



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

CAPITOLATO APPALTO MENSA

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica che riguarda:

- Gli alunni della scuola primaria, sita in Pitigliano, P.zza Dante Alighieri n° 19;
- Gli alunni della scuola dell'Infanzia, sita in Pitigliano, Via Madonna del Fiore;
- Gli utenti dell'Asilo Nido Comunale di età superiore a dodici mesi, via Don Minzoni;
- Gli insegnanti e il personale, aventi diritto al pasto.

Il servizio sarà svolto presso i locali attrezzati nella scuola Primaria e nella Scuola dell'Infanzia (cinque giorni a settimana) messi a disposizione dall'Amministrazione comunale, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione.

I pasti medi per ogni anno scolastico sono quantificati in circa n. 38657.

Il numero degli utenti frequentanti il servizio è suscettibile d'adeguamento ed è comunque riferito agli alunni iscritti all'anno scolastico 2017/2018.

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Il servizio prevede:

- a) Approvvigionamento di tutte le materie prime;
- b) Scuola dell'Infanzia e scuola Primaria: Approntamento refettori, preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti dei Plessi scolastici interessati, con successivo ritiro e lavaggio di tutte le stoviglie utilizzate;
- c) Asilo Nido: Preparazione e trasporto dei pasti, con successivo ritiro e lavaggio di tutte le stoviglie utilizzate;
- d) Fornitura di diete particolari e personalizzate;
- e) Fornitura di diete personalizzate: preparazione e somministrazione di diete speciali per soggetti allergici o intolleranti;
- f) Pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti;
- g) Pulizia e sanificazione dei locali di preparazione;
- h) Manutenzione ordinaria dei locali cucina e degli impianti e zone di pertinenza (dispensa, antibagno, bagno, spogliatoio);
- i) Manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi da cucina.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

ART 2 COMODATO

La preparazione dei pasti avverrà in appositi locali siti nel complesso della scuola Primaria e della scuola dell'Infanzia che l'Amministrazione comunale concederà alla Ditta aggiudicataria del servizio in comodato gratuito ai sensi degli artt. 1803 ss. del codice civile, nonché tutti gli impianti, le attrezzature, le stoviglie, gli utensili, arredamenti di cucina e di sala, materiale tutto che deve risultare da apposito inventario.

La Ditta unicamente per lo scopo di ristorazione scolastica, si impegna ad usufruire ed a usare con la massima cura i locali ad essa affidati nonché gli impianti, i materiali e gli arredi di cui sopra e quant'altro ricevuto in consegna come da inventario sottoscritto dalle due parti prima dell'inizio della gestione.

Art. 3 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata dal 19 agosto 2019 fino al 18 agosto 2022.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni 1 (uno). L'opzione di rinnovo per l'ulteriore periodo di anni 1 (uno) del contratto alla scadenza potrà essere esercitata mediante comunicazione inviata a mezzo posta raccomandata con avviso di ricevimento o posta elettronica certificata almeno sei prima del termine triennale di scadenza del contratto.

Qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 32, comma 8, del Codice, l'A. C. si riserva di disporre l'esecuzione anticipata delle prestazioni in via d'urgenza in pendenza del termine per la stipulazione del contratto.

Le date iniziali e finali del servizio per ciascuna annualità scolastica, verranno comunicate dal Responsabile del Servizio "Servizi Scolastici".

Art. 4 – NUMERO PASTI

Annualmente saranno erogati circa n. 38.657 pasti.

Nel numero indicato sono compresi anche i pasti per gli insegnanti e il personale aventi diritto.

L'impresa/società aggiudicataria nulla avrà a pretendere per variazioni che dovessero intervenire nel numero annuo dei pasti forniti in misura non superiore al 20% in più o in meno rispetto al numero presunto. Nessuna pretesa può essere avanzata dall'impresa/società rispetto alle possibilità di variazioni del numero giornaliero dei pasti.

Qualora le variazioni in più o in meno del numero annuo dei pasti superassero il 20% si procederà al tentativo di determinazione di equo compenso in contraddittorio tra l'impresa/società aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale o, nell'ipotesi di mancato accordo, si procederà alla risoluzione del contratto. La Ditta dovrà attenersi scrupolosamente ai menù vidimati dalla competente A. USL, come indicato nell'art.45 del presente capitolato.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Art. 5 – IMPORTO A BASE D'ASTA COMPLESSIVO

L'importo a base d'asta è pari al valore annuale di Euro 154.753,00 oltre IVA di legge, compresi oneri per la sicurezza pari ad euro 125,00 non soggetti a ribasso (corrispondenti ad euro 4,00 al netto dell'iva per ogni pasto effettivamente erogato oltre ad € 0,0032335 per oneri delle sicurezza non soggetti a ribasso);

Il costo complessivo presunto dell'appalto è, per il periodo considerato (3 anni più 1 anno di eventuale rinnovo), di € 619.012,00 oltre IVA di legge, oneri per la sicurezza inclusi, di cui euro 464.259,00 oltre IVA per il periodo di anni tre ed euro 154,753,00 oltre IVA per il periodo di rinnovo di anni uno.

I pasti annuali da fornire sono di circa 38.657, corrispondenti ad un valore annuo complessivo di € 154.753,00 oltre IVA di legge, oneri per la sicurezza inclusi. Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contraenti in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti da fornire potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del numero dei fruitori. L'aggiornamento percentuale del costo del pasto viene determinato sulla base dell'incremento o decremento dell'indice di inflazione determinato annualmente dall'ISTAT, previa comunicazione della ditta aggiudicataria.

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto per tutta la durata dell'appalto.

Art. 6 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

Sono ammessi a partecipare alla gara di appalto tutti gli operatori economici definiti all'articolo 45 del Codice, purché non sussistano a loro carico le cause di esclusione e siano in possesso dei requisiti di idoneità professionale – capacità economica e finanziaria – capacità tecniche e professionali di cui ai paragrafi successivi.

E' consentita, ai sensi dell'articolo 48, comma 8 del Codice, la partecipazione alla gara da parte di raggruppamenti temporanei non ancora costituiti.

Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19, dell'articolo 48 del Codice è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di gara.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo. E' fatto altresì divieto ai concorrenti di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento.

I consorziati per i quali il consorzio stabile concorre non possono partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara. In caso di violazione del divieto saranno esclusi dalla medesima sia il consorzio sia il consorziato e si applica l'articolo 353 del codice penale.

In relazione di quanto sopra i consorzi stabili sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre.

Art. 7 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono esclusi dalla partecipazione alla gara di appalto i concorrenti che si trovino in una delle situazioni indicate all'articolo 80 del Codice.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

In particolare l'esclusione di cui al comma 1 del citato articolo 80 opera qualora la circostanza riguardi i soci e/o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari e/o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, e/o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, e/o il socio unico persona fisica, e/o il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, e/o il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

In ogni caso l'esclusione ed il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data del presente avviso, qualora il concorrente non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

L'esclusione non opera quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Inoltre non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono le condizioni di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del D.Lgs 30 marzo 2001 n.165, oppure che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

Per partecipare alla gara inoltre sono richiesti requisiti di idoneità professionale, di cui all'articolo 83 del Codice ed al suo Allegato XVII, che devono essere posseduti dall'operatore economico in forma singola ovvero da ciascun operatore economico facente parte di un raggruppamento di concorrenti.

Art. 8 - REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE (articolo 83, comma 3, del Codice)

L'operatore economico concorrente deve essere iscritto alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, per l'attività oggetto dell'affidamento.

Art. 9- CAPACITA' ECONOMICA FINANZIARIA (articolo 83, comma 4, del Codice)

- fatturato minimo annuo (fatturato annuo "specifico") pari almeno al doppio del valore dell'importo annuale presunto per il servizio (€ 310.000,00) nel settore di attività oggetto della presente gara; (possono essere presi in considerazione gli ultimi tre esercizi finanziari).

Art. 10- CAPACITÀ TECNICHE PROFESSIONALI

L'operatore economico concorrente dovrà:

A) Dimostrare l'idoneità professionale attraverso l'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni, nell'ambito e nel settore di attività oggetto della presente gara, con indicazione dei committenti, delle date e del fatturato dei singoli appalti;



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

B) Indicare l'organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni;

C) Essere in possesso:

-della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015-Gestione ed erogazione servizio di ristorazione scolastica, in corso di validità;

Art. 11-AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario e tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

ART. 12 - SOPRALLUOGO

E' obbligatorio, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, compatibilmente con i termini previsti per la presentazione della medesima offerta e comunque non eccedendo rispetto alla data ultima ed ai termini per la presentazione delle offerte, eseguire un sopralluogo tecnico al termine del quale verrà rilasciata apposita certificazione da allegare alla istanza di ammissione alla gara. Per l'effettuazione del sopralluogo ciascun concorrente dovrà inviare una richiesta a mezzo PEC all'indirizzo: comune.pitigliano@postacert.toscana.it oppure all'indirizzo: amministrativi@comune.pitigliano.gr.it, indicando le generalità ed i recapiti telefonici. Le date per il sopralluogo saranno concordate con il personale comunale incaricato. Il mancato sopralluogo non darà diritto a presentare offerte. In sede di sopralluogo dovrà essere provato il ruolo ricoperto nella Ditta/Società mediante esibizione di opportune certificazioni o di altro documento idoneo.

Art. 13 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La migliore offerta è selezionata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lett. a, del D. Lgs. 50/2016, con la ripartizione del punteggio massimo di **100 punti** attribuito in base ai seguenti elementi:

1-OFFERTA TECNICA: PUNTI MASSIMI ATTRIBUIBILI 70.

Un punteggio complessivo dell'offerta tecnica inferiore a 40 punti comporterà l'esclusione dalla gara.

Le voci sotto elencate sono state individuate ai sensi dell'articolo 144, commi 1 e 2 e dell'articolo 216 comma 18 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché dell'articolo 4, comma 5-quater del D.L. n. 104/2013, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 128/2013, e dell'articolo 6 comma 1 della L. n. 141/2015.

I punteggi sono così suddivisi:



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

A- MODALITÀ OPERATIVE E ORGANIZZATIVE DEI SERVIZI AFFIDATI:

punti massimi attribuibili 27

Dovrà essere formulata una descrizione esaustiva delle modalità operative e organizzative delle diverse fasi di servizio oggetto dell'appalto (approvvigionamento, produzione, confezionamento, trasporto dei pasti, distribuzione pasti e pulizie).

B- PIANO PER LA RISOLUZIONE DELLE EMERGENZE:

punti massimi attribuibili 12

Il piano deve riportare le modalità per la risoluzione di situazioni d'emergenza affrontate dall'azienda, oltre alle seguenti indicazioni, in base alle quali verranno attribuiti i punteggi parziali il cui totale costituisce il punteggio attribuito al presente criterio:

- Immediata disponibilità di uno o più centri cottura alternativi, finalizzati al mantenimento del servizio in legame fresco – caldo da utilizzarsi in caso d'indisponibilità del centro cottura comunale, con l'indicazione della distanza dalla sede del comune, la capacità tecnica, la disponibilità per l'intera durata contrattuale, le dotazioni tecniche e la documentata autorizzazione a poter effettuare forniture a terzi: **punti parziali 0-5**
- Disponibilità di personale individuato per le sostituzioni con indicazione dei tempi d'intervento ed alla capacità professionale: **punti parziali 0-4**
- Capacità operative sul territorio e staff di supporto: **punti parziali 0-3**

C-INSERIMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ULTERIORE QUALITÀ ED ALTRI ELEMENTI QUALITATIVI: punti massimi attribuibili 14

Il punteggio sarà così ripartito:

1) Utilizzo del 100% dei prodotti DOP, IGP, biologici.) di seguito indicati (punti parziali 6):

punti 0: assenza di qualunque prodotto identificato;

- **punti 1:** uova biologiche;
- **punti 1:** Formaggi, latte e derivati biologici e DOP o IGP;
- **punti 2:** Verdure e frutta biologica;
- **punti 1:** Pelati e passata pomodoro - biologici;
- **punti 1:** Farine e olio extravergine di oliva – biologici

2) Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a Km. Zero (punti parziali 6)

- punti 1:** Formaggi, latte e derivati;
- **punti 2:** Carni e salumi;
- **punti 2:** Verdura e legumi freschi, patate;
- **punti 1:** Frutta (escluse banane, agrumi e



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

mele)

3) Certificazioni (punti parziali 2):

punti 1: Sistema: Gestione della salute e Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001;

punti 1: Sistema: Certificazione etica Responsabilità sociale d'Impresa SA 8000;

D- VERIFICA DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO: punti massimi attribuibili 5

Struttura organizzativa aziendale stabilmente dedicata alle attività di supporto (es. controllo qualità dei servizi offerti, controllo del processo di erogazione dei servizi, controllo della sicurezza), sistemi certificati, professionalità aziendali e quanto altro ritenuto utile per meglio illustrare la struttura aziendale.

E- EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE: punti massimi attribuibili 3

Deve essere presentato in modo chiaro e sintetico un piano di educazione alimentare.

F- PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO: punti massimi attribuibili 5

Sarà valutata ogni genere di proposta la cui predisposizione potrà apportare miglioramenti e/o perfezionamenti del servizio richiesto, ivi inclusi:

-la fornitura di apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni;

-registrazione automatizzata degli ordinativi dei pasti e trasmissione telematica automatizzata dei dati su DB dedicato accessibile al Comune di Pitigliano.

G- PIANO PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE: punti massimi attribuibili 4

Descrizione dettagliata degli argomenti formativi rivolti alle diverse unità lavorative impiegate nel servizio, con l'indicazione delle professionalità a cui l'azienda intende affidare il ruolo di docente formativo. Il piano di formazione dovrà essere aggiuntivo a quanto previsto dalla normativa vigente.

2) OFFERTA ECONOMICA - PUNTI MASSIMI 30

La valutazione delle offerte tecniche sarà effettuata dalla Commissione giudicatrice appositamente formata ai sensi dell'art. 77 del Codice.

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata con il criterio della proporzionalità inversa con il calcolo automatico sul sistema START.

Il punteggio complessivo valido per ciascun concorrente e per l'aggiudicazione viene calcolato automaticamente con il sistema START quale sommatoria dei punteggi degli elementi A - Offerta economica e B - Offerta tecnica.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta economica ed all'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica.

Art. 14 – STANDARD QUALITATIVI

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli previsti dalla normativa vigente in materia.

Art. 15 – GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA E CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 93 del Codice dovrà essere corrisposta una garanzia provvisoria in favore dell'Unione dei Comuni "Colline del Fiora" dell'importo di euro 12.380,24 (euro dodicimilatrecentoottanta/ventiquattro) pari al 2% dell'importo del servizio pari ad euro 619.012,00.

Inoltre l'impresa/società aggiudicataria al momento della stipula del contratto, dovrà presentare una cauzione definitiva, in favore del Comune di Pitigliano, pari al 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, esclusa I.V.A.; tale cauzione potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciate da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo di cauzioni e con validità per tutto il periodo del contratto d'appalto, dovranno essere garantiti tutti i diritti come per la polizza provvisoria (preventiva escussione a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione).

Lo svincolo della cauzione sarà effettuato come previsto dall'art. 103 co.5 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione è a garanzia del rispetto di tutti gli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danni e del rimborso delle spese che il Comune potrebbe dover sostenere durante la gestione a causa di inadempimenti contrattuali, compreso il maggior prezzo che dovrebbe pagare qualora fosse necessario provvedere a nuova assegnazione dell'appalto in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'Impresa/società aggiudicataria.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse non sufficiente.

L'impresa/società aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione qualora il Comune nel corso della esecuzione del contratto, se ne dovesse avvalere in tutto o in parte.

Art. 16 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'impresa/società aggiudicataria si assume ogni responsabilità, diretta ed indiretta, civile e penale, derivante ai sensi di legge dall'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

L'impresa/società aggiudicataria dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative R.C.T./R.C.O. con primaria compagnia assicuratrice, per un massimale minimo di €. 2.500.000,00 per la R.C.T. e di €. 850.000,00 per la R.C.O. che garantiscano la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, ed in generale da qualsiasi danno o infortunio subito dagli utenti del servizio e connesso all'assunzione di cibi e delle bevande somministrati, e gli ulteriori infortuni non rientranti nella copertura INAIL.

Le polizze dovranno coprire anche i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio, per un massimale di €. 2.000.000,00.

Le suddette polizze dovranno inoltre prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice, ad azione di rivalsa nei confronti del Comune di Pitigliano per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. Le polizze devono essere redatte conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

In sede di stipula del contratto di appalto, l'impresa /società aggiudicataria dovrà consegnare copia delle polizze di cui al presente articolo.

Art.17 - SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Data la natura del servizio e la particolare utenza che ne usufruisce, è fatto divieto assoluto di sub-appaltare o cedere in tutto od in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto oltre l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Art.18- LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'impresa/società partecipante alla gara deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, nel rispetto della normativa vigente in materia.

Art.19 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE

L'impresa/società aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune i documenti necessari per l'applicazione del Reg. (CE) 657/08, così come modificato dal Reg. (CE) 966/09, riguardante il recupero di contributi CE/Agea (ex AIMA) sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

TITOLO II SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.20- SEDI DESTINATARIE DEL SERVIZIO E ISCRITTI

Tutti i dati riportati sono riferiti alle iscrizioni dell'a.s. 2017/2018, ma possono subire variazioni nel corso dell'anno scolastico e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione Comunale:



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Dirigente Scolastico.

Art. 23- ORDINATIVI DEI PASTI E RACCOLTA BUONI PASTO

Il numero di pasti giornalieri suddiviso tra personale scolastico avente diritto ed alunni sarà comunicato, dagli addetti scolastici preposti alla ditta entro le ore 9.30 di ogni giorno. Il diritto al consumo del pasto, per gli alunni, deriva dalla consegna di apposito buono, predisposto a cura del Comune, ad eccezione degli utenti dell'Asilo Nido Comunale, ovvero, in caso di informatizzazione del servizio a cura della Ditta Aggiudicataria, dalla registrazione degli ordinativi dei pasti.

In caso di gestione non informatizzata, nell'eventualità che qualche bambino dimentichi il buono pasto giornaliero la ditta è autorizzata ad erogare il pasto purché il buono sia successivamente consegnato anche il giorno seguente.

I pasti devono essere forniti alle singole scuole sulla base delle presenze degli alunni al servizio di mensa che giornalmente devono essere raccolte presso le scuole.

L'impresa/società aggiudicataria dovrà, altresì, farsi carico del recupero dei buoni pasti non consegnati ma usufruiti e presentare e consegnare mensilmente all'Amministrazione Comunale i buoni pasto ritirati, nonché la rendicontazione delle presenze e dei relativi pasti erogati su apposito modello informatico che sarà fornito dall'amministrazione comunale.

Su tale rendicontazione dovrà essere specificato il numero dei pasti consumati dagli insegnanti e dal personale aventi diritto.

Art. 24 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'impresa/società aggiudicataria che non consenta il regolare espletamento del servizio, la stessa deve comunque assicurare ai sensi delle vigenti disposizioni di legge lo svolgimento del servizio, dando comunicazione dello sciopero all'Amministrazione Comunale almeno 48 ore prima e concordando con la stessa eventualmente un pasto freddo secondo le caratteristiche di cui all'art. 40 del capitolato d'onori.

In maniera corrispondente anche l'Amministrazione Comunale deve avvisare l'impresa dell'eventuale interruzione dell'attività scolastica, almeno 24 ore prima della giornata di sciopero. In caso di interruzione totale non prevedibile, della quale non sia stata data comunicazione con un preavviso di almeno 24 ore, il Comune riconosce all'impresa/società aggiudicataria un indennizzo forfetario quantificabile nel 30% del valore della fornitura media della giornata.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti. Per causa di forza maggiore si intende un avvenimento imprevedibile ed eccezionale che non risulta evitabile con l'esercizio della normale diligenza.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

TITOLO III PERSONALE

Art. 25- ADDETTI AL SERVIZIO

L'esecuzione dell'appalto deve essere affidata a personale alle dipendenze dell'impresa/società aggiudicataria.

Il personale impiegato dovrà, inoltre, possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art. 26- ORGANICO

Nell'offerta dovrà essere indicato l'organico, valido per tutta la durata del contratto, ferme restando le condizioni su cui viene formulata l'offerta, con la specifica del numero, mansioni, livello e monte ore.

L'impresa/società aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio, il nominativo del Responsabile del centro cottura e delle altre figure tecniche impiegate.

Qualsiasi cambiamento dovrà essere oggetto di preventivo accordo tra Amministrazione e impresa.

Nel caso di variazione del personale, i nuovi nominativi con relativa qualifica devono essere comunicati con Raccomandata RR all'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'impresa/società aggiudicataria la sostituzione per comprovati motivi del personale non ritenuto idoneo, senza che ciò comporti oneri per l'Amministrazione comunale stessa.

Qualsiasi assenza del personale in servizio deve essere immediatamente coperta per mantenere invariato giornalmente il rapporto pasti/operatori.

Art. 27 - VESTIARIO

L'impresa, in conformità alle normative vigenti, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione attinente al servizio.

L'impresa deve fornire inoltre divise per il servizio di pulizia.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

L'impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

Art.28 - DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

L'impresa/società aggiudicataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia ad allegare alla fattura eventuali note che l'Amministrazione chiederà nel rispetto della normativa vigente in materia.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, pari a una ritenuta fino al 20% dell'importo contrattuale annuo, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Tale ritenuta sarà rimborsata quando l'Ispettorato del lavoro o gli altri istituti competenti comunicheranno che l'impresa si è messa in regola e questa non potrà vantare alcun diritto per il ritardato pagamento.

Qualsiasi infortunio che si dovesse verificare durante il servizio è a carico dell'impresa/società aggiudicataria che esonera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità.

Sempre l'impresa/società è tenuta a rispondere dei danni che il personale alle sue dipendenze potrebbe causare a cose o a terzi durante lo svolgimento del servizio.

Art. 29- FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione di tutto il personale in materia di igiene e sicurezza alimentare in accordo con gli standard tecnici definiti dalla Regione Toscana con Delibera GRT 559/2008, interventi di addestramento a tutto il personale impiegato presso il refettorio, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenimento. La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate tematiche indicate al successivo art. 36 del presente capitolato

Art. 30- IDONEITA' SANITARIA

L'impresa deve provvedere a garantire all'Amministrazione Comunale che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Art. 31 - IGIENE DEL PERSONALE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alle normative vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art 32- CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico affidatario e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze del precedente aggiudicatario, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81, con un trattamento giuridico, retributivo e previdenziale non inferiore a quello goduto con il precedente gestore (inclusi eventuali superminimi o assegni ad personam), ivi compresi il livello d'inquadramento e l'anzianità di servizio.

TITOLO IV ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 33- SEDE DI PREPARAZIONE DEI PASTI

L'impresa/società dovrà utilizzare come sede per la preparazione dei pasti i centri di cottura di proprietà comunale siti presso la scuola primaria e presso la scuola dell'Infanzia di Pitigliano.

Della consegna (locali - attrezzature - arredi) è redatto apposito verbale, firmato congiuntamente dall'impresa/società e dal responsabile comunale per il servizio di refezione scolastica.

Art. 34 - MANUTENZIONE ORDINARIA

L'impresa/società è tenuta alla manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, degli arredi e dei locali sede del Centro cottura.

Pertanto dovrà provvedere alla riparazione in caso di guasto di tutti gli elettrodomestici presenti nei locali, nonché alla riparazione degli arredi, in caso di loro rottura.

Qualora l'impresa/società aggiudicataria ritenga necessario integrare le attrezzature in dotazione con altre utili per il buon andamento del servizio, lo farà a propria cura e spese, ritirando le medesime al termine dell'appalto e previo accordo con l'Amministrazione Comunale.

Analogamente l'impresa/società aggiudicataria provvederà alla manutenzione ordinaria dei locali sede del Centro cottura, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità nella tenuta dei suddetti locali.

Alla scadenza contrattuale si provvederà alla verifica della esistenza e del buono stato di manutenzione delle attrezzature e degli arredi inseriti nel verbale di consegna, (così come



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

eventualmente integrato nel corso dell'appalto), i quali devono essere restituiti funzionanti, fatto salvo il normale logorio dovuto all'uso. Stessa verifica per i locali del Centro cottura.

Art. 35 - MATERIALI DI CONSUMO E ATTREZZATURE

Sono a carico dell'impresa/società aggiudicataria tutti i materiali di consumo da impiegare nelle seguenti operazioni:

- a) produzione pasti: guanti monouso, rotoli di carta asciugatutto, ecc.
- b) consumo pasti della Scuola dell'Infanzia e Primaria: piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e, in casi eccezionali, (mancanza di acqua per guasti all'acquedotto, improvvisi guasti alle lavastoviglie, ecc.) prodotti monouso;
- c) pulizia centro cottura: detersivi, sacchi per la spazzatura, scope, secchi, stracci da pavimento;
- d) fornitura di frigo-congelatore adeguato alle esigenze;
- e) igiene della persona (bagni): carta igienica, asciugamani di carta, saponi liquidi, ecc.
- f) addetti al servizio: divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare in conformità alle vigenti normative, divise per il servizio di pulizia.

TITOLO V

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 36- SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (O.G.M.) come disciplinati dalla normativa vigente.

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche previste dal D.M. 25/07/2011 al quale si rimanda per i dettagli: (...) **omissis**
D.M.25/07/2011

36.1 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 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 e relativi regolamenti attuativi, 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



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (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 Regolamento (CE) n. 509/2006) 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 i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. 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.

Fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche logistiche o igienico sanitarie



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

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.

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.

36.2 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'offerente 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.

36.3 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

-Mezzi di trasporto su ferro



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'offerente 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.

36.4 Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

36.5 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'offerente 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.

36.6 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) 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



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

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%7.

Verifica: L'offerente 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 Auto dichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla 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).

36.7 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.

36.8 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, Provenienza territoriale degli alimenti, Stagionalità degli alimenti, Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Verifica:

Il fornitore 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; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

L'Amministrazione ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

Art. 37 – CONDIZIONI DI ESECUZIONE (clausole contrattuali)



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Relativamente al servizio, ai sensi del D.M. 25/07/2011 sopra citato, l'impresa aggiudicataria si impegna al rispetto delle seguenti prescrizioni:

(....) omissis D.M.25/07/2011

37.1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 (12)). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

37.2. Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Tutti i residui della preparazione vanno smaltiti negli appositi contenitori della N.U.

La Ditta è tenuta alla raccolta differenziata di tutti i rifiuti prodotti: biodegradabile- vetro-plastica-metalli vari- carta e cartone-organico. In caso di carenza di contenitori e per le modalità di raccolta la ditta/impresa aggiudicataria dovrà rivolgersi al Comune.

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

37.3. Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Art. 38 – CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli alimenti devono essere conservati, a seconda delle loro caratteristiche, nel magazzino o nella cella frigorifero o nel congelatore del Centro cottura.

I contenitori degli alimenti (deperibili e non deperibili) **non devono essere mai poggiati a terra** e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a contatto diretto con l'aria sia nei magazzini sia nella cella frigorifero.

Tutti i sacchetti contenenti alimenti, le scatole, i contenitori metallici o non, una volta aperti, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va posto in idonei recipienti per alimenti, coperti, sui quali va posta l'etichetta corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti vanno conservati esclusivamente in contenitori idonei a norma CE.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i cibi devono essere preparati in giornata.

Art.39 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

Il personale addetto alla manipolazione e cottura dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Art.40 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La preparazione e la conservazione devono essere effettuati secondo le normative in materia.

Art.41 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento nella cella frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc...);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 42 – PENTOLAME E M.O.C.A.

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame a norma CE.

Tutti i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti devono essere idonei per alimenti e dotati di specifica dichiarazione di conformità redatta ai sensi del Reg. CE 1935/2004.

Art. 43 – LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché, dopo la cottura, le stesse vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura antecedente il consumo sono: arrosti, brasati e bolliti.

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

Art. 44 – CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano o Grana.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1957, dal D.M. 25/07/2011 sopra citato e di produzione locale.

Presso ciascun refettorio devono sempre essere disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale.

TITOLO VI MENU'

Art. 45- MENU', STRUTTURA DEL MENU', USO SURGELATI

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia dal 1/10 e termina il 30/4. Il menù estivo inizia dall'1/5 e termina al 30/9.

Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Le grammature riportate nel menu sono a crudo e al netto degli scarti.

Il sale indicato nel menu è sale iodato.

Il menù giornaliero è quello approvato dalla competente AUSL.

La Ditta aggiudicataria deve redigere a proprie spese il ricettario e le tabelle dietetiche relativamente al menù della scuola Primaria e dell'Infanzia, in cui sia riportato per ciascun piatto, l'elenco degli ingredienti con relativo peso in grammi a crudo e al netto degli scarti e la composizione calorica e in nutrienti.

La Ditta aggiudicataria deve inoltrare, a proprie spese, all'Azienda USL Toscana Sud Est il menù allegato, il ricettario e le tabelle dietetiche per le necessarie verifiche, la quale provvederà alla validazione e restituzione.

Eventuali variazioni potranno essere proposte anche dalla ditta aggiudicataria ma dovranno essere concordate con l'Amministrazione nel rispetto del regolamento comunale di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione Comunale, inoltre potrà richiedere all'impresa/società aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio per gite scolastiche, previa richiesta del dirigente scolastico.

Le grammature dei cestini devono essere conformi a quelle previste nel menu validato.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e per la loro composizione dovrà essere interpellata la apposita commissione composta come da regolamento comunale da ultimo citato.

L'impresa/società aggiudicataria si impegna a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico - religiose.

L'uso del prodotto surgelato, in peso equivalente al prodotto fresco a crudo e al netto degli scarti, è ammesso esclusivamente nel caso di emergenze (ad esempio sciopero del personale, avverse condizioni atmosferiche di livello importante, ecc.) che condizionino le forniture; il prodotto surgelato può altresì essere ammesso qualora il menù estivo o invernale venga prolungato oltre il tempo previsto ed il corrispondente prodotto fresco non sia più disponibile.

Art. 46 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Ciascun pasto è costituito da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta di stagione, una volta a settimana dolce in luogo della frutta come da menù
- Pane
- Acqua naturale non imbottigliata

Di norma i menù non sono modificabili.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi specifici:

- 1) guasto di attrezzature necessarie alla preparazione delle pietanze previste per la giornata;



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

- 2) avaria delle apparecchiature di conservazione di prodotti deperibili;
- 3) interruzione temporanea delle fasi di preparazione dei pasti per cause quali, ad esempio, mancanza di energia elettrica, acqua, ecc.

In caso di accertato e documentato non gradimento di alcune pietanze si potranno sostituire alcuni piatti previsti, previo accordo tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa aggiudicataria. Tali variazioni dovranno essere inviate, per l'approvazione, al servizio dell'A.Usl competente per territorio, a cura dell'aggiudicatario.

Art. 47 - DIETE LEGGERE

L'impresa/società aggiudicataria si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

La richiesta della dieta leggera non necessita di certificato medico.

Tale menù osserva la medesima struttura di cui all'art. 45 ed è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura, preferibilmente patate lessate, e da una porzione di carne di pollo o pesce cotto a vapore o lessato. Su richiesta del genitore il secondo piatto può essere sostituito con piatto freddo a base di prosciutto cotto o crudo e/o formaggio.

Art. 48 - DIETE SPECIALI

L'impresa/società aggiudicataria, su presentazione di certificato medico o della ASL o in altra forma stabilita dall'Amministrazione Comunale, deve approntare diete speciali per i diversi utenti.

Per le diete speciali si rinvia all'art. 15 del regolamento comunale del servizio di ristorazione scolastica.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschetta monoporzione termosigillata.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

TITOLO VII DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 49- INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

L'impresa è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca e in maniera che sia ben visibile il menù settimanale.

L'impresa/società aggiudicataria deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Art. 50 – PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'impresa/società aggiudicataria.

Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione del servizio in base agli orari definiti.

Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla risistemazione dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario.

Art. 51 TABELLA PESI E COTTO

L'Amministrazione Comunale potrà, in qualunque momento, verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità distribuite.

Analogo controllo rientra nelle competenze della Commissione mensa istituita presso le scuole Primaria e dell'Infanzia con rappresentanti della scuola e dell'utenza.

TITOLO VIII

PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

Art. 52- APPLICAZIONI PIANO AUTOCONTROLLO

L'impresa/società aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali, ecc.) all'esecuzione di tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione che sono riportati nel Piano di Autocontrollo (HACCP) di cui l'impresa stessa deve dotarsi, piano che deve essere depositato in copia presso l'Amministrazione Comunale e sostituito ogni volta che viene eseguito un suo aggiornamento.

Art. 53 – PULIZIA ATTREZZATURE

Terminate le operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, tutte le attrezzature utilizzate devono essere deterse e disinfettate.

Art. 54 – DIVIETI

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

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



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Cottura e trasmesse, su richiesta, all'Amministrazione comunale unitamente ai consumi mensili dei prodotti stessi.

Art. 55 - PULIZIE ESTERNE AI LOCALI CUCINA

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'impresa/società aggiudicataria le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Art. 56 - SERVIZI IGIENICI

Il servizio igienico annesso alla cucina ad uso del personale addetto, dovrà essere tenuto costantemente pulito a cura dell'impresa/società aggiudicataria.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale.

Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati saponi disinfettanti ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette e carta igienica a bobina coperta.

L'impresa/società aggiudicataria provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o di materiale

Art. 57 - MODALITA' DI PULIZIA DEI REFETTORI

Le operazioni da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra un turno e l'altro l'impresa/società aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola. Le pareti del refettorio devono essere pulite con cadenza almeno mensile.

Art. 58 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

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

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

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



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Art 59- INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

Oltre a quanto previsto nei precedenti articoli, l'impresa/società aggiudicataria deve effettuare, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, presso le cucine un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima del servizio, da ripetersi in caso di necessità.

Art. 60- PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua le preparazioni alimentari.

Il personale che effettua le pulizie e i lavaggi deve indossare indumenti di colore diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 61 - MONITORAGGIO

Il Comune di Pitigliano potrà monitorare tutte le attività di pulizia, nonché il rispetto di tutti gli articoli relativi alla pulizia e lavaggio degli ambienti e dei rifiuti.

TITOLO IX SICUREZZA SUL LAVORO

Art. 62 - PREVENZIONE E SICUREZZA E INFORTUNI SUL LAVORO

L'impresa/società aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

L'impresa/società aggiudicataria deve inoltre imporre al personale il rispetto della normativa di sicurezza.

Art.63 - USO DEI DETERGENTI E SANIFICANTI

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

TITOLO X CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 64 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA A.C.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura o



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

presso i plessi scolastici, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'impresa/società aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

A tal proposito la Ditta dovrà tenere a disposizione dei Kit igienici usa e getta per coloro che sono autorizzati al controllo nelle cucine.

L'Amministrazione Comunale applicherà le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate. Il recupero di tali penalità avverrà per l'Amministrazione Comunale mediante incameramento della cauzione e in caso di insufficienza di questa con l'applicazione di percentuali previste dalla normativa.

Art. 65- TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli di cui all'articolo precedente, non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Detti controlli sono articolati a vista del servizio e possono riguardare:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi usi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di pulizia e sanificazione;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- stato igienico sanitario del personale;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo degli interventi di manutenzione;



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

- controllo delle attrezzature;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo dell'abbigliamento di servizio del personale;
- ogni altro ulteriore controllo ritenuto necessario.

Sono previsti anche controlli sensoriali su campioni dei pasti prelevati. Detti controlli possono essere effettuati o direttamente nel Centro cottura o presso le scuole alla presenza del soggetto individuato dall'impresa/società aggiudicataria come responsabile del Centro Cottura.

Il suddetto responsabile deve pertanto essere rintracciabile telefonicamente dalle ore 8.00 alle ore 15.00 di ciascun giorno lavorativo e deve essere in grado di recarsi, su chiamata dell'Amministrazione Comunale, in ciascuno dei plessi in cui si effettua la refezione entro 30 minuti circa dalla chiamata medesima.

Nulla può essere richiesto all'Amministrazione Comunale a fronte dei campioni prelevati. Giornalmente una porzione di ciascuna preparazione prevista dal menù deve essere conservata nella cella frigorifero per 72 ore; su ogni preparazione deve essere apposta un'etichetta indicante la tipologia del cibo contenuto e la data del confezionamento.

Per i controlli si rinvia altresì all'art. 5 del menzionato Regolamento comunale.

TITOLO XI PENALITA'

Art. 66- INADEMPIENZE E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti penalità a tutela delle norme contenute nel presente capitolato:

1 - Standard Merceologici:

- 1.1 Euro 200,00 per mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche;
- 1.2 Euro 200,00 per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- 1.3 Euro 200,00 per etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2 - Quantità:

- 2.1 Euro 200,00 in caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- 2.2 Euro 1.000,00 in caso di totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico;
- 2.3 Euro 200,00 in caso di totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico;
- 2.4 Euro 200,00 per mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- 2.5 Euro 100,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

3 - Rispetto del Menù: (mancato rispetto senza preventiva e giustificata comunicazione all'A.C.)

- 3.1 Euro 200,00 per mancato rispetto del menù previsto al primo piatto;
- 3.2 Euro 200,00 in caso di mancato rispetto del menù previsto al secondo piatto;
- 3.3 Euro 100,00 per mancato rispetto del menù previsto al contorno;
- 3.4 Euro 100,00 per mancato rispetto del menù previsto alla frutta.

4 - Igienico-Sanitari:

- 4.1 Euro 1.000,00 in caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- 4.2 Euro 500,00 per inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili;
- 4.3 Euro 500,00 per inadeguata igiene degli automezzi;
- 4.4 Euro 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri Cottura;
- 4.5 Euro 500,00 in caso di conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- 4.6 Euro 500,00 in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
- 4.7 Euro 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura;
- 4.8 Euro 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

5 - Tempistica.

5.1 Euro 500,00 in caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto, senza giustificato motivo.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti delle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'Amministrazione Comunale effettuerà nei confronti degli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'impresa/società aggiudicataria; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'Amministrazione Comunale può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 67- Rilievi Penali

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'impresa/società aggiudicataria, per via telefonica o via fax e confermati per iscritto entro i due giorni successivi con Racc. RR.

L'impresa/società aggiudicataria ha a disposizione 5 gg. di tempo dal ricevimento della Racc. RR per inviare per iscritto le proprie controdeduzioni che saranno oggetto di valutazione da parte del Responsabile del servizio, con conseguente applicazione di penali o archiviazione dell'addebito.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

TITOLO XII PREZZO E PAGAMENTO PASTI

Art. 68- PAGAMENTO DEI PASTI

L' impresa/società aggiudicataria presenta mensilmente (inizio mese) all'Ufficio Servizi Scolastici la fattura relativa all'attività del mese precedente.

La fattura sarà liquidata, previo riscontro con i dati circa il numero dei pasti consumati e il numero dei pasti delle bolle d'accompagnamento sulla base del prezzo d'offerta al costo unitario di ciascun pasto.

Le fatture verranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

TITOLO XIII CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 69- CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Costituiscono possibili cause di risoluzione unilaterale del contratto le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione dell'impresa/società aggiudicataria o comunque altri casi di cessione della sua attività;
- b) subappalto totale o parziale del servizio;
- c) interruzione del servizio non motivata;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme vigenti in materia igienico sanitarie;
- e) gravi e ripetute violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche del servizio;
- f) accertata mancata osservanza del piano d'autocontrollo;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) ripetute violazioni alle disposizioni del presente Capitolato in riferimento all'organizzazione del servizio e al rispetto delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) altre ipotesi collegate alla soppressione del servizio o ad una sua diversa organizzazione a seguito di nuove disposizioni normative;
- l) impossibilità d'accordo tra Amministrazione Comunale e impresa/società aggiudicataria nel caso si verifichi la situazione ipotizzata al precedente art. 4.

In tutte le ipotesi sopraindicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata RR, di volersi avvalere della clausola risolutiva.



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

La risoluzione del contratto, sempre per le motivazioni di cui alle lett. i) ed l), avverrà a conclusione dell'anno scolastico in corso, qualora la causa si determini ad anno scolastico già iniziato.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di una delle ipotesi di clausola risolutiva espressa prevista dalla lett. a) alla lett. h), la stessa si rivarrà sull'aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Art. 70 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo scadere di detto termine il contratto s'intende risolto di diritto.

TITOLO XIV CONTROVERSIE

Art. 71 - CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie le Parti espressamente rinviando a quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016 PARTE VI-TIT.I-CONTENZIOSO;

TITOLO XV NORME FINALI

Art. 72- RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Art. 73- STRUTTURA ORGANIZZATIVA A.C.

La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è l'Ufficio "Servizi Scolastici" Responsabile Dott.ssa Elisa Poponi.

Art. 74 - SPESE CONTRATTUALI

L'aggiudicatario è tenuto a sostenere tutte le spese inerenti alla stipula del contratto di appalto.

Art. 75 - NORMATIVA SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..



CITTÀ DI PITIGLIANO

(Provincia di Grosseto)

Comune di Pitigliano

Servizi Scolastici

Nel rispetto dell'art. 26 D.Lgs. n. 81/2008, comma 3 ter, del D.Lgs. 81/08 la stazione appaltante ha redatto il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.

La ditta/impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà consegnare:

- fotocopia del Documento sulla valutazione dei rischi nel rispetto dell'art. 28 del D.Lgs. sopra citato (DVR),

- dichiarazione di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale.

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento a seguito di appositi sopralluoghi dei Rappresentanti del Comune di Pitigliano, dell'Impresa aggiudicataria e degli Istituti scolastici, per procedere alla compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI. Tali variazioni saranno apportate nel rispetto della normativa vigente in materia.

Resta a carico dell'impresa aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, di dispositivi di protezioni individuali e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'impresa aggiudicataria deve predisporre, e fare affiggere a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione antinfortunistica all'interno del locale di preparazione e cottura, nel rispetto della normativa vigente in materia.

Art. 76- PRIVACY

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (RGPD) e dal D. lgs 196/03 (come novellato dal D.lgs. 101/18) esclusivamente nell'ambito della presente procedura di gara.