ha facoltà di attingere al deposito cauzionale.



Art. 23 – Cauzione definitiva

1. L'esecutore del contratto si obbliga a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 D. Lgs. n. 50/2016.

Per effetto dello stesso art. 103, comma 1, che rinvia al precedente art. 93, commi 2 e 3, del D.Lgs. 50/2016, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo e' ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo e' ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo e' ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppino un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire dei suddetti benefici, l'operatore economico segnali, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fideiussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

2. La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
- b) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.
- c) che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- d) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del c.c.

3. La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria; il Committente ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'affidatario per l'eventuale applicazione di penali, come previsto al precedente art. 17.

4. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

Art. 24 - Obbligazioni del Comune

Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature delle scuole già in dotazione, per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la copertura assicurativa degli immobili da incendio;
- le utenze quali: riscaldamento, acqua, energia elettrica, gas per cucina;



- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti. In caso di dubbio il criterio sarà connesso alla funzione: tutto ciò che è strumentale alla gestione del servizio mensa è di competenza dell'affidatario, sia esso di straordinaria o ordinaria manutenzione, tutto quanto riguarda lo stabile in quanto tale, compete al Comune.

Art. 25 – Clausola risolutiva espressa

Fermi i casi citati nel precedente art.11, dopo tre inadempienze anche non consecutive da parte della ditta aggiudicataria, notificate per iscritto a mezzo PEC, ovvero l'inosservanza anche di singole parti del contratto e dei relativi allegati, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, previa formale contestazione scritta e notificata a mezzo PEC, trattenendo in via definitiva, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra formalità.

Art. 26 - Esecuzione in danno

Considerata la particolare natura della prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'Affidatario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

Art. 27 - Risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'affidatario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la gestione dei servizi a terzi in danno all'appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte.

L'Amministrazione, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, può procedere alla risoluzione del contratto d'appalto senza che l'affidatario possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere nei seguenti casi:

- gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte degli uffici comunali preposti al controllo;
- dopo l'applicazione di numero 3 penalità;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'affidatario, dei servizi in oggetto non dipendente da causa di forza maggiore;
- quando l'affidatario risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività - quando, senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, avesse ceduto a terzi, comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli obblighi contrattuali;
- il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti previsti per legge, idonei a consentire la piena tracciabilità di tutte le operazioni contabili riguardanti il presente appalto;
- frode;
- sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, sia per quanto espressamente previsto dal presente contratto che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in materia.

In ognuna delle suddette ipotesi l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti.



Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 l'Amministrazione interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima miglior offerta fino al quinto miglior offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

La stazione appaltante potrà altresì recedere dal contratto nei casi previsti dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 28 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare

In caso di fallimento dell'affidatario, l'Amministrazione procederà secondo quanto previsto dall'art. 110 del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, l'Amministrazione avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica la disciplina dell'art. 48, comma 17 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 29 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia di contratti.

Art. 30 - Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il foro di Livorno.

Art. 31 – Divieto di subconcessione e di cessione e subappalto

1. Al Concessionario non è consentito, in alcun modo e in alcun momento nell'arco della durata contrattuale, subconcedere o cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto.

2. E' consentito il subappalto in conformità a quanto prescritto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

3. Per i servizi informatici la Ditta assumerà gli accordi più opportuni tenuto conto delle specificità di tale area, ai fini della realizzazione di quanto richiesto, sempre ferma la piena responsabilità del Concessionario.

Art. 32 – Spese contrattuali

La stipulazione del contratto avverrà nella forma di atto pubblico amministrativo; tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria ecc.) comprese quelle di registrazione sono a carico del Concessionario.

Art. 33 -Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 i dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara d'appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati



dall'Amministrazione aggiudicatrice conformemente alle disposizioni della legge di cui sopra e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

TITOLO II

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 34 - Prestazioni principali per la gestione del servizio di mensa

34.1 – Manipolazione e cottura degli alimenti

1. Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura indicato in fase di gara o, eccezionalmente, nel centro cottura di riserva, nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara.

A questo proposito si ricorda che la concessionaria dovrà garantire la consegna presso i refettori comunali dei pasti preparati non oltre 30 minuti dalla partenza dal centro di cottura (o eccezionalmente dal centro cottura di riserva).

Il tempo massimo di consegna di 30 minuti si calcola dal centro di cottura (o eccezionalmente nel centro cottura di riserva) a tutti i refettori comunali.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

2. Nell'espletamento del servizio, il Concessionario deve attenersi scrupolosamente alle seguenti regole:

- Rispettare le buone pratiche di igiene previste per la manipolazione degli alimenti e la preparazione dei pasti.
- Utilizzare attrezzature e materiale idoneo al contatto con gli alimenti
- Evitare la promiscuità tra le derrate.
- Evitare scorte eccessive e stoccaggi prolungati.
- La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre le freschezze soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, formaggi freschi, yogurt...
- Non detenere e utilizzare i prodotti posteriormente alla data indicata come Termine Minimo di Conservazione.
- Non ricongelare le materie prime scongelate.
- Non congelare le materie prime acquistate fresche.
- Non congelare il pane.
- Effettuare lo scongelamento dei prodotti (congelati o surgelati in origine) in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali.
- Mantenere le temperature di mondatura degli ortaggi refrigerati e di lavorazione delle carni e del pesce al di sotto di + 10°C.
- Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione su placche da forno degli alimenti crudi di origine animale (carne, pesce, polpette) al di sotto di +10°C.
- Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti.
- I primi piatti a base di pasta vengono consegnati alla scuola con il sugo separato.
- I passati di verdura devono essere cremosi ma non troppo densi.
- Utilizzare la fecola di patate o l'amido di mais o di riso come unici agenti addensanti, comunque certificati per l'assenza di glutine.
- Le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.



- Il purè deve essere cremoso e preparato esclusivamente con patate fresche.
 - La verdura cotta e cruda deve essere, ove possibile, tagliata sottile e variata secondo le stagioni. In particolare carote, finocchi, capucci quando somministrati crudi, devono essere tagliati sottili.
 - Utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste.
 - Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre minestroni, verdure, ecc.
 - Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti ed evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene
 - Il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini.
 - Curare, nella cottura di cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile.
 - Cuocere a vapore gli ortaggi da consumare come contorni cotti.
 - Preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco).
 - E' fatto divieto di utilizzare glutammato monosodico sia contenuto in prodotti finiti (esempio tortellini) che nella preparazione degli alimenti.
 - Aggiungere i condimenti (olio extra vergine di oliva o olio monoseme) unicamente a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche o sulle preparazioni da forno.
 - Non sottoporre a frittura alcuna preparazione: carni per arrosti ed in fettine cosce e petti di pollo frittatine, timballi, crocchette, pesci ecc. vanno esclusivamente cotti in forno.
 - Non utilizzare fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali base della preparazione delle vivande.
 - La frutta andrà sempre lavata e sanificata e sarà pronta al consumo con la buccia.
 - Approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento del trasporto.
 - Non utilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente.
 - All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.
 - La pasta non verrà condita con i sughi previsti immediatamente, ma sarà posta nei contenitori molto al dente con aggiunta di olio che eviti l'incollatura; il sugo e l'acqua di cottura, il formaggio, i brodi o la minestra verranno posti in altri contenitori; il personale addetto alla distribuzione provvederà al completamento della preparazione. I cibi per diete speciali sono separati dagli altri.
 - il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale;
 - Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Il Concessionario dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine italiano, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento.
3. Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione fatta eccezione per le seguenti lavorazioni.
- Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a 0/+2°C);
 - Pelatura di patate e carote, taglio in quarti di finocchi e cappucci /segue conservazione a +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
 - Cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne, ragù per pasticcio, solo in caso di utilizzo di abbattitore di temperatura (abbattimento immediato dopo la cottura per raggiungere una

Handwritten signature



temperatura di max.+4°C entro 90 minuti, segue conservazione a max.0/+4°C in contenitori coperti).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Eventuali altre preparazioni anticipate devono essere di volta in volta concordate con la S.A. previa richiesta scritta da parte della D.A.

Preparazioni particolari:

- Sugo di pomodoro, ingredienti indicativi: pelati, carote, sedano, cipolle, basilico, sale, olio extra vergine di oliva italiano. Tritare tutte le verdure, aggiungere al sugo di pomodoro gli ingredienti a freddo e fare cuocere lentamente; alla fine aggiungere l'olio di oliva. Non soffriggere. Non usare concentrato.
- Ragù di carne: lo stesso procedimento usato per il sugo di pomodoro aggiungere al sugo la carne macinata magra.
- Risotti e minestrone: tutti gli ingredienti devono essere aggiunti a freddo e quindi iniziare la cottura. Non soffriggere.
- Carne macinata: la carne macinata per ragù e hamburger deve provenire da un unico taglio di carne (vitellone), deve essere magra o semigrassa (maxi15%grassi), senza aggiunta di scarti o parti grasse, cartilagini, pelle.

Eventuali modifiche dovranno essere preventivamente concordate ed autorizzate da parte della S.A.

34.2 - Trasporto

Il trasporto del pasto confezionato ai singoli plessi scolastici deve avvenire nel rispetto di quanto segue:

- A questo proposito si ricorda che la concessionaria dovrà garantire la consegna presso i refettori comunali dei pasti preparati non oltre 30 minuti dalla partenza dal centro di cottura (o eccezionalmente dal centro cottura di riserva). Il tempo massimo di consegna di 30 minuti si calcola dal centro di cottura (o eccezionalmente nel centro cottura di riserva) a tutti i refettori comunali.
A tale scopo il concessionario deve dimostrare la disponibilità di un parco automezzi di trasporto tale da assicurare, anche nell'eventualità di guasti e di incidenti, la consegna dei pasti presso i terminali entro gli orari indicati nel presente capitolato e nel rispetto della normativa vigente. Il Concessionario rimane comunque responsabile del mantenimento della qualità, del gusto, della conservazione e della rispondenza igienica delle pietanze trasportate, oltre al mantenimento della temperatura dei cibi prevista dalla normativa vigente.
- I pasti preparati secondo ordinativo non devono giungere ai refettori comunali prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.
- I mezzi di trasporto utilizzati devono essere perfettamente in regola con le disposizioni contenute nel D.P.R. 327 del 26.3.1980 e ss.ii., devono essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. Devono essere inoltre in possesso di un documento attestante l'idoneità sanitaria rilasciata dall'Azienda Sanitaria. Devono essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana. Il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti deve indossare adeguati indumenti di lavoro e un tesserino di riconoscimento.
- I pasti, in multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, 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 dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi adatti a



mantenere il calore (65° C. per il pasto caldo) o a garantire la refrigerazione (non più di 10° C. per i pasti freddi) fino alla somministrazione. I contenitori devono essere ben lavati e sanificati giornalmente e sopra di essi deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del terminale di destinazione e delle porzioni da servire.

- Le eventuali necessità di contenitori per trasporto pasti eccedenti la dotazione iniziale sono a carico del concessionario che ne rimane proprietario.
- Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportante nell'etichetta oltre il terminale di destinazione il nominativo dell'utente.
- I pasti forniti devono essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data e orario di partenza e il numero dei pasti consegnati suddivisi per tipologia.
- Qualora il servizio di trasporto dei pasti non sia esercitato direttamente dal concessionario, il medesimo deve verificare che il servizio sia espletato secondo quanto previsto dal presente articolo.
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda per misurare la temperatura dei cibi "al cuore"
- In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la ditta deve provvedere, tassativamente entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti.

34.3 - Distribuzione e somministrazione dei pasti

La distribuzione e somministrazione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti modalità:

- a) predisposizione del carrello termico e dei carrelli per la distribuzione dei pasti nei refettori comunali;
- b) consegna delle pluriporzioni in relazione al numero dei pasti ordinati, in appositi contenitori da inserire nei carrelli termici posti nelle sale mensa; eventuale trattamento di alcune preparazioni (es. condimento verdure,); i secondi (carne, pesce, frittata,....) devono poter essere serviti, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
- c) somministrazione/scodellamento della singola porzione; la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni (salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile); la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti (fa eccezione il primo piatto in brodo); la pasta al sugo deve essere condita solo al momento di servirla; le verdure vanno condite al momento del consumo (in ciascun plesso dovranno essere tenuti a disposizione in un armadietto chiuso a chiave all'interno della sala mensa una dotazione di olio extravergine italiano, sale, limone, aceto o aceto balsamico); la somministrazione dei pasti dovrà inizialmente a partire dai soggetti con diete speciali e proseguire successivamente con gli altri commensali;
- d) Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;

34.4 - Apparecchiature/sparecchiatura – Pulizia e riordino refettori

Le operazioni di apparecchiature e sparecchiatura, di pulizie e riordino dei refettori e dei locali adibiti al servizio mensa dovranno avvenire nel rispetto delle seguenti modalità:

- a) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:
 - deve essere fornito tutto il materiale per l'apparecchiatura; piatti, bicchieri, posate, nonché tovaglioli e tovaglette a perdere, dovranno essere forniti in rapporto (di 1 a 1) ai pasti



ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra,...);

- il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- su richiesta della singola scuola, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
- l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle bottigliette d'acqua;

b) pulizia e riordino refettori:

- prima e dopo il pranzo: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli;
- dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto.

Art. 35 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

35.1. Iscrizioni, prenotazione dei pasti e raccolta presenze

Il concessionario dovrà assicurare con propria organizzazione e a sue spese un sistema di gestione del servizio di iscrizione degli utenti al servizio di ristorazione, di prenotazione dei pasti, nonché della gestione amministrativa e contabile della riscossione, con la modalità prevista in sede di gara, tramite apposito sistema Web accessibile al Concessionario, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Relativamente alle attività connesse alla prenotazione pasti, il personale scolastico provvederà a rilevare il numero dei presenti/assenti per ogni classe e a comunicare al centro di cottura, il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta (dieta comune, dieta speciale, dieta in bianco, dieta per motivi etico o religiosi) per singola scuola. Ogni successiva operazione (inclusa l'attribuzione al singolo utente del pasto consumato) sarà ugualmente a totale carico del concessionario.

Il sistema di gestione messo a disposizione dalla Ditta dovrà garantire al Comune il rilascio delle certificazioni richieste dall'utenza in ordine al servizio di refezione scolastica (a titolo meramente esemplificativo: attestazione frequenza, certificazione spesa sostenuta ai fini della detrazione in sede di dichiarazione dei redditi, ecc.).

Nel corso del periodo contrattuale il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione previa acquisizione del parere favorevole del Comune.

Tutte le attrezzature occorrenti al funzionamento del servizio sono messe a disposizione dal Concessionario.

Il medesimo, durante l'anno scolastico, dovrà garantire in un locale messo a disposizione dal Comune l'apertura di uno sportello all'utenza per un numero minimo di centotrenta ore annue secondo un programma concordato con il Comune. Dovrà in ogni caso essere garantita almeno una apertura settimanale.

Il Comune, all'inizio del primo anno del servizio fornirà le anagrafiche degli iscritti al servizio di refezione scolastica per l'a.s. 2017/2018 su supporto cartaceo e la banca dati informatizzata degli iscritti al servizio dell'a.s. 2016/2017.

Al termine dell'affidamento del servizio, tutti i dati degli utenti in possesso del Concessionario dovranno essere trasferiti al Comune.

Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata o non, nessuno escluso od eccettuato, sono a totale carico del Concessionario.

Poiché la gestione del servizio di cui si tratta, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il Comune non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, il Concessionario è considerato "Titolare di trattamento correlato dei dati", in conformità al dettato dell'art. 29 D. Lgs.



196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Il concessionario sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

La banca dati e l'intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

L'eventuale sistema informatico proposto deve essere ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, quali l'iscrizione, la prenotazione dei pasti e la riscossione delle tariffe presso altre amministrazioni pubbliche. Le procedure dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellirne le pratiche di accesso e di utilizzo del servizio da parte dei cittadini.

Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune ed al termine del contratto devono essere trasferiti all'ente su supporti magnetici secondo le indicazioni che saranno a suo tempo comunicate.

35.2. Pagamento dei pasti

Il pagamento dei pasti avviene con la modalità prepagata attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno n. 4 punti di ricarica, diffusi sul territorio in modo da garantire il servizio in tutte le frazioni del Comune, con i quali il Concessionario avrà cura di stipulare apposite convenzioni. Le operazioni di ricarica sono esenti da spese aggiuntive e non devono avere data di scadenza. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

Il Concessionario è tenuto a garantire modalità alternative di ricarica anche in vista dell'avvio di PAGOPA.

35.3. Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva, in numero sufficiente per garantire un'efficace informazione volta anche a favorire i regolari pagamenti.

35.4. Solleciti e riscossione coattiva degli insoluti

Spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione in via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utente insolvente.

In caso di mancato pagamento delle somme dovute, prima di procedere alla riscossione coattiva, il concessionario invierà al Comune l'elenco degli insoluti per consentire la valutazione di eventuali interventi di carattere sociale.

Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico del concessionario.

Il concessionario non potrà comunque sospendere all'utente insolvente la somministrazione del pasto.

35.5. Miglorie a carico dell'affidatario da apportare all'attuale sistema



Sono richiesti i seguenti ulteriori oneri:

- la formazione fino a n. 4 giornate rivolte al personale comunale nell'arco del periodo contrattuale. L'amministrazione si riserva di utilizzarle nel momento in cui riterrà più necessario. Tali giornate formative dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.

Rimangono a carico dell'affidatario i costi per le commissioni di incasso presso i diversi canali attivati.

Al termine del contratto l'affidatario dovrà trasferire, ove acquistate e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzati all'interno del sistema.

N.B. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere che il sistema sopra descritto possa essere messo a disposizione del Comune di Collesalveti per l'incasso delle rette di altri servizi a domanda individuale, (quali ad esempio il trasporto), sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione anziché utilizzare il proprio sistema informatico.

35.6. Rimborsi all'utenza

La ditta garantirà modalità semplici e facilmente accessibili per effettuare il rimborso all'utenza di ricariche non utilizzate.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico sarà stabilito con la ditta un dettagliato protocollo.

TITOLO III PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 36 – Caratteristiche dei prodotti alimentari

Il Concessionario è tenuto ad utilizzare prodotti alimentari con le caratteristiche descritte nell'Allegato A al presente capitolato "Requisiti tecnici delle derrate alimentari".

Art. 37 – Tabelle dietetiche

1. Le tabelle dietetiche, dalle quali si possono rilevare le grammature di ogni singolo alimento per ogni pasto, sono rilevabili dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (G.U. n. 134 del 11.06.2010) e dalle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010" emanate dalla Regione Toscana con Deliberazione della Giunta Regionale n. 898 del 13.09.2016. Il Concessionario si impegna a presentare la lista positiva.
2. Il Concessionario si impegna a rispettare tali linee guida, anche nel caso di futuri aggiornamenti.
3. Eventuali adattamenti, motivati da esigenze produttive o altro, dovranno essere sempre avallati dall'Amministrazione concedente.

Art. 38 - Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi "c.d. a filiera corta"

1. Il Concessionario, conformemente a quanto previsto dall'art. 5 – quater del D.L. n. 104/2013 convertito con L. n. 128/2013, dovrà garantire una quota del 10% di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi "c.d. a filiera corta".
2. Per prodotti provenienti da sistemi "c.d. a filiera corta" si intendono quei prodotti il cui luogo di produzione si trova entro la distanza massima di 40 Km. dalla sede del Centro di cottura



principale di proprietà o in disponibilità del Concessionario, le cui caratteristiche devono comunque rispettare le specifiche tecniche contenute nell'Allegato A al presente Capitolato Speciale di Gara.

Art. 39 - Utilizzo di prodotti provenienti dal “mercato equo e solidale”

1. Dovranno provenire dal circuito del commercio equo e solidale banane, ananas, cioccolato e cacao in polvere, necessari per le preparazioni dei menù.
2. Per prodotti del “*commercio equo e solidale*” si intendono quelli provenienti da produttori/organizzazioni appartenenti al circuito equo e solidale, aventi le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619.

Art. 40 - Menù e tipologia dei pasti

1. I menù devono essere preparati su almeno 4/5 settimane ed articolati per il periodo autunno - inverno (indicativamente da ottobre a marzo) e primavera - estate (indicativamente da aprile a settembre).
2. I menù dovranno essere proposti dal Concessionario entro 15 giorni dalla proposta di aggiudicazione al fine di richiedere la validazione della ASL in tempo utile per l'inizio del servizio. Il concessionario si impegna, nell'eventualità in cui prima dell'inizio dell'erogazione del servizio il menù proposto non sia stato validato dalla ASL, ad erogare i pasti seguendo l'attuale menù.
3. Per quanto riguarda la composizione dei menù dovranno essere rispettate tutte le norme previste nelle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Toscana.
4. Si indica di seguito la struttura del menù:
 - un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane singolarmente confezionato
 - frutta, dolce, yogurt o gelato
 - Acqua naturale in bottigliette
 - oppure
 - un piatto unico
 - un contorno
 - pane singolarmente confezionato
 - frutta, dolce, yogurt o gelato
 - Acqua naturale in bottigliette
5. Come previsto dall'art. 1, lett. k) del presente capitolato, per la scuola dell'infanzia il menù dovrà comprendere la fornitura della merenda a metà mattinata.

Art. 41 - Variazioni al Menù

1. Nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa concessionaria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e dell'ASL competente. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà



tenuta a fornire al Comune ed all'ASL l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti.

2. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 5 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

3. Il Concessionario sarà comunque tenuto ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto comprensivo scolastico, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

4. Potrà invece essere richiesto all'impresa di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

5. Le variazioni del menù possono essere previste anche a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Mensa e/o da questionari di gradimento compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.

6. Se nel corso della convenzione dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Art. 42 - Cestini freddi

Il Concessionario è tenuto alla fornitura di cestini da viaggio, in coincidenza con le gite scolastiche o con le attività dei centri estivi. La fornitura dei cestini sarà ordinata almeno 7 gg. prima dell'evento.

Art. 43 - Diete leggere

1. Dovrà essere prevista la preparazione di diete "leggere" per casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori a 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

2. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare la dieta in bianco oltre i cinque giorni sarà indispensabile da parte degli utenti produrre il certificato medico. Le diete in bianco saranno costituite da un primo, un secondo, un contorno e frutta (mela o banana); saranno cucinate senza grassi e senza condimenti irritanti, il più possibile in modo conforme al menù proposto nella giornata. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 09,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

Art. 44 - Diete Speciali o per motivi etici o religiosi

1. L'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica.

2. In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater del D.L. n. 104/2013, deve essere prevista una adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

3. L'impresa dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi.



4. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla Concessionaria. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito.
5. L'impresa per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".
6. La dieta speciale, regolarmente prescritta dal medico, è un diritto dell'utente e non potrà essere rifiutata in nessun caso.
7. Il Concessionario è tenuto ad acquisire il parere favorevole dell'A.S.L. sul menù alternativo elaborato per le diete speciali per motivi etici o religiosi.
8. La richiesta di dieta per motivi etici o religiosi deve essere presentata al momento dell'iscrizione al servizio di refezione scolastica. Nel caso in cui la richiesta venga inoltrata successivamente, il Concessionario ha 30 giorni di tempo per adeguarsi predisponendo un menù alternativo, sempre previa acquisizione del parere favorevole dell'A.S.L. competente.

Collesalveti, 28.06.2017

La Responsabile dei Servizi al Cittadino


Antonella Rapezzi

