



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Area Servizi Amministrativi – u.o.s. Cultura e Pubblica Istruzione

Via G. Puccini, 115/c 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 858150 - 858151 - 858152 Fax 0573 838430

e-mail: pubblica.istruzione@comune.larciano.pt.it

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA
FORNITURA DI PASTI PRONTI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA
SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO F.
FERRUCCI DI LARCIANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 E
2020/2021**

PARTE I - ASPETTI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della fornitura di pasti pronti per la ristorazione scolastica degli alunni della scuola secondaria di primo grado dell'istituto comprensivo F. Ferrucci di Larciano, iscritti al "modulo prolungato", per due giorni alla settimana secondo il calendario scolastico.

In particolare è richiesto quanto segue:

- la preparazione e il confezionamento, con personale proprio, dei pasti presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria, eccezionalmente in quello di riserva;
- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù e delle diete speciali che dovranno essere tracciate giornalmente;
- il trasporto dei pasti dal centro di cottura al refettorio situato presso la scuola secondaria di primo grado dell'istituto "F. Ferrucci" - via Puccini n. 196 Larciano - mediante il sistema del legame fresco/caldo in contenitori monoporzione biodegradabili e compostabili. La consegna dei pasti dovrà avvenire rispettando il numero di presenze e non prima di 20 minuti dall'orario previsto per la consumazione;
- i pasti necessari dovranno essere consegnati con i relativi documenti di trasporto all'incaricato individuato dalla ditta responsabile del servizio sporzionatura;
- i pasti necessari dovranno essere consegnati e confezionati in vaschette monoporzioni e con stoviglie a perdere (posate, piatto, bicchiere ecc.) biodegradabili e compostabili per essere smaltite nel rifiuto umido;
- la fornitura e distribuzione agli alunni dei "cestini freddi" in occasione di gite scolastiche, scioperi e quant'altro comporti la sostituzione del pasto con il cestino;
- la ditta aggiudicataria deve altresì redigere il piano di autocontrollo come previsto dal Reg. CE 852/2004;
- il personale impiegato in servizio nel centro cottura e gli addetti incaricati al trasporto dei pasti deve essere in possesso dell'attestato HACCP necessario.

ART. 2 – STANDARD DI QUALITÀ

Gli standard di qualità di quanto richiesto dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente capitolato; sono comunque da ritenersi minimi i seguenti standard:

- a) all'atto della consegna dei pasti presso il refettorio della scuola secondaria di primo grado, le pietanze in legame caldo dovranno avere una temperatura non inferiore a 60°/65°C., le pietanze in legame refrigerato dovranno avere una temperatura non superiore a 8/10° C., gli yogurt e i prodotti similari dovranno avere una temperatura non superiore a 4°C;
- b) le diete e i pasti speciali dovranno essere confezionati in monoporzioni personalizzate, nel pieno rispetto della privacy;
- c) le vaschette monoporzione e le stoviglie a perdere necessarie per il pranzo dovranno essere biodegradabili e compostabili per essere smaltite nel rifiuto umido come stabilito nella normativa vigente.

ART. 3 - APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti (D. Lgs. n. 50/2016) e dall'art. 1 bis della L.R. 38/07.

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

L'appaltante, in particolare, obbliga l'appaltatore all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi-Specifiche di base, come disciplinato nel presente capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Produzione degli alimenti e delle bevande

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

- **per almeno il 40%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE;
- **per almeno il 20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG – come riportato nell’elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE N. 2012/1151) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350). Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

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

La **carne** deve provenire:

- **per almeno il 15%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07;
- **per almeno il 25%** espresso in percentuale di 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).

Il **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 n.710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

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

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

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

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

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

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

L'aggiudicatario dovrà produrre gli attestati di assoggettamento dai propri fornitori, attestati che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel refettorio.

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

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

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

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

Trasporti

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti (almeno euro 4, metano, gpl, ibridi, elettrici).

Verifica: L'aggiudicatario deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati, la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.

Consumi energetici

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

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

Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.

CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

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

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

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo.

Si precisa che tutto il materiale necessario per il confezionamento dei pasti in monoporzione, compresa la pellicola di chiusura dei contenitori, le posate e i bicchieri dovranno essere biodegradabili e compostabili nei rifiuti dell'organico e rispettare le norme tecniche stabilite da 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.

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

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

Gestione dei rifiuti

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

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

Informazione agli utenti

L'aggiudicatario deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

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

ART. 4 – PRECISAZIONI SUL SERVIZIO

Oltre a quanto già riportato all'art. 1, si precisa che le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di cottura nella disponibilità della ditta appaltatrice.

I pasti dovranno essere forniti in monoporzione. Si precisa, inoltre, che la preparazione, il confezionamento e la consegna di pasti monoporzione riguardano anche le diete speciali ed eventuali pasti in bianco. Sarà somministrata acqua minerale naturale con fornitura di una scorta di acqua adeguata da utilizzare in caso di imprevisti di ogni genere.

ART. 5 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente capitolato, è disciplinato dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 “Adozione criteri minimi ambientali per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari”.

Il capitolato speciale d'appalto è redatto tenendo conto degli indirizzi derivanti dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002 (procedure nel campo alimentare, tracciabilità dei prodotti), Reg. CE 852,853,854/2004 (Pacchetto Igiene), linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 29 Aprile 2010, Legge Regione Toscana n. 18/2002, DGRT n. 1036/2005 (celiaci), DGRT n. 1073/2005 (rintracciabilità prodotti) DGRT n. 559/2009 (formazione alimentaristi) e delle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica n. 1127 del 28/12/2010 ed aggiornamento del 2016 con Delibera Regionale n. 898 e Contratto Nazionale del Lavoro per i dipendenti del settore Turismo e Pubblici esercizi.

ART. 6 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata per due anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 più precisamente per il periodo da settembre 2019 a giugno 2021 secondo il calendario scolastico approvato dall'Istituto Comprensivo F. Ferrucci di Larciano. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di terminare anticipatamente il contratto di appalto o parte di esso per cause indipendenti dalla propria volontà. Il servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'appalto è attivo per due giorni alla settimana. Indicativamente i giorni di apertura del servizio mensa per il periodo indicato sono stimati in circa n. 130.

L'Amministrazione Comunale nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla Ditta Aggiudicataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa al presente capitolato; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dallo stesso. Ove alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto, l'impresa aggiudicataria uscente è tenuta a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

ART. 7 – IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta è pari ad € 4,90 (escluso Iva) per ogni pasto.

Il prezzo in base al quale sarà aggiudicato l'appalto rimarrà valido per tutto il periodo dell'appalto e pertanto fino a giugno 2021.

ART. 8 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore dell'appalto è stimato in € 39.000,00 (IVA esclusa) per due anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, sulla base del prezzo per singolo pasto a base d'asta di € 4,90 (IVA esclusa) e del numero presunto di pasti di 7.960.

Si precisa che gli oneri della sicurezza sono pari a 0 (zero) in quanto, pur configurandosi delle interferenze, le stesse sono di minimo livello. Non saranno ammesse offerte in rialzo rispetto alla base di gara.

ART. 9 – DIMENSIONE DELL'UTENZA

Quanto specificato nell'art. 8 è comunque del tutto indicativo, in quanto l'Amministrazione corrisponderà all'Appaltatore soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente ordinati. Resta stabilito che qualora i pasti non venissero erogati per l'interruzione delle attività didattiche dovute a

motivi di diversa natura (ordinanze di chiusura per elezioni, disinfezione ed altro), la Ditta non potrà rivendicare alcun diritto per il mancato introito, avendone già tenuto conto al momento della formulazione dell'offerta. L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi di consegna. La Ditta, al verificarsi di tali ipotesi, è tenuta all'esecuzione della fornitura alle medesime condizioni economiche e normative, mantenendo il medesimo livello qualitativo/gestionale, senza avere nulla altro a pretendere.

ART. 10 – MODALITA' DELL'OFFERTA

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D. Lgs. 50/2016, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di punti 100 così suddiviso:

- **Offerta tecnica (qualità del servizio) - Punteggio massimo 70 punti**
- **Offerta economica (prezzo unitario del pasto) - Punteggio massimo 30 punti**

La valutazione complessiva dell'offerta avverrà sulla base dei seguenti criteri:

OFFERTA TECNICA (QUALITÀ DEL SERVIZIO) punteggio massimo 70

I concorrenti dovranno presentare una relazione tecnica nella quale dovranno illustrare gli elementi qualitativi dell'offerta richiesti.

L'elaborato tecnico descrittivo degli elementi qualitativi dell'offerta dovrà essere contenuto, pena l'esclusione dalla gara, entro un numero massimo di 25 pagine formato A4 scritte in carattere Times New Roman non inferiore a 10 pt., interlinea singola.

Si fa presente che il Times New Roman 10 è inteso come limite per favorire la leggibilità: qualora tabelle o immagini contengano un testo che non permette, per sua natura, modifica del formato è possibile derogarvi limitatamente alla singola immagine o tabella.

Potranno essere allegati i curricula.

Le schede tecniche dei prodotti e le certificazioni dei fornitori, che dovranno corrispondere a quanto richiesto e/o dichiarato, dovranno essere fornite al momento dell'aggiudicazione solo da parte dell'aggiudicatario.

Eventuali allegati dovranno essere espressamente richiamati all'interno della relazioni e dovranno riguardare tematiche coerenti con gli elementi di valutazione sopra indicati.

I criteri attraverso i quali saranno attribuiti i punteggi relativi all'offerta qualitativa saranno quelli desunti dalla seguente tabella:

CARATTERISTICHE METODOLOGICHE ED ORGANIZZATIVE PER L'ESECUZIONE DELLA FORNITURA LA CUI VALUTAZIONE TERRÀ CONTO DEI SEGUENTI ELEMENTI:	MAX P. 30
Piano organizzativo generale dell'appalto:	
modalità di programmazione della fornitura	3
modalità di gestione della fornitura	3
Specifiche sulla conservazione, preparazione, cottura, confezionamento	6
Piano di servizio con indicazione del numero di addetti, mansioni e ore di lavoro, nel rispetto anche delle linee di indirizzo regionale per la ristorazione scolastica	3
Sistema di autocontrollo qualitativo: sistema di autocontrollo che il concorrente intende adottare per garantire la corretta applicazione delle procedure di esecuzione dell'appalto in questione	3
Staff di supporto al servizio con indicazione delle figure professionali che opereranno stabilmente nell'azienda	2
Formazione e aggiornamento del personale impiegato con riferimento all'appalto in questione	3

Modalità, tempi e mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	3
Modalità e calendario di esecuzione delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature presenti presso il centro cottura	2
Programma di pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali e delle attrezzature del centro cottura	2

PIANO DI RISOLUZIONE DELLE EMERGENZE LA CUI VALUTAZIONE TERRÀ CONTO DEI SEGUENTI ELEMENTI:	MAX P. 5
Disponibilità di centro cottura alternativo finalizzato al mantenimento del servizio in legame fresco – caldo da utilizzarsi in caso d’indisponibilità del centro cottura principale. Saranno valutati caratteristiche del centro (se trattasi di cucina scolastica, aziendale o altro), distanza, capacità tecnica, disponibilità per l’intera durata contrattuale, dotazioni tecniche, esperienza del personale operante.	3
Criteri e modalità di sostituzione del personale assente con particolare riguardo ai tempi di intervento ed alla capacità professionale del personale individuato per le sostituzioni.	2

SISTEMA DI SELEZIONE DEI FORNITORI, SISTEMA DI ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI QUALITÀ DEI PRODOTTI LA CUI VALUTAZIONE TERRÀ CONTO DEI SEGUENTI ELEMENTI:	MAX P. 10
Criteri e modalità organizzative e operative di selezione e controllo dei fornitori	3
Garanzie sugli standard qualitativi dei fornitori che verranno utilizzati	3
Modalità di controllo della qualità su tutte le fasi che governano il processo produttivo: filiera corta toscana (anche con particolare attenzione ad aziende presenti sul territorio) Km 0	2
agricoltura biologica	1
prodotti a tipicità DOP, IGP e periodicità e quantità annuale di somministrazione	1

MIGLIORIE OFFERTE DIRETTAMENTE DALLA DITTA	MAX P. 25
Organizzazione e gestione di incontri con esperti in educazione alimentare aperti alla scuola e alla cittadinanza	15
Arredi e/o accessori per il refettorio della scuola rispetto a quelle esistenti, che resteranno di proprietà dell’amministrazione comunale al termine dell’appalto	7
Acquisto materiale di consumo secondo i criteri ambientali sopra enunciati	3

OFFERTA ECONOMICA (PREZZO UNITARIO DEL PASTO) Punteggio massimo 30 punti

Per quanto riguarda il prezzo complessivo verrà assegnato il punteggio massimo di 30 punti all’offerta della Ditta che avrà presentato il più basso prezzo complessivo per la fornitura. Quindi per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura inversamente proporzionale nel seguente modo:

prezzo offerto dalla ditta : prezzo più basso offerto = 30 : Y

Y = prezzo più basso x 30 / prezzo offerto

dove Y corrisponde al punteggio ottenuto per l’offerta economica

ART. 11 - LUOGO DI PRODUZIONE PASTI

CENTRO DI PRODUZIONE PRINCIPALE

Le attività di produzione e confezionamento dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto, come richiesto dalla normativa vigente.

Dovrà essere presentata dichiarazione, redatta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, che preveda quanto segue:

- l'impegno, a decorrere dal settembre 2019 e per tutta la durata dell'appalto, a garantire la capacità produttiva del centro di produzione adeguata a soddisfare il fabbisogno derivante dall'eventuale aggiudicazione dell'appalto stesso;
- garantire che il centro di produzione principale sarà situato nell'ambito massimo di km 30 dall'Istituto Comprensivo F. Ferrucci di Larciano - Via Puccini, n. 196 - 51036 Larciano;
- il rispetto della normativa vigente in materia di centri di produzione pasti nonché le specifiche e le prescrizioni tutte contenute nel presente capitolato;
- di essere proprietario del centro di produzione oppure di avere un contratto di affitto o comodato o qualsiasi altro tipo di atto che conferisca il diritto di utilizzare e/o gestire il centro di produzione in questione per tutta la durata dell'appalto;
- di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria e/o di ogni altro certificato rilasciato dall'Azienda Sanitaria locale territorialmente competente;
- Il sistema di autocontrollo adottato presso il centro di cottura specificando la presenza di personale totalmente dedicato al controllo di qualità e/o gli eventuali laboratori incaricati delle analisi.

CENTRO DI PRODUZIONE DI RISERVA

Dovrà essere presentata dichiarazione, redatta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, che preveda quanto segue:

- l'impegno di dotarsi, per casi di interruzione di forza maggiore nel funzionamento del primo centro, di un secondo centro di produzione pasti;
- l'impegno a che tale secondo centro debba avere le stesse caratteristiche in termini di produzione di pasti giornalieri del centro di produzione principale;
- l'impegno a che tale centro sia collocato ad una distanza non superiore a km 30 dalla scuola secondaria di primo grado F. Ferrucci di Larciano, Via Puccini, 196 – 51036 Larciano;
- l'impegno a che tale centro sia in possesso dei requisiti sopra elencati per quanto riguarda il centro di cottura principale.

ART. 12 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa dovrà provvedere alla preparazione dei pasti, alla composizione dei contenitori termoisolanti contenenti vaschette monoporzioni, alla fornitura di stoviglie a perdere necessarie per il pranzo, e alla consegna dei pasti presso il refettorio della scuola secondaria di primo grado con proprio automezzo idoneo al trasporto di alimenti.

Le vaschette monoporzione e le stoviglie a perdere necessarie per il pranzo dovranno essere biodegradabili e compostabili per essere smaltite nel rifiuto umido nel rispetto di quanto stabilito nella normativa vigente.

L'Impresa dovrà utilizzare per la produzione di pasti un unico centro di cottura (e relativo locale di stoccaggio merci), disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto, con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, e situato non oltre 30 Km dalla sede della scuola secondaria di primo grado dell'istituto "F. Ferrucci" posta in via G. Puccini n. 196 - 51036 Larciano.

I pasti dovranno essere consegnati, salvo diversamente disposto o concordato, non prima di 20 minuti dall'orario previsto per la consumazione, presso la scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo F. Ferrucci, Via Puccini, 196 – 51036 Larciano - ad un incaricato che controfirmerà i documenti di trasporto verificando l'esattezza della fornitura.

Il numero dei pasti da erogare per gli alunni della scuola secondaria di primo grado verrà comunicato all'Impresa da personale appositamente incaricato ogni giorno di servizio.

L'Impresa dovrà organizzare il piano trasporto in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo e dovrà effettuare la consegna dei prodotti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, nelle quantità indicate nell'ordinazione e con le modalità e tempistiche previste.

L'Impresa aggiudicataria dovrà rispettare l'orario di consegna dei pasti pattuito.

La consegna dei prodotti dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati, confezionati nei singoli quantitativi che verranno richiesti. Nessun fatto potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi nelle consegne.

Il trasporto dei pasti avverrà a cura della ditta affidataria con automezzi idonei nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente.

In particolare i pasti dovranno essere trasportati confezionati, opportunamente separati per tipologia, alle temperature previste.

Tutte le operazioni di acquisto derrate, stoccaggio, manipolazione, cottura e trasporto e consegna dei pasti devono ottemperare a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) di cui all'art. 3 del presente capitolato e devono altresì mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale e devono rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.

ART. 13 – MENU'

L'Impresa dovrà attenersi nella preparazione dei pasti, al menù dalla stessa proposto in fase di gara.

Il menù dovrà essere predisposto da soggetto idoneo nonchè validato dall'azienda USL competente.

Il menù proposto dall'Impresa dovrà essere elaborato per due giorni alla settimana, su quattro settimane, distinto in estivo ed invernale, e dovrà contenere le tabelle delle grammature e le caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle derrate come meglio specificato nella seconda parte del presente capitolato (Parte II – Ulteriori specifiche tecniche).

ART 14 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione dovrà essere mensile posticipata; dovranno essere indicati il numero e la data della determina con la quale è stata affidata la fornitura, il numero e la data dei documenti di trasporto, la descrizione esatta, il quantitativo dei pasti consegnati, il prezzo unitario imponibile, la percentuale IVA, l'imponibile totale.

Al momento della consegna dei pasti il personale incaricato dalla ditta appaltatrice dovrà consegnare il documento di trasporto che dovrà poi essere allegato alla relativa fattura.

Le fatture dovranno essere complete dei seguenti dati:

- riferimento alla determina;
- CIG;
- termini di pagamento;
- numero dell'impegno di spesa;
- codice IPA.

I suddetti dati verranno comunicati dalla stazione appaltante.

Tutte le fatture dovranno essere emesse in modalità elettronica e dovranno riportare la dicitura relativa all'assoggettamento o meno allo split payment.

Il pagamento sarà effettuato su base mensile entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, che dovrà contenere necessariamente le indicazioni sopra riportate, previo controllo e visto da parte del personale addetto. In assenza dei suddetti dati il comune non potrà procedere al pagamento delle fatture così come disposto dall'art. 25, comma 3 del D.L. 24 aprile 2014, n. 66, convertito con modificazioni dalla L. 89/2014.

L'eventuale ritardo nel pagamento dovuto al mancato o al ritardato adeguamento alle disposizioni riguardanti la fatturazione elettronica non comporterà alcun riconoscimento di interessi di mora da parte dell'ente. Eventuali contestazioni, adeguatamente motivate, sospenderanno il termine di pagamento relativamente alla fattura oggetto del contendere, nel qual caso al gestore non spetteranno interessi per il ritardato pagamento. Inoltre, è fatta salva l'applicazione delle penali previste al presente capitolato, mediante compensazione con nota di credito sulla fattura relativa ai pasti forniti, e nei casi più gravi, la risoluzione del contratto. Il pagamento delle fatture non riprenderà fino a quando l'appaltatore non si sarà messo in regola con gli obblighi assunti. Con il pagamento del corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di ogni e qualsiasi suo avere connesso o conseguente al servizio, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

ART. 15 - RAGGRUPPAMENTI

Oltre alle imprese singole, purché in possesso dei requisiti richiesti, possono, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, partecipare alla gara i raggruppamenti temporanei, nonché i consorzi di tipo verticale e orizzontale, specificandosi, al riguardo, l'inesistenza di prestazioni secondarie nell'ambito dell'attività da affidare cui è riferito il presente capitolato. E' consentita la presentazione di offerte da parte dei raggruppamenti temporanei di concorrenti e di consorzi di concorrenti di cui all'art. 2602 del Codice Civile anche se non ancora costituiti. In questo caso l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei, o i consorzi ordinari di concorrenti, dovranno essere specificate le parti che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

ART. 16 – SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO

Vista la peculiarità dell'appalto, è fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, la fornitura assunta, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni accertati, della cauzione prestata.

ART. 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione dovrà essere garantito anche in caso di adesione parziale del personale scolastico allo sciopero o ad assemblee sindacali . L'Impresa appaltatrice nei casi di impossibilità di eseguire la fornitura, per eventi eccezionali e/o nel caso che il proprio personale aderisca allo sciopero di categoria, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e il confezionamento sarà concordato con l'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Ente.

ART. 18 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'aggiudicatario, oltre agli oneri previsti nei documenti di gara e nell'offerta presentata, anche i seguenti:

- le spese del personale con l'osservanza delle norme relative all'assunzione del personale, di quelle relative all'assicurazione previdenziale e contro gli infortuni, nonché di ogni altra normativa riguardante il lavoro dipendente;
- le spese necessarie per il rispetto delle norme igienico-sanitarie e antinfortunistiche nelle materie di cui al presente appalto;
- le spese relative alla fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi;
- le spese per la produzione e confezionamento dei pasti in monoporzione;
- le spese per il trasporto dei pasti, confezionati in monoporzione in idonei contenitori termici;
- le spese per la fornitura delle stoviglie a perdere necessarie per il pranzo;
- le spese per redigere il menù estivo e invernale, predisposto da soggetto idoneo e validato dall'azienda USL competente e delle eventuali variazioni e integrazioni apportate allo stesso.
- le spese per la stipula della polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione dell'appalto;
- le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- le spese contrattuali e di registro.

ART. 19 - RESPONSABILITÀ' E ASSICURAZIONI

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o in diretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

La ditta dovrà assicurarsi contro i rischi derivanti dall'esecuzione della fornitura, stipulando polizze assicurative RCT/RCO con primaria compagnia assicuratrice, per un massimale minimo di € 2.000.000,00 per la RCT e di € 1.000.000,00 per la RCO. Tali polizze, che dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, nonché ogni altro danno all'utenza, dovranno essere consegnate al Comune prima dell'avvio del servizio.

ART. 20 – CAUZIONI

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario, che è stabilita in euro 780,00 (settecentoottanta/00) pari al 2% dell'importo posto a base di gara (art. 93, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016). La cauzione prodotta esclusivamente in forma di polizza fidejussoria per cauzioni dovrà risultare, pena la esclusione dalla gara, di validità non inferiore a giorni 180 (centottanta) decorrenti dal giorno successivo al termine ultimo valevole per la presentazione delle offerte, dovendo contenere la previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione ex art. 1944 del c.c. con obbligo al pagamento entro giorni 15 (quindici) dalla richiesta della stazione appaltante. Si fa presente, altresì, che la cauzione dovrà recare indicata la denominazione dell'Ente quale beneficiario della garanzia nonché la descrizione della gara.

L'offerta è altresì corredata, a pena esclusione, dall'impegno di un fidejussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario (art. 93, comma 8, del D.Lgs. 50/2016). L'impegno del fidejussore conterrà anche la dichiarazione di essere a conoscenza che "la garanzia" da rilasciare al concorrente, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 21 - GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia di tutti gli obblighi derivanti dal presente appalto, l'aggiudicatario dovrà costituire a favore del Comune di Larciano, prima della stipula del contratto, idonea garanzia definitiva di euro 3.900,00 (tremilanovecento/00) pari al 10% del prezzo a base di gara, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione costituita rimarrà depositata presso il Comune e non potrà essere svincolata fino alla scadenza del periodo di garanzia e dopo che sia stato accertato il pieno soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato su richiesta della ditta aggiudicataria. Sarà a carico dell'aggiudicatario ogni spesa per la sua costituzione ed il suo mantenimento fino allo svincolo finale, che sarà disposto dal Comune.

In ogni caso spetterà al Comune un pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sulla cauzione medesima per ogni somma della quale il Comune stesso dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo.

ART. 22 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire per iscritto, prima dell'avvio della fornitura e a pena di esclusione, i nominativi ed il curriculum professionale:

- del responsabile del servizio, che deve avere una anzianità lavorativa in servizi similari di almeno 5 anni;
- del soggetto che redige il menù, che deve essere in possesso di idoneo titolo di studio

Il responsabile del servizio costituirà il referente principale per l'Amministrazione Comunale. Pertanto, dovrà essere reperibile. In caso di assenza motivata, deve essere indicato un sostituto di pari qualifica professionale. A richiesta dell'Amministrazione Comunale, in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti la fornitura oggetto dell'appalto, il Responsabile del Servizio dovrà comunicare le azioni correttive intraprese per la risoluzione delle problematiche emerse.

ART. 23 – CONTROLLI, INADEMPIENZE E PENALITÀ

L'amministrazione comunale potrà verificare in ogni tempo e con qualsiasi mezzo il buon funzionamento dell'appalto. È facoltà dell'amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sui prodotti consegnati, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia. Le spese relative a detti controlli saranno computate a carico della ditta fornitrice (fino ad un massimo di due volte nell'arco dell'appalto). L'amministrazione comunale si riserva altresì il diritto di effettuare, avvalendosi del proprio personale e/o di consulenti tecnici all'uopo incaricati, sopralluoghi presso il laboratorio della ditta fornitrice.

Delle inadempienze riscontrate verrà data comunicazione all'Impresa con lettera raccomandata A.R. o con PEC; l'Impresa potrà fornire spiegazioni e giustificazioni su quanto contestato entro 10 giorni dal

ricevimento della contestazione. Qualora le giustificazioni non venissero accettate dall'amministrazione comunale, si darà corso all'applicazione di penalità la cui entità sarà determinata dal Responsabile dell'Area Servizi Amministrativi nei seguenti limiti:

- in caso di mancata esecuzione del servizio, fino a € 300,00 al giorno;
- in caso di mancato rispetto di ogni singolo punto del presente capitolato, non rientrante nella fattispecie di cui sopra, fino a € 150,00.

L'ammontare delle penalità sarà compensato con i crediti dell'Impresa derivanti dal presente appalto. Le penalità saranno notificate in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora e ogni atto o procedimento giudiziale. L'ammontare delle penalità sarà compensato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura ed introitato in apposito capitolo del bilancio dell'amministrazione comunale.

ART. 24 – MOTIVI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando l'esercizio della facoltà di recesso di cui all'art. 109 del D.Lgs. 50/2016, qualora la fornitura divenisse insoddisfacente, indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno alla Ditta aggiudicataria, comunicando a quest'ultima le ragioni tramite PEC e senza ulteriori formalità.

In tal caso, l'Amministrazione Comunale incamera la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dagli artt. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi:

- inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente capitolato;
- subappalto non autorizzato;
- ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri di produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto e allegati relativi e dalla normativa vigente, sia per gli aspetti igienici che per le caratteristiche merceologiche;
- accertamento di episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione non motivata di servizio;
- mancato rispetto della normativa e delle specifiche prescrizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente;
- mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste nell'offerta di gara;
- applicazione di n. 3 penali diverse per la stessa violazione;
- ulteriore inadempienza della ditta aggiudicataria dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
- errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento.

In tal caso, la risoluzione opera con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale tramite PEC, con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di richiesta di risarcimento per i danni subiti.

ART. 25 -NORME SULLA SICUREZZA

Per la fornitura in appalto, pur configurandosi delle interferenze, le predette sono di minimo livello e

pertanto gli oneri della sicurezza sono pari a 0 (zero) . Per tutti gli altri rischi, è obbligo per l'appaltatore elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi, comunicando al Comune ogni eventuale aggiornamento e provvedendo all'attuazione delle misure di sicurezza ivi previste necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta.

L'Amministrazione comunale provvederà, inoltre, a controllare il rispetto da parte dell'impresa dei seguenti adempimenti, ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e della L.R. n. 38/07:

- nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- nomina del medico competente;
- nomina degli addetti antincendio e degli addetti pronto soccorso;
- adeguate e documentate attività di informazione e formazione dei propri lavoratori e addetti a vario titolo impiegati nei servizi in materia di sicurezza e di salute, ai sensi dell'art. 36-37, D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., comprendente l'organizzazione di almeno due prove di evacuazione annuali, dandone informazione al Comune tramite invio di copia del verbale entro i 15 giorni successivi alle prove stesse;
- dotazione agli operatori dei necessari DPI e di apposita tessera di riconoscimento.

L'Amministrazione si riserva il diritto di indicare eventuali ed ulteriori approfondimenti sugli adempimenti in materia di sicurezza in merito ai quali l'impresa dovrà adeguarsi entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione.

ART. 26- DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'Impresa Appaltatrice elegge in Larciano la sede del proprio domicilio, agli effetti del contratto relativo al presente appalto.

ART. 27 – CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra Comune e Azienda in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione e decadenza del presente contratto, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione della fornitura, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

ART. 28 - FORO COMPETENTE

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

ART. 29 - FALLIMENTO DELL'AFFIDATARIO, MORTE DEL TITOLARE

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

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

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

ART. 30 - SPESE CONTRATTUALI

Il contratto relativo alla fornitura in oggetto sarà stipulato ai sensi e secondo le modalità di cui all'art. 32, comma 14, del D. Lgs. n. 50/2016; tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria etc.) comprese quelle di registrazione sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 31 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Tutti i movimenti finanziari generati dall'appalto devono essere registrati su conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale che deve riportare il CIG fornito dalla stazione appaltante secondo le disposizioni recate dall'art. 3 della L. n.136

del 13.8.2010. La ditta aggiudicataria, pertanto, durante la durata del contratto, deve avvalersi di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto. Il mancato rispetto di tali obblighi è sanzionato con la risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 32 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016 sono riportate di seguito le informazioni in ordine al trattamento dei dati personali comunicati:

- il Titolare del trattamento è il Comune di Larciano;
- il Titolare ha designato il responsabile per la protezione dati (RPD) nella persona di Riccardo Narducci;
- i dati personali forniti saranno trattati dal Comune per le finalità inerenti la gestione del contratto, nell'ambito di compiti di interesse pubblico o per gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento, ivi compreso l'art. 2-octies del D.Lgs. n. 196/2003, oppure per la gestione di rapporti finanziari e contrattuali, ove necessario e previsto dalle vigenti disposizioni;
- gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 679/2016 e dagli artt. 2-undecies e seguenti del D.Lgs. n. 196/2003, per quanto applicabili; per esercitare tali diritti è sufficiente scrivere a: info@comune.larciano.pt.it
- qualora gli interessati ritengano che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati personali (Piazza di Monte Citorio n. 121 - 00186 Roma), come previsto dall'art. 77, Regolamento UE, o di promuovere ricorso giurisdizionale alla competente autorità giudiziaria (art. 79, Regolamento UE), tenuto conto di quanto disposto dagli artt. 140-bis e successivi del D. Lgs. n. 196/2003.

La controparte dichiara di aver preso visione delle informative in ordine al trattamento dei dati personali dei fornitori del Comune, pubblicate sul sito web del medesimo Ente.

ART. 33 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento è la responsabile dell'area servizi amministrativi del Comune di Larciano, Rag. Cinzia Bartolomei, tel. 0573 858131 e-mail: c.bartolomei@comune.larciano.pt.it

ART. 34 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia a quanto disposto dalle norme vigenti in materia.

PARTE II - ULTERIORI SPECIFICHE TECNICHE

ART. 1 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

L'Impresa dovrà attenersi nella preparazione dei pasti, al menù dalla stessa proposto in fase di gara. Il menù proposto dall'Impresa dovrà essere elaborato per due giorni alla settimana, su quattro settimane, distinto in estivo ed invernale, e dovrà contenere le tabelle delle grammature. Il menù dovrà essere predisposto da un soggetto idoneo, e dovrà essere valutato e validato da parte dell'Azienda USL competente, a cura e a spese dell'Impresa. I menù saranno compilati, per ciò che attiene agli aspetti nutrizionali, in modo conforme ai livelli di assunzione raccomandati (L.A.R.N.) dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Le tabelle dietetiche, dalle quali si possono rilevare le grammature di ogni singolo alimento per ogni pasto, sono rilevabili dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (G.U. n. 134 del 11/06/2010) e dalle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010" emanate dalla Regione Toscana con Delibera della Giunta Regionale n. 898 del 13/09/2016. Il menù dovrà avere, in linea di massima, la seguente struttura giornaliera di base:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione o dessert o yogurt
- acqua minerale naturale in confezione PET da 1,5 Lt e/o 0,5 Lt.

I prodotti utilizzati dovranno essere privi di organismi geneticamente modificati (O.G.M.) come prescritto dalla Dir. 2003/13/CE, dal D.M. 14 marzo 2005 e dalla Legge della Regione Toscana 6 aprile 2000 n. 53 (Disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati O.G.M.). La ditta aggiudicataria dovrà presentare apposita dichiarazione in merito. I prodotti utilizzati dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. Il Comune, a seguito di valutazione sul gradimento dei singoli piatti e/o prodotti alimentari da parte dell'utenza, potrà richiedere variazioni da concordare con l'Impresa. Ogni eventuale variazione del menù dovrà essere preventivamente sottoposta a cura dell'Impresa alla competente ASL ai fini della valutazione e validazione della stessa.

L'impresa dovrà garantire le diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Dovranno inoltre essere fornite diete per particolari motivi religiosi/culturali. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo rispetto all'offerta presentata.

ART. 2 - VARIAZIONE MENU'

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all'Impresa aggiudicataria solo nei seguenti casi:

- in caso di sciopero parziale o settoriale;
- per cause di forza maggiore;
- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive da parte delle Autorità competenti.

Per le ipotesi suddette, l'Impresa appaltatrice sarà obbligata a fornire in alternativa un menù concordato preventivamente con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Larciano.

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

ART. 3 - MENU' PER DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità, determinata da motivazioni di salute, l'impresa concessionaria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica.

In caso di motivazioni religiose o etiche, l'impresa concessionaria è obbligata a fornire, in sostituzione del

pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi.

L'Amministrazione Comunale comunicherà all'Impresa appaltatrice le diete speciali che entreranno in vigore non oltre 3 giorni dall'inoltro della richiesta.

Sarà quindi compito dell'Impresa individuare in base al menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire.

Le diete "in bianco" devono essere attivate appena pervenuta la richiesta al centro cottura e dovranno essere confezionate in monoporzioni biodegradabili e compostabili, con l'indicazione del destinatario e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 4 - PRANZO AL SACCO PER GITE

L'Impresa aggiudicataria dovrà produrre su richiesta dell'Amministrazione Comunale il cestino freddo (pranzo a sacco) confezionato nella stessa giornata, da distribuire alle classi richiedenti, e così composto: pane formato panino, prosciutto cotto o crudo, formaggio a fette, succo di frutta o frutta, bottiglietta di acqua lt. 0,5 in pet, n. 2 tovaglioli di carta.

Tale modalità sarà richiesta per i seguenti casi:

- gite scolastiche;
- altre situazioni da approvare da parte dell'Amministrazione Comunale.

Per quanto riguarda le gite scolastiche, si precisa che le date e gli orari di partenza dal plesso scolastico saranno comunicati di volta in volta dall'Amministrazione Comunale con anticipo di una settimana.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche e alle altre caratteristiche qualitative proposte dalla ditta aggiudicataria.

I pasti non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.), devono essere confezionati conformemente alla normativa vigente e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta ed apposta la data dell'eventuale apertura del prodotto.

Si richiede di fornire all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco dei fornitori dei prodotti alimentari e le eventuali variazioni.

ART. 6 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla L.283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione e alle normative denominate "pacchetto Igiene" (Reg.CE 852,853,854 e 882 del 2004)

ART. 7 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la lavorazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura (arrosto, pollo, spezzatino);
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad

eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C; le carote devono essere immerse in acqua acidulata con limone;

- le operazioni di impanatura e/o di manipolazione ed impastatura degli alimenti devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne tagliata a fette, laddove necessario, deve essere ulteriormente tagliata;
- la frutta, ove necessario, deve essere sbucciata e tagliata;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- la frutta (escluso banane, kiwi e agrumi) dovrà essere sottoposta a lavaggio e sanificazione prima di essere consegnata.

ART. 8 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'impresa appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- di cuocere le verdure al vapore o al forno;
- di cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- di aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- di preparare il purè con patate fresche;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- di consegnare la frutta a temperatura gradevole;
- di somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in una unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- di evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- di limitare la quantità di acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si “impacchi” durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

Presso il refettorio della scuola devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale, limone (quando previsto nella ricetta dei singoli piatti). Saranno gli adulti di riferimento che sporzionano a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario.

Non devono essere utilizzati:

- carni alsangue
- cibi fritti
- dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, alfatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o

regionali di riferimento.

In caso di eventi sporadici o per necessità produttiva, può essere consentito, previa autorizzazione dell'ufficio pubblica istruzione del Comune, l'utilizzo dell'abbattitore, se presente nel centro cottura.

ART. 9 - CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori monoporzione biodegradabile e compostabile per essere smaltiti nel rifiuto umido, preparati nello stesso giorno in cui vengono confezionati e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, sia quelli da consumarsi freddi che quelli da consumarsi caldi, come da tabella:

Alimenti	Temperatura pasti nel centro cottura (pronti per essere trasportati)	Temperatura pasti nei terminali di consumo (pronti per essere somministrati)
Pasti caldi	= > 65°C	= > 60° C
Pasti freddi	da 0° C a + 4°C	da 0° C a + 10°C
Frutta	ambiente	ambiente
Prodotti da forno e pane	ambiente	ambiente

Qualora l'Amministrazione Comunale lo richieda, potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati in monoporzione dovranno essere ben lavati e sanificati da parte della ditta aggiudicataria giornalmente.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve avvenire in idoneo contenitore monoporzione, riportando il nominativo dell'utente.

I pasti forniti dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza. Copia di detta bolla, firmata dal personale addetto alla distribuzione, sarà consegnata all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. Nella bolla saranno specificati, il numero dei pasti consegnati.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'impresa aggiudicataria.

ART. 10 - RILEVAZIONE TEMPERATURA

Si richiede la rilevazione della temperatura, delle pietanze prodotte a campione, al momento della partenza dei pasti dal centro cottura. Tali dati andranno inseriti in appositi documenti elaborati dall'Impresa e trattenuti presso il centro cottura. Quanto richiesto deve essere tenuto agli atti della ditta aggiudicatrice e sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per la presa visione.

ART. 11- MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 e dovrà essere altresì garantita adeguata formazione per i conducenti di detti automezzi secondo quanto stabilito dalle norme in materia (L.R. 24/2003, Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 e D.R. n. 559/2008).

I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati e tali operazioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti. Tutti i mezzi utilizzati per il servizio ristorazione devono essere a basso impatto ambientale (almeno euro 4, metano, gpl, ibridi, elettrici). Preventivamente la ditta aggiudicataria dovrà inviare all'ufficio pubblica istruzione copia delle carte di circolazione e quant'altro in loro possesso per la veicolazione dei pasti, dal centro di cottura alle mense sopra indicate.

ART. 12 - MAGAZZINO DERRATE

Al fine di assicurare la qualità delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti, l'Impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura, la data di scadenza e la tracciabilità degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione). Lo spazio dedicato all'immagazzinamento degli alimenti dovrà essere gestito da un responsabile magazziniere formato per le specifiche mansioni che dovrà svolgere.

ART. 13 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, detersivi per lavastoviglie necessari per il centro cottura sono a carico dell'Impresa e dovranno essere a basso impatto ambientale. L'Impresa deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete. I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari. E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento.

ART. 14 – TUTELA DEL PERSONALE IMPIEGATO

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa. La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie dei lavoratori dipendenti contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi. Deve essere rispettato quanto prescritto all'interno del D.Lgs.81/2008 e successive modificazioni, a totale carico della Ditta, con particolare attenzione alla predisposizione del documento di valutazione dei rischi. Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza. Per tutto lo svolgimento della fornitura ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri. Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, e dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio. Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

ART. 15 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La Ditta deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e costantemente, informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (regolamenti CE/2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e in ottemperanza a quanto previsto nel "Pacchetto sicurezza" e nella deliberazione Regione toscana n. 1036 del 20/10/2015 e n. 559 del 21 luglio 2008.

ART. 16 - VESTIARIO

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. La dotazione del vestiario deve essere personale e fornita all'occorrenza. Gli indumenti di lavoro devono essere sempre puliti e decorosi, quindi devono essere previsti anche quelli per il ricambio. Dovranno essere previsti per la distribuzione

degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

ART. 17 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e consegna dei pasti non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai relativi locali, il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro a ciò adibiti. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

ART. 18 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'impresa deve garantire all'Amministrazione Comunale che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Impresa deve inoltre predisporre gli interventi previsti nel D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

ART. 19 - CONTROLLI DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali, del capitolato d'appalto e della relazione presentata dall'Impresa in sede di gara. L'Impresa è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al centro di produzione pasti, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 20 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA COMMISSIONE MENSA

I componenti della Commissione Mensa, formata da rappresentanti del Comune, dei genitori e dell'istituzione scolastica, potranno effettuare controlli nei locali di preparazione nel centro cottura previo accordo con gli uffici preposti. In tale occasione dovranno indossare apposito camice bianco, copricapo e mascherina monouso.

I rappresentanti possono, inoltre, accedere ai locali di consumo dei pasti, previa autorizzazione, attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienico-sanitarie.

I rappresentanti della commissione mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti) né intervistare gli utenti per un controllo della qualità.

L'Amministrazione Comunale si impegna, ogni anno scolastico a comunicare alla ditta appaltatrice l'elenco nominativo dei componenti la Commissione Mensa.

ART. 21 - BLOCCO DELLE DERRATE

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

L'Amministrazione Comunale provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione all'Impresa dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità previste.

ART. 22 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà prelevare un pasto completo (primo piatto, secondo piatto, contorno, eventuale dolce o dessert) somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora del prelievo e la denominazione della pietanza prelevata e conservarla in congelatore per le 72 ore successive.

ART. 23 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'Impresa appaltatrice deve essere in possesso:

- di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici;
- di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011;
- di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo la normativa Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11 e D.M. 21/03/73 e tutte le specifiche integrazioni;
- di un sistema di qualità aziendale.

ART. 24 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'Impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal proprio piano Haccp e dovranno essere inviati all'ufficio pubblica istruzione bimestralmente.