



# **COMUNE DI MINUCCIANO**

*- Provincia di Lucca -*

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**“Refezione scolastica degli alunni ed insegnanti delle Scuole d’Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado del Comune di Minucciano, per gli anni scolastici 2015/2016 e 2016-2017”**

**CIG: 6370308077 ; NUMERO GARA: 6143421**

## INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO .....	3
1.1 FORNITURE .....	3
1.2 TRASPORTO PASTI .....	4
1.3 INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO .....	4
1.4 PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI .....	5
1.5 ASSISTENZA TECNICA – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA .....	8
1.6 SMALTIMENTO RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA .....	9
1.7 COORDINAMENTO DELLE ATTIVITA' .....	9
ART. 2 - ULTERIORI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE .....	9
ART. 3 - RITIRO BUONI PASTO E RILEVAZIONE PRESENZE .....	10
ART. 4 - PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' .....	10
4.1 DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE .....	11
4.2 DIETE SPECIALI LEGGERE .....	11
4.3 DIETE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO E CULTURALE .....	11
4.4 MENU' IN CASO DI SCIOPERO O ALTRA EVENIENZA CHE NON CONSENTA LA REGOLARE PRENOTAZIONE DEI PASTI. ....	12
4.5 MENU' COLLEGATI A PARTICOLARI PROGETTUALITA' A CONTRIBUTO DIDATTICO - EDUCATIVO .....	12
4.6 VERIFICHE SODDISFAZIONE DELL'UTENZA .....	12
ART. 5 - DERRATE ALIMENTARI .....	12
5.1 APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E GARANZIE DI QUALITÀ .....	12
5.2 ETICHETTATURA DELLE DERRATE .....	12
ART. 6 - TRASPORTO PASTI .....	13
ART. 7 - RIASSETTO DEI REFETTORI E DEI PUNTI COTTURA .....	13
ART. 8 - PERSONALE .....	14
8.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE .....	15
ART. 9 - CONTROLLI DI QUALITÀ .....	15
9.1 CONTROLLI PREVISTI DALLA LEGGE .....	15
9.2 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE .....	16
9.3 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI .....	16
9.4 BLOCCO DELLE DERRATE .....	16
9.5 PIANO DI AUTOCONTROLLO .....	16
9.6 SISTEMA DI QUALITÀ .....	17
9.7 VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENZA) .....	17
ART. 10 - SUBAPPALTO .....	17
ART. 11 - CAUZIONE .....	17
ART. 12 - POLIZZE ASSICURATIVE .....	18
ART. 13 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE .....	18
ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	18
14.1 EFFETTI DELLA RISOLUZIONE .....	19
ART. 15 - CONTROVERSIE .....	19
ART. 16 - PENALITA' .....	19
ART. 17 - DURATA DELL'APPALTO .....	20
ART. 18 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI .....	20
ART. 19 - TRACCIABILITA' FINANZIARIA .....	20
ART. 20 - CESSIONE DEL CREDITO .....	21
ART. 21 - REVISIONE DEI PREZZI .....	21

ART. 22 - OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA .....	21
ART. 23 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVI ONERI .....	21
ART. 24 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE .....	22
ART. 25 - CLAUSOLE FINALI.....	22
ART. 26 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI .....	22

## ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto ha per oggetto la disciplina del servizio di refezione scolastica del Comune di Minucciano e delle altre attività connesse al servizio di mensa scolastica del territorio comunale per la durata di anni due - AA.SS. 2015-2016 e 2016-2017 senza rinnovo.

In particolare, il servizio di refezione scolastica, che la ditta appaltatrice deve realizzare con propria autonoma organizzazione, prevede:

### 1.1 FORNITURE

**A.** Fornitura presso il centro cottura di Gramolazzo, sito presso la Scuola Infanzia e Secondaria di primo grado, e il centro cottura di Pieve San Lorenzo, sito presso la Scuola Infanzia e Primaria, di tutte le derrate alimentari, compreso particolari prodotti dietetici, biologici e certificati DOP e I.G.P., necessarie per la produzione dei pasti secondo caratteristiche alimentari, i menù e le grammature di cui ai successivi articoli. I menu, con le relative tabelle dietetiche, saranno trasmessi all'attenzione dell'Ufficio scuola e da quest'ultimo sottoposti alla verifica dal medico della Azienda USL 2 di Lucca responsabile del settore Sicurezza alimentare e nutrizione. Tali menu potranno subire variazioni ed integrazioni in base alle linee di indirizzo regionale per la ristorazione scolastica (Del. GRT n. 1127 del 28.12.2010); la Ditta aggiudicataria non potrà modificare in tutto o in parte i menu allegati salvo cause di forza maggiore ed in tal caso dovrà essere fornita preventiva comunicazione all'ufficio scuola del Comune di Minucciano. Si precisa che ogni pasto si intende composto da primo, secondo piatto, contorno, frutta o dessert e pane. Per la Scuola dell' Infanzia è prevista anche la merenda a metà pomeriggio, costituita indicativamente da pane e marmellata o pane, pomodoro e olio o frutta di stagione.

La cottura e il confezionamento dei pasti deve avvenire nei centri di cottura comunali, posti negli edifici scolastici di Gramolazzo e di Pieve San Lorenzo.

<b>SCUOLE SERVITE DAL CENTRO COTTURA DI GRAMOLAZZO</b>	
<b>Scuola dell'Infanzia di Gramolazzo</b>	dal lunedì al venerdì
<b>Scuola Secondaria di primo grado di Gramolazzo</b>	solo il martedì e il giovedì - <i>salvo variazioni</i>
<b>Scuola Primaria di Gorfigliano</b>	dal lunedì al venerdì

<b>SCUOLE SERVITE DAL CENTRO COTTURA DI PIEVE SAN LORENZO</b>	
<b>Scuola dell'Infanzia di Pieve San Lorenzo</b>	dal lunedì al venerdì
<b>Scuola Primaria di Pieve San Lorenzo</b>	dal lunedì al venerdì

Il numero complessivo di pasti stimato per il periodo di durata dell'appalto è stimato in n. 33.000 pasti (n. 16.500 pasti per ciascun anno scolastico). Il numero di utenti che fruiscono del servizio è stimato in n.125 utenti.

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e non si darà luogo a modifiche del

prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno.

**B.** fornitura di materiali e prodotti di pulizia per l'igiene:

- dei due Centri Cottura comunali e del relativo servizio igienico,
- del personale dei centri cottura,
- del personale addetto al trasporto e alla distribuzione,
- delle zone di sporzionamento e ricevimento pasti

**C.** fornitura di piatti di ceramica, bicchieri di vetro, posate di acciaio, utensili adeguati allo sporzionamento, ad integrazione di quelli esistenti, nonché tovaglioli, tovagliette o tovaglie monouso presso i refettori. Al termine dell'appalto le forniture di cui sopra rimarranno di proprietà del Comune di Minucciano.

## **REFETTORI**

- 1) Scuola Infanzia e Secondaria di Primo grado di Gramolazzo – Via P. Tonini – Gramolazzo;
- 2) Scuola Primaria di Gorfigliano – Via della Maestà - Gorfigliano;
- 3) Scuola Infanzia e Primaria di Pieve San Lorenzo– Viale IV Novembre - Pieve San Lorenzo.

L'amministrazione comunale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria l'uso dei locali dei centri cottura e dei refettori comprese le attrezzature ivi presenti mediante concessione in comodato gratuito; le utenze di acqua/riscaldamento/energia elettrica saranno soggette ad un rimborso una tantum a favore del Comune di € 700,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico; anche le spese relative al consumo di gas per il funzionamento delle cucine sono a carico della Ditta aggiudicataria, che procederà al rimborso a favore del Comune previa richiesta documentata del Responsabile.

## **1.2 TRASPORTO PASTI**

Il trasporto dei pasti, ove necessario, verrà effettuato su contenitori termici in acciaio inox ermeticamente chiusi inseriti a loro volta in contenitori isotermici (è escluso l'utilizzo di contenitori di polistirolo o di altro materiale espanso) in modo che sia – senza eccezione alcuna – garantita la conservazione e la corretta temperatura dei pasti (sia temperatura in caldo che in freddo).

Per la scuola primaria di Gorfigliano (distante circa 3 km. dal centro di cottura di Gramolazzo) i pasti saranno trasportati con mezzo idoneo e sarà provveduto allo sporzionamento presso l'apposito locale all'interno della scuola. I mezzi di trasporto dovranno possedere i requisiti igienico - sanitari previsti dalle norme in vigore e avere a corredo la documentazione per l'idoneità sanitaria rilasciata dall'Azienda Sanitaria Locale. La pulizia e la sanificazione dei mezzi deve avvenire periodicamente

## **1.3 INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO**

L'appaltatore s'impegna a garantire l'erogazione del servizio dal **30/09/2015** e così sino alla conclusione dell'anno scolastico secondo il calendario regionale, per i rispettivi ordini di scuola.

La stazione appaltante, nel rispetto dell'autonomia scolastica e tenuto conto delle richieste dei dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di prevedere sospensioni dell'attività diverse rispetto a quelle fissate dal calendario regionale scolastico.

## 1.4 PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

### 1.4.1 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

L'impresa aggiudicataria dovrà sempre acquistare generi di prima qualità. A tal proposito l'Ente Appaltante si riserva sempre la facoltà di verificare:

- le carni bovine fresche e sottovuoto dovranno essere utilizzate prima della data di scadenza indicata per ogni lotto, dovranno essere di prima qualità e fornite in taglio intero, dovranno provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, età non superiore, al momento della macellazione, a 18 mesi. Dovranno in particolare provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia. Dovranno essere utilizzate carni provenienti dal quarto posteriore con la sola esclusione del confezionamento dei pasti che prevedono carne comunque tritata e per i quali è consentito l'utilizzo di altra pezzatura purché di taglio con le caratteristiche sotto indicate.
- I tagli da utilizzare di assoluta prima qualità dovranno presentare i seguenti caratteri organolettici:
  - colore rosso non tendente a imbrunirsi;
  - grana fine;
  - tessitura compatta;
  - grasso sia strutturale che superficiale di colore bianco e non tendente al giallognolo;
  - consistenza sodo elastica e di facile masticabilità.Qualora le carni fossero fornite in confezione sottovuoto, lo scarto massimo costituito da grasso connettivo di copertura e grasso trasudato non dovrà superare il 6-7% del totale ;
- le carni suine ed avicole dovranno provenire da animali sani e correttamente alimentati. Queste dovranno essere fresche o surgelate secondo tecniche industriali appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati. Non è ammesso in nessun caso il congelamento in proprio.

Tutte le carni ed in particolare le avicole non dovranno presentare segni di ecchimosi, fratture, edemi ematomi o lacerazioni.

Le carni suine e le carni avicole dovranno provenire esclusivamente da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- le confezioni delle carni utilizzate dovranno essere debitamente etichettate; ogni etichetta dovrà contenere gli elementi per la tracciabilità della carne medesima secondo le vigenti disposizioni di legge: in particolare per quanto concerne le carni bovine e suine dovrà essere indicata la data di nascita e di macellazione dell'animale con i relativi codici di stabilimento. Dovrà, altresì, essere indicata la pezzatura della carne fornita. Le carni bovine dovranno riportare il codice attribuito all'animale medesimo.
- il prosciutto cotto dovrà essere di coscia di suino non ricostituito senza aggiunta di polifosfati;
- il prosciutto crudo del tipo dolce dovrà provenire da stabilimento italiano riconosciuto;
- il pesce dovrà essere surgelato secondo tecniche appropriate e quindi provenire da

stabilimenti autorizzati. I filetti di pesce dovranno essere interi e non ricostituiti;

- il tonno deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa in materia, di produzione nazionale od estera, tagliato a trance, senza la presenza di acqua, avere almeno sei mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata da 2 a 2,5 Kg. Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole;
- i formaggi con stagionatura inferiore a 60 gg. non dovranno essere prodotti a partire da latte crudo;
- i formaggi di tipo grana dovranno provenire da consorzi riconosciuti;
- le verdure con esclusione delle insalate e carote alla julienne saranno essenzialmente surgelate provenienti da stabilimenti autorizzati;
- le patate, da consumarsi lesse o arrosto, dovranno essere fresche; è ammesso l'utilizzo di patate surgelate se nel misto di verdure per forno o misto verdure per minestrone;
- dovrà essere utilizzato sale iodato;
- l'olio deve essere esclusivamente del tipo extra vergine di oliva;
- è assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti ottenuti mediante Organismi Geneticamente Modificati;
- tutti i prodotti dovranno pervenire, se confezionati, in confezioni integre conformi alle vigenti leggi e non dovranno presentare alterazioni organolettiche e carenze igienico sanitarie di alcun genere;
- le derrate devono riportare le etichettature conformemente alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o comunque non conformi alla legislazione vigente.

#### **1.4.2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA**

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere effettuate in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare:

- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutte le derrate vanno riposte e conservate in modo da evitare ogni e qualsiasi contaminazione dei prodotti in maniera idonea secondo la loro tipologia. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero anche dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta

originale fino al completo utilizzo delle derrate;

- è vietata la promiscuità fra le derrate;
- deve essere curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto delle verdure fresche, frutta, formaggi freschi, yogurt ecc. .
- non devono essere conservati e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non devono essere congelate le materie prime scongelate;
- non potrà essere congelata alcuna derrata per il suo successivo utilizzo;
- non dovrà essere utilizzato pane congelato;
- per i prodotti che non possono essere utilizzati congelati dovrà essere effettuato lo scongelamento in frigorifero a +2/+4°, nei tempi minimi necessari;
- non devono essere scongelate le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- non devono essere utilizzati vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- deve essere curato, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto alimento/acqua;
- nessuna preparazione deve essere sottoposta a frittura;
- il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
- dovrà essere garantito il trasporto con modalità conformi alle disposizioni di legge dei prodotti freschi (yogurt, mozzarella ecc.);
- dovrà essere fornita acqua minerale agli alunni qualora l'acqua della rete idrica non risulti provvisoriamente potabile o qualora la stessa, anche per evenienze contingenti, non possa essere percepita gradevole;
- devono essere utilizzati guanti monouso, cuffie in fase di preparazione dei pasti nonché in fase di sporzionamento dei pasti medesimi;
- dovranno essere forniti piatti e bicchieri monouso qualora e laddove per esigenze anche momentanee non risulti possibile l'utilizzo delle stoviglie tradizionali (rottura lavastoviglie, particolari esigenze connesse alla momentanea organizzazione servizio, ecc) .

#### **1.4.3 SPORZIONAMENTO PASTI**

La distribuzione dei pasti viene effettuata a cura, spese e responsabilità dell' Appaltatore. L'Appaltatore dovrà avvalersi di personale alle proprie dipendenze.

Il personale per lo sporzionamento dei pasti è necessariamente commisurato in base al numero di utenti. L'appaltatore dovrà inoltre mantenere costante nel corso dell'appalto il rapporto operatore/utenti che non dovrà essere inferiore a **n. 1 operatore ogni 30 utenti** anche in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto o indiretto con il cibo in quanto il medesimo dovrà esclusivamente vigilare e assistere durante la mensa. Il servizio da effettuarsi al tavolo comprende tutte le operazioni necessarie a garantire il consumo del pasto e le operazioni di allestimento dei tavoli: (apparecchiatura, posizionamento caraffe d'acqua, pane ecc...).

In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65° per gli alimenti caldi e una temperatura non superiore a 10° per quelli freddi.

In particolare il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare quanto segue:



- prima del servizio lavare accuratamente le mani, togliere anelli, braccialetti ecc. ;
- indossare vestaglia e cuffia al momento dello sporzionamento, indumenti che devono essere mantenuti sempre perfettamente puliti , indossare altresì guanti monouso ;
- esibire cartellino di riconoscimento;
- apparecchiare i tavoli con stoviglie durature, in caso di rottura della lavastoviglie o in casi di forza maggiore connessi alla organizzazione anche contingente del servizio dovranno essere utilizzati piatti e bicchieri monouso;
- mettere olio, aceto, sale a disposizione degli utenti che vogliono condire ulteriormente le pietanze;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo;
- aprire il contenitore solo al momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità del cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle dietetiche;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli o piani di appoggio sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e alle stoviglie appropriate;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati.
- procedere alla distribuzione;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta quando possibile ulteriori quantità ad esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- sparecchiatura dei tavoli, pulizia dei medesimi e delle sedie;
- lavaggio delle stoviglie le quali, perfettamente pulite, devono essere riposte negli armadi in dotazione ai refettori;
- lavaggio dei contenitori per riconsegna al centro di cottura di riferimento con personale e mezzi dell'appaltatore;
- tutti i residui del pasto dovranno essere smaltiti dal personale dell'appaltatore secondo i piani comunali rispettando le norme e le regole dettate dai Comuni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

## **1.5 ASSISTENZA TECNICA – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

L'appaltatore ha l'obbligo di effettuare, a propria cura e spese, le seguenti manutenzioni:

- 1) manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi;
- 2) manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature presenti presso i locali refezionali In particolare si provvederà agli interventi di manutenzione ordinaria:
  - prima dell' avvio dell' anno scolastico;
  - durante le vacanze natalizie;

- durante le vacanze pasquali.

(per manutenzione ordinaria deve intendersi la serie di interventi di manutenzione a guasto e preventiva, periodica, atti a mantenere i locali oggetti dell'appalto, sia in condizioni d'uso adeguate e in sicurezza nei confronti del pericolo imminente e dell'insidia, sia in condizioni d'uso secondo standard prefissati, in modo che possano essere utilizzati per gli scopi per i quali sono stati concessi. Pertanto, la manutenzione ordinaria comprende tutti gli interventi di riparazione, necessari a mantenere in efficienza le attrezzature esistenti, nonché ogni elemento facente parte integrante dei locali oggetto dell'appalto).

- 3) La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dei macchinari, delle attrezzature presenti presso i locali dei refettori è a carico della stazione appaltante.

## **1.6 SMALTIMENTO RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA**

La raccolta differenziata dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme nazionali, regionali e comunali, in particolare dovrà essere separato il materiale organico dagli altri rifiuti. Sono a carico dell'appaltatore i carrelli contenitori muniti di pedale e coperchio e sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti nei refettori oggetto della distribuzione pasti:

### **REFETTORI**

- 1) Scuola Infanzia e Secondaria di Primo grado di Gramolazzo – Via P. Tonini – Gramolazzo;
- 2) Scuola Primaria di Gorfigliano – Via della Maestà - Gorfigliano;
- 3) Scuola Infanzia e Primaria di Pieve San Lorenzo– Viale IV Novembre - Pieve San Lorenzo.

I rifiuti non potranno sostare nei refettori e/o nelle zone ricevimento pasti.

Dopo la raccolta dovranno essere tempestivamente rimossi e trasportati nei cassonetti esterni nei pressi delle sedi scolastiche.

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

## **1.7 COORDINAMENTO DELLE ATTIVITA'**

Le attività connesse al servizio mensa necessitano di un coordinamento di tutte le operazioni da effettuarsi tramite n. 1 coordinatore per il raccordo delle attività interne ed esterne al Centro cottura, nonché per tutte le operazioni da svolgersi nei vari refettori comunali sopra indicati compreso i rapporti con il Responsabile del servizio e gli Uffici comunali competenti ed i rapporti tra i fornitori e il personale dipendente dell'appaltatore.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dalla stazione appaltante al coordinatore s'intendono come presentate direttamente all'appaltatore.

In caso di assenza o impedimento del coordinatore, l'appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione e deve darne immediata comunicazione alla stazione appaltante.

## **ART. 2 - ULTERIORI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

Gli utenti del servizio mensa scolastica sopra indicati sono a titolo puramente orientativo, pertanto, i quantitativi dei pasti e le sedi di mensa scolastica potranno variare, in eccesso o

in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi;  
E' facoltà dell'Amministrazione Contraente aggiungere o togliere sedi di mensa scolastica, rispetto a quelle indicate nel presente allegato, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche;  
L'Amministrazione si riserva di comunicare nel corso di validità dell'appalto il numero e le sedi mensa aggiuntive, nonché il numero dei pasti variato.  
L'Appaltatore, prima dell'inizio del servizio dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori rimanendo obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verifichi;  
E' obbligo dell'appaltatore l'elaborazione del Piano di Autocontrollo per i refettori e le zone di ricevimento pasti per le sedi ove è incaricato della distribuzione.

### **ART. 3 - RITIRO BUONI PASTO E RILEVAZIONE PRESENZE**

L'Appaltatore deve provvedere, con propria organizzazione, a ritirare giornalmente i buoni pasto ed a rilevare, su apposita modulistica, le presenze e le assenze degli utenti che usufruiscono del servizio mensa nonché di coloro che non presentano il buono pasto e risultano quindi morosi.

Tutti i buoni mensa, unitamente ai prospetti di rilevazione delle presenze, dovranno essere consegnati all'Ufficio Scuola del Comune entro il 10 del mese successivo a quello di riferimento, suddivisi per scuola. I buoni pasto relativi ai pasti consumati dagli insegnanti dovranno essere suddivisi per tipo di scuola e riuniti separatamente.

L'Appaltatore si impegna altresì a effettuare una rilevazione trimestrale della morosità degli utenti, redigendo apposite tabelle di riepilogo aggiornate e trasmettendole all'Ufficio scuola del Comune.

### **ART. 4 - PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU'**

I menù ed i pasti saranno predisposti e forniti in conformità a quanto indicato negli allegati del presente capitolato, pertanto le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate negli allegati :

- Menù invernale
- Menù primaverile.

I suddetti menù allegati al presente capitolato, inclusivi delle grammature distinte per fasce di età, sono modificabili su proposta del Comune o dell'Appaltatore, previa verifica da parte della competente Azienda USL.

I menù dovranno essere rapportati alle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica: Allegato A della delibera GRT n. 1127 del 28.12.2010.

I pasti devono essere confezionati attenendosi al menù allegato al presente capitolato che sarà aggiornato alle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

Il menù invernale inizia il 1 Novembre e termina il 30 Aprile. Il menù primaverile inizia il 1 Maggio e termina il 31 Ottobre. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

La Stazione Appaltante si riserva di chiedere in qualunque momento di sostituire, qualora lo ritenga necessario per rispondere alle esigenze dell'utenza, una o più ricette o pasti del menù con altri più adeguati e comunque simili.

Per gli insegnanti che consumano pasti nelle mense scolastiche dovranno essere rispettate le grammature a crudo indicate per gli alunni delle scuole medie.

## **DIETE SPECIALI**

L'appaltatore è tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi alla preparazione di diete speciali per motivi di salute, di diete speciali leggere e di diete speciali a carattere etico-religioso secondo quanto previsto nei punti che seguono.

### **4.1 DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE.**

L'appaltatore dovrà garantire la fornitura di diete speciali a fronte di certificazione medica nella quale siano espressamente indicati gli alimenti da escludere dal pasto e viceversa gli alimenti possibili nonché ogni altra prescrizione a cui risulti necessario attenersi anche in fase di confezionamento e distribuzione dei pasti ivi compreso l'utilizzo, in fase di preparazione e sporzionamento, di guanti speciali (es. vinile).

La stazione appaltante provvederà a trasmettere all'appaltatore le certificazioni mediche pervenute in base al "Protocollo Diete Speciali" indicato dall'Azienda Usl2 Lucca.

Le più comuni richieste di questo tipo sono:

- 1) le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari ;
- 2) le diete per i soggetti affetti da morbo celiaco;
- 3) le diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che, a scopo terapeutico, necessitano dell'esclusione di particolari alimenti .

L'appaltatore provvederà a fornire i pasti delle diete speciali in confezione monoporzione.

Le materie prime per la preparazione del pasto in regime di dieta speciale sono a carico dell'appaltatore.

### **4.2 DIETE SPECIALI LEGGERE**

Le diete speciali leggere possono essere richieste dai genitori **lo stesso giorno di fruizione, entro le ore 10.00** e sono costituite da:

- pasta o riso in bianco;
- carne bianca o pesce cotti al vapore, ai ferri o lessati;
- patata / carota lessa;
- mela.

Possono avere la durata massima di tre giorni e non necessitano di certificato medico.

Qualora la dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a tre o con una frequenza tale da configurarsi anomala la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificato medico e sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute.

### **4.3 DIETE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO E CULTURALE**

L'appaltatore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico - religioso e culturale per cui è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione.

Detti pasti non dovranno comportare nessuna variazione di prezzo a carico della Stazione Appaltante.

#### **4.4 MENU' IN CASO DI SCIOPERO O ALTRA EVENIENZA CHE NON CONSENTA LA REGOLARE PRENOTAZIONE DEI PASTI.**

In caso di sciopero del personale scolastico o comunque di attività che impediscano la normale prenotazione dei pasti è consentito all'appaltatore fornire in luogo del menù previsto, un menù alternativo (pasta in bianco, piatto freddo) concordato con la Stazione appaltante.

#### **4.5 MENU' COLLEGATI A PARTICOLARI PROGETTUALITA' A CONTRIBUTO DIDATTICO - EDUCATIVO**

L'appaltatore è tenuto a realizzare, su richiesta della Stazione appaltante e senza nessun onere aggiuntivo, menù speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menù potranno riguardare:

- eventi o ricorrenze particolari quali ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.;
- menù a tema quali ad esempio menù con ricette regionali, menù d'integrazione culturale ecc..

#### **4.6 VERIFICHE SODDISFAZIONE DELL'UTENZA**

Su richiesta dell'Amministrazione, l'Appaltatore dovrà provvedere ad eseguire monitoraggi riguardo la soddisfazione dell'utenza.

Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia dell'utenza.

### **ART. 5 - DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari dovranno essere di provenienza italiana e dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche indicate nel presente capitolato.

L'appaltatore dovrà garantire, dalla data di avvio del servizio, il numero e tipologia delle derrate offerte in sede di gara senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Contraente.

#### **5.1 APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E GARANZIE DI QUALITÀ**

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'appaltatore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'appaltatore dovrà acquisire, dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

#### **5.2 ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 111/1992) e successive

modificazioni e integrazioni e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse o confezioni aperte.

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi certificati medici e vademecum ove esistenti.

#### **ART. 6 - TRASPORTO PASTI**

L'appaltatore dovrà garantire che dall'inizio del trasporto dei pasti e il primo piatto servito al tavolo, non intercorrano oltre 45 minuti, al fine di assicurare all'atto della distribuzione una temperatura degli alimenti cotti non inferiore a + 65° e degli alimenti crudi non superiore a + 10°.

Al fine dell'espletamento del servizio mensa scolastica di cui al presente capitolato, l'appaltatore metterà a disposizione idonei automezzi i quali dovranno possedere i requisiti igienico - sanitari previsti secondo le normative europee, nazionali, regionali e comunali in vigore, tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti l'utilizzo, il funzionamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le assicurazioni, bolli, carburante e quant'altro necessario per la gestione degli automezzi.

#### **ART. 7 - RIASSETTO DEI REFETTORI E DEI PUNTI COTTURA**

Il personale dell'appaltatore dovrà provvedere a sparecchiare, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie, a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia e sanificazione dei tavoli, sedie, utensileria, attrezzature specifiche e attrezzature di uso generale e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio ad esclusione della pulizia dei pavimenti.

Il personale dell'appaltatore provvederà altresì a pulire e sanificare giornalmente i centri cottura.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'appaltatore dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli e a renderli idonei ad accogliere gli utenti del secondo turno.

L'appaltatore dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione delle zone di ricevimento pasti tutti i giorni in via ordinaria e almeno una volta al mese in via straordinaria (vetri, porte, finestre, pareti, ecc.).

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato

“piano di pulizia e sanificazione”.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona ricevimento pasti e di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alla preparazione di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia.

In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

L'appaltatore deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza e presentarlo, su richiesta, all'Amministrazione.

I detersivi, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta.

Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

## **ART. 8 - PERSONALE**

L'appaltatore deve applicare tutte le norme contrattuali previste per la salvaguardia dei posti di lavoro previste dal vigente Contratto Collettivo Nazionale.

L'appaltatore è altresì obbligato ad assorbire il personale impiegato nel servizio in forza alla gestione uscente se regolarmente iscritto da almeno 3 mesi sui libri paga della medesima.

L'appaltatore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati come richiesti nel presente capitolato.

L'impiego di tale personale deve avvenire nel rispetto delle normative sul lavoro e dei livelli e mansioni fermo restando l'autonomia organizzativa dell'appaltatore del servizio per quanto attiene la gestione complessiva del servizio.

Tutto il personale deve essere formato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Numero e nominativo del personale, con relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore deve essere indicato nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

In caso di assenza del personale, l'appaltatore dovrà provvedere ad un tempestivo reintegro del personale mancante.

Nel caso di modifica dell'organico, i nominativi, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Contraente per l'approvazione formale. In mancanza di siffatta approvazione l'appaltatore non potrà procedere ad alcuna variazione.

L'appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/1980, art. 42).

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli

alimenti, dovrà essere in possesso delle idonee certificazioni di formazione a sensi di legge. L'Amministrazione Contraente, con opportuna motivazione potrà richiedere all'Appaltatore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo.

In tal caso l'appaltatore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

L'appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

L'appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere all'appaltatore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il personale deve essere indicato nel libro paga dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui l'appaltatore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'appaltatore deve tenere un foglio firma giornaliero del personale addetto al servizio completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

L'appaltatore si impegna a nominare un proprio dipendente o socio con il compito di essere referente nei confronti del Comune. Il nominativo dovrà essere comunicato al Comune prima dell'inizio del servizio e dovrà essere presente e/o reperibile ogni giorno del calendario scolastico.

## **8.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE**

L'appaltatore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

L'appaltatore dovrà attenersi al rispetto del piano di formazione e di aggiornamento prodotto in sedi gara.

## **ART. 9 - CONTROLLI DI QUALITÀ**

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigente ed ai manuali di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità.

## **9.1 CONTROLLI PREVISTI DALLA LEGGE**

L'attività dell'appaltatore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti, dei competenti servizi della ASL, dell'Amministrazione contraente e della commissione mensa.



## **9.2 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE**

E' facoltà dell' Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

## **9.3 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- controllo sulla provenienza delle derrate e qualificazione fornitori;
- controllo delle derrate, della qualità e del relativo peso degli alimenti;
- modalità di trasporto
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

## **9.4 BLOCCO DELLE DERRATE**

L'Amministrazione contraente potrà, a seguito di controlli, imporre all'appaltatore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge.

## **9.5 PIANO DI AUTOCONTROLLO**

La ditta aggiudicataria è obbligata ad adottare tutte le misure e le procedure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari secondo le modalità.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad adottare tutte le misure e le procedure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente in materia, esonerando espressamente l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità in merito. In particolare dovrà redigere un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio: il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei

plessi in cui avviene la distribuzione.

La ditta aggiudicataria dovrà individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale.

La ditta aggiudicataria si impegna a far rispettare al personale addetto alla preparazione il piano di confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti. Tale piano deve essere consegnato al Servizio di Igiene Pubblica del Territorio dell'ASL, all'Ente Appaltante e deve essere ben visibile all'interno di ciascuna struttura produttiva.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare analisi per verifica batteri su campioni eseguiti sulle materie prime, sui prodotti finiti e sui tamponi ambientali, con cadenza almeno trimestrale e comunque ogniqualvolta vi sia motivata richiesta da parte della stazione appaltante.

La ditta inoltre dovrà fornire descrizione delle caratteristiche merceologiche delle materie prime e del fornitore su richiesta dell'Ente Appaltante per ogni prodotto che l'Ente riterrà necessario.

## **9.6 SISTEMA DI QUALITÀ**

L'appaltatore all'attivazione del servizio dovrà predisporre il manuale di sistema di qualità a fronte della norma della serie ISO 9001/2008 per la quale è certificato.

## **9.7 VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)**

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Ente Appaltante. La composizione e le attribuzioni della Commissione mensa, ivi compresi i poteri di controllo, di accesso ai centri di confezionamento pasti e locali sporzionamento e le specifiche modalità operative sono disciplinati dal Regolamento della Commissione Comunale Mensa scolastica adottato dell'Ente Appaltante.

L'appaltatore partecipa ai lavori della Commissione mensa con un proprio Responsabile.

## **ART. 10 - SUBAPPALTO**

L'aggiudicatario non potrà subappaltare il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il relativo contratto.

## **ART. 11 - CAUZIONE**

Il concorrente, a garanzia dell'eventuale mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario, dovrà essere presentata cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell'importo complessivo del servizio a base di gara ai sensi dell'art. 75, comma 7, D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm. ii.. Si precisa che l'applicazione del disposto dell'art. 39 della legge 114/2014 di conversione del D.L. 24 giugno 2014 n. 90 ha modificato la normativa relativa alle cause di esclusione e, pertanto, si fa ora riferimento agli artt. 38 comma 2bis e 46 comma 1ter del D.lgs 163/2006 che prevale rispetto ad ogni altra norma contenuta in uno qualsiasi dei documenti di gara.

Ai sensi di tale novella, poiché il versamento della sanzione pecuniaria dovuto per mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale dei documenti richiesti deve essere garantito dalla cauzione provvisoria, nella stessa deve essere prevista anche la garanzia di tale nuovo

disposto.

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi contrattuali l'aggiudicatario dovrà provvedere a costituire un deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione del servizio, ai sensi dell'art. 113, c. 1, D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm. ii..

Per tutti i dettagli inerenti l'obbligo di costituzione di cauzione provvisoria e di cauzione definitiva si rinvia a quanto stabilito nel Disciplinare di Gara.

### **ART. 12 - POLIZZE ASSICURATIVE**

L'appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo l'appaltatore si impegna a consegnare alla stazione appaltante, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali :

- RCT - €. 5.000.000,00 per anno;

- RCO - €. 2.000.000,00 per anno.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

La stazione appaltante e' esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o incidenti - anche in itinere - che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio.

L'appaltatore assumerà a proprio carico l'onere di sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi in consegna o custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'appaltatore.

L'Amministrazione Comunale e' inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

Copia delle polizze dovranno essere consegnate alla stazione appaltante prima della stipula del contratto o comunque prima dell'inizio del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca della aggiudicazione.

### **ART 13 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge.

### **ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La stazione appaltante, nei casi previsti di seguito, può procedere alla risoluzione del contratto di appalto senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere:

- Gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali nonché al versamento ad INAIL e agli enti previdenziali e assistenziali obbligatori per legge, non eliminate a seguito di diffida formale da parte della stazione appaltante;
- Arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte della ditta appaltatrice del servizio oggetto del presente appalto non dipendente da cause di forza maggiore;
- Quando la ditta risulti in stato fallimentare;
- Qualora la ditta abbia cessato o comunque ceduto la medesima;
- In caso di inadempienza agli obblighi previsti all'art. 8 (Personale) del presente capitolato;
- In caso di mancata presentazione e mancata vigenza delle polizze assicurative richieste.

#### **14.1 EFFETTI DELLA RISOLUZIONE**

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio. Si procederà ad interpellare la seconda classificata e, in caso di fallimento o rifiuto della stessa, ad interpellare le ditte successive in ordine di graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con l'addebito all'appaltatore di ogni conseguente maggior spesa o danno.

Qualora le imprese interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione si riserva di procedere mediante procedura ristretta al fine di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto con l'addebito all'appaltatore di ogni conseguente maggior spesa o danno.

#### **ART. 15 - CONTROVERSIE**

E' esclusa la competenza arbitrale. In caso di controversie derivanti dal contratto si applicheranno gli artt. 239, 240 e 244 del D. Lgs. n. 163/2006;

L'appaltatore dovrà eleggere il proprio domicilio all'interno del territorio de Comune di Minucciano. Il Foro competente è quello di Lucca.

#### **ART. 16 - PENALITA'**

Si applicano le seguenti penalità:

- € 500,00 per mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi;
- € 1.500,00 per uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato;
- € 500,00 per esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso;
- € 500,00 per non corrispondente delle grammature indicate ed allegate al presente capitolato;
- € 3.000,00 per mancanza di igiene;
- € 1.500,00 per mancato preavviso (3 gg.) nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione o la distribuzione dei pasti;
- € 1.000,00 per il personale non rispondente a quello proposto.
- Da €. 800,00 a €. 2.000,00 per distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze;
- € 2.000,00 per inadempienze gravi rispetto al CCNL;
- € 3.000,00 per il mancato rispetto delle norme contenute dal D. Lgs. 81/2008.

L'appaltatore potrà far pervenire scritti difensivi o chiedere di essere sentita nel giro di 15

giorni dal ricevimento della contestazione;

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di penale doppia oppure l'adozione di più severe misure a giudizio del responsabile del servizio;

Unica formalità preliminare all'applicazione della penale è la contestazione degli addebiti e la eventuale diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 del codice civile. Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire a terzi il mancato o trascurato espletamento del servizio con conseguente totale addebito di ogni spesa a carico dell'appaltatore. Gli importi, relativi alle penali applicate, saranno conguagliati dal Comune al momento del pagamento delle fatture relative ai pasti;

### **ART. 17 - DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha la durata per gli anni scolastici **2015-2016 e 2016-2017** e pertanto con **inizio dal 30.09.2015 e scadenza al 30.06.2017**. Non è previsto il rinnovo.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto la Stazione appaltante non avesse provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'appaltatore sarà tenuto a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento medesimo.

Alla scadenza del contratto l'appaltatore si impegna a riconsegnare all'Amministrazione i locali ed i beni in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione fatta salva la normale usura dovuta alla gestione.

### **ART. 18 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

La fatturazione per la fornitura dei pasti avverrà mensilmente, in base al numero effettivo dei pasti forniti. L'appaltatore presenterà la fattura corredata dai buoni mensa e dai prospetti di rilevazione delle presenze di cui al precedente art.3.

La fattura, in considerazione della complessità delle procedure di controllo, dovrà essere liquidata dall'Ufficio Scuola entro 60 giorni dalla data di ricevimento, previa acquisizione, su richiesta della stazione appaltante di Durc regolare.

In caso di mancata presentazione della documentazione giustificativa citata o, in caso di acquisizione di Durc non regolare, l'amministrazione comunale non procederà alla liquidazione delle fatture presentate senza che per il fatto possa essere avanzato alcun addebito all'Amministrazione stessa.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la stazione appaltante può sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque le attività previste dal presente capitolato.

### **ART. 19 - TRACCIABILITA' FINANZIARIA**

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e ss.mm.ii., l'appaltatore si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, della Legge sopra indicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati alla stazione appaltante per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'appaltatore si obbliga, inoltre, ad utilizzare per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dall'Amministrazione, fatta salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei

casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010.

### **ART. 20 - CESSIONE DEL CREDITO**

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 136/2006 e s.m. i..

### **ART. 21 - REVISIONE DEI PREZZI**

Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato per i primi 12 (dodici) mesi dalla stipulazione del contratto; dal secondo anno, su base annuale, si procede alla revisione dei prezzi nei limiti di quanto stabilito ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii..

### **ART. 22 - OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA**

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 24, comma 2, L.R. n. 38/2007, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, fornisce alla ditta aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui la società esegue le prestazioni e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività svolta.

Detti rischi sono quelli rilevabili dal Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) di cui all'art. 16, comma 1, lett. c) L.R.T. n. 38/2007 e del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. predisposto dall'Amministrazione; particolare importanza avranno i Piani di Emergenza ed Evacuazione affinché l'impresa possa adeguatamente informare e formare gli addetti dell'impresa a riguardo.

Il DUVRI, eventualmente integrato sulla base delle indicazioni fornite dalla ditta aggiudicataria, sarà allegato al contratto d'appalto ai sensi art. 26, comma 5, del citato D. Lgs. N. 81/2008.

La ditta risultata affidataria:

- 1) Si impegna ad eseguire tutte le prestazioni previste dal presente appalto nel rispetto di tutte le disposizioni del D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza, nonché a redigere il DUVRI redatto dall'appaltatore;
- 2) Si impegna a garantire l'osservanza delle norme in materia di assicurazioni sociali e delle norme sulla sicurezza sui posti di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008);
- 3) Si obbliga a mantenere la stazione appaltante sollevata e indenne da ogni responsabilità inerente e conseguente a violazioni di legge e di regolamenti disciplinanti il servizio oggetto del contratto.

Prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi del sopra richiamato D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm. ii.

L'impresa nella formulazione dell'offerta economica, ai sensi dell'art. 87, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006, dovrà tenere conto dei costi relativi alla sicurezza, che dovranno essere specificatamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità ed alla caratteristica del servizio.

### **ART. 23 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVI ONERI**

L'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione, di rogito e delle spese inerenti e conseguenti al contratto

stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Trattandosi di appalto rientrante tra i servizi di cui all'allegato IIB del codice dei contratti pubblici, in parte sottratti alla disciplina del codice, vengono individuate quali modalità di pubblicazione del bando le seguenti forme che consentano comunque di garantire pubblicità e massima partecipazione dei concorrenti: pubblicazione sul sito istituzionale e all'albo pretorio on-line della stazione appaltante, sul SITAT Regione Toscana e sito Ministero Infrastrutture.

#### **ART. 24 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

Per tutti gli effetti del contratto l'appaltatore ha domicilio nel Comune di Minucciano.

Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo Posta Elettronica Certificata.

#### **ART. 25 - CLAUSOLE FINALI**

L'Ente Appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non dare luogo alla gara avviata con la presente procedura o di prorogarne la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo

L'amministrazione si riserva altresì la facoltà insindacabile di non aggiudicare l'appalto in oggetto qualora ritenga, a suo insindacabile giudizio, sulla base delle valutazioni effettuate dalla Commissione Giudicatrice che nessuna offerta sia ritenuta valida, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

#### **ART. 26 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno utilizzati dagli uffici comunali, con le modalità e procedure strettamente necessarie, esclusivamente per le finalità di gestione della gara e saranno trattati mediante supporto cartaceo e/o informatico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati potranno essere oggetto di comunicazione e/o diffusione nei modi e limiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge e regolamentari. Il conferimento dei dati è obbligatorio a pena l'esclusione della gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto legislativo citato. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune di Minucciano. Il titolare del trattamento dei dati è il Sindaco pro-tempore del Comune di Minucciano. Il Responsabile del trattamento è il Responsabile del settore amministrativo, Avv. Daniele Giorgi, telefono: 0583 610391, int. 1, Indirizzo e-mail: [segreteria@comunedinucciano.it](mailto:segreteria@comunedinucciano.it).

Minucciano lì 17 agosto 2015

Il Responsabile dell'Area Amministrativa  
Avv. Daniele Giorgi