



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni

Centrale unica di committenza



GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO
DEI SERVIZI DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI
E SERVIZIO DI PULIZIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PRESSO I NIDI D'INFANZIA COMUNALI
(01/01/2018 – 31/08/2020)

CIG 71861327B8

CAPITOLATO PRESTAZIONALE DI GARA



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni

Centrale unica di committenza



INDICE

Titolo I: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2) DURATA, CORRISPETTIVO E IMPORTO A BASE DI GARA
- ART. 3) LUOGO DI ESPLETAMENTO DEI SERVIZI
- ART. 4) PRESTAZIONI
- ART. 5) NORMATIVA DI RIFERIMENTO
- ART. 6) DISCIPLINA DEL SERVIZIO
- ART. 7) USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Titolo II: SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Sezione II. 1. Modalità di approvvigionamento e caratteristiche dei prodotti alimentari

- ART. 8) DISPOSIZIONI GENERALI
- ART. 9) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Sezione II. 2. Modalità di preparazione e somministrazione dei pasti

- ART. 10) PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E VARIAZIONI AL MENÙ
- ART. 11) PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI
- ART. 12) ATTIVITÀ SVOLTE DAL RESPONSABILE DI CUCINA
- ART. 13) SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
- ART. 14) TRASPORTO DEI PASTI

Titolo IV – PULIZIA ED IGIENE

- ART. 15) PULIZIE DEL CENTRO COTTURA E RIORDINO DOPO PASTO
- ART. 16) PULIZIE DEGLI AMBIENTI EDUCATIVI
- ART. 17) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA E L'IGIENE
- ART. 18) IGIENE DEGLI ALIMENTI E APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E AUTOCONTROLLO
- ART. 19) IGIENE DEL PERSONALE E VESTIARIO
- ART. 20) IDONEITÀ SANITARIA

Titolo V: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- ART. 21) PERSONALE
- ART. 22) COORDINAMENTO DEL SERVIZIO
- ART. 23) FORMAZIONE E INFORMAZIONE
- ART. 24) APPLICAZIONI CONTRATTUALI
- ART. 25) CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 26) VARIANTI MIGLIORATIVE

Titolo VI: ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- ART. 27) RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI
- ART. 28) RESPONSABILITÀ NEI CONFRONTI DEI FORNITORI
- ART. 29) ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA



Centrale unica di committenza



- ART. 30) REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO
- ART. 31) ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ART. 32) OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIA
- ART. 33) DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE
- ART. 34) PAGAMENTI
- ART. 35) REVISIONE DEI PREZZI
- ART. 36) TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
- ART. 37) GARANZIA DEFINITIVA
- ART. 38) PERIODO DI PROVA
- ART. 39) VIGILANZA E CONTROLLI
- ART. 40) SICUREZZA
- ART. 41) REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E FISCALE
- ART. 42) PENALI
- ART. 43) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 44) RECESSO
- ART. 45) RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO
- ART. 46) FALLIMENTO DELL'APPALTATORE
- ART. 47) RIMBORSO SPESE DI PUBBLICAZIONE
- ART. 48) STIPULAZIONE DEL CONTRATTO – SPESE
- ART. 49) OBBLIGHI DI RISERVATEZZA
- ART. 50) SCIOPERI
- ART. 51) ELEZIONE DI DOMICILIO E CONTROVERSIE
- ART. 52) RINVIO AD ALTRE NORME
- ART. 53) PROTOCOLLO PROVINCIALE DI LEGALITÀ TRA PREFETTURA, PROVINCIA,
CAMERA DI COMMERCIO ED I COMUNI DELLA PROVINCIA DI AREZZO
- ART. 54) ALLEGATI AL CAPITOLATO



Centrale unica di committenza



Titolo I: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Premessa: il presente appalto richiama il decreto 25 luglio 2011 "Criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni" (GU n. 220 del 21-9-2011) e il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare del 24 maggio 2012 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" (GU n. 142 del 20-6-2012).

Il presente appalto è in linea con l'art. 144 del D. Lgs. 50/2016.

L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di preparazione e somministrazione pasti e del servizio secondario di lavanderia e pulizia degli ambienti educativi per il periodo 01/09/2018 – 31/08/2020 ed è destinato agli utenti ed al personale educativo ed ausiliario dei nidi d'infanzia del Comune di Terranuova Bracciolini.

La preparazione dei pasti dovrà essere svolta presso il centro di cottura dell'asilo nido "Pinocchio" in Via Pier Santi Mattarella n. 36 – 37, Terranuova Bracciolini. Tale centro di cottura è di proprietà del Comune di Terranuova Bracciolini e viene ceduto in comodato d'uso all'aggiudicatario per la preparazione dei pasti. La consegna di questi ed il servizio di distribuzione e somministrazione avverrà presso la sede centrale e le sedi staccate di seguito indicate.

Il suddetto centro cottura potrà essere utilizzato solo ai fini dell'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto.

ART. 1) OGGETTO E AMMONTARE DELL'APPALTO

Il presente appalto consiste nel servizio principale di preparazione (comprensivo dell'approvvigionamento delle materie prime) e somministrazione pasti (aiuto cucina, sporzionatura, trasporto alle sezioni staccate ed assistenza al pasto) per i nidi d'infanzia del Comune di Terranuova Bracciolini e del servizio secondario di lavanderia e di pulizia degli ambienti educativi e delle attrezzature degli stessi nidi d'infanzia, comprese le sedi staccate della sezione di continuità e di micronido ospitate al piano terra dell'Istituto comprensivo Giovanni XXIII, Via Adige, 1, Terranuova Bracciolini.

In particolare si richiede l'espletamento dei seguenti servizi principali:

1. Servizio di preparazione pasti presso il centro cottura di Via Pier Santi Mattarella sulla base del menù e delle tabelle dietetiche fornito dall'Ufficio per i servizi educativi dell'Ente;
2. Servizio di somministrazione pasti (aiuto cucina, sporzionatura, trasporto alle sezioni staccate ed assistenza al pasto) presso le tre sedi nido d'infanzia:
 - asilo nido "Pinocchio", Via Pier Santi Mattarella n. 36 - 37, Terranuova Bracciolini;



Centrale unica di committenza



- sezione di continuità, via Adige n. 1 Terranuova Bracciolini;
- sezione di "micronido", via Adige n. 1 Terranuova Bracciolini;

e i seguenti servizi secondari:

3. servizio di lavanderia;
4. pulizia degli ambienti e delle attrezzature educative da svolgere in tutte le sopraelencate sedi dei nidi d'infanzia comunali.

Il numero giornaliero dei pasti da produrre è stimato in circa n. 90. I pasti previsti per anno scolastico sono circa n. 19.800.

Il servizio di prestazione e somministrazione pasti riguarda un numero massimo di 90 bambini della fascia d'età dai 10 ai 36 mesi con una media giornaliera di 72 bambini presenti al pasto e 18 adulti (per adulti si intende il personale educativo - educatrici, assistenti, tirocinanti - in servizio) suddivisi in n. 2 (due) sezioni presso la sede centrale e n. 2 (due) sezioni staccate presso il plesso di Via Adige, 2.

Il suddetto numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante in sede di esecuzione del contratto dal momento che il quantitativo effettivo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza, fermo restando il corrispettivo massimo contrattuale indicato più sotto, al quale sarà applicato il ribasso offerto in sede di gara dall'aggiudicatario.

La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 co. 12 del D. Lgs. 50/2016, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti e delle prestazioni richieste fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

Si precisa inoltre che la Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

Si precisa infine che la data di termine del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno educativo per i rispettivi tipi di sezione, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole sezioni di nido d'infanzia.

In particolare il servizio di ristorazione, che l'esecutore deve realizzare con propria autonomia organizzazione, prevede:

- a) la fornitura al centro cottura presso l'Asilo nido "Pinocchio" di Via P. S. Mattarella, 36 - 37 a Terranuova Bracciolini di tutte le derrate alimentari, compresi particolari prodotti dietetici, certificati "Biologico", prodotti a Km 0/di filiera corta, prodotti con marchi DOP e IGP e con sistemi di produzione integrata necessarie per la produzione dei pasti secondo le



Centrale unica di committenza



caratteristiche alimentari, i menù e le grammature come da allegati. Si precisa che ogni pasto si intende composto da primo, secondo, contorno, pane e acqua. Nel menù è prevista una porzione di frutta da consumare come merenda.

- b) controllo sull'integrità e data di scadenza e adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari;
- c) il trasporto dei pasti presso le singole sezioni in appositi contenitori termici, l'apparecchiatura e sparcchiatura, lo sporzionamento, la somministrazione degli stessi e l'assistenza al pasto presso tutte le sezioni. L'esecutore deve mettere a disposizione il mezzo di trasporto per la consegna dei pasti avente le caratteristiche e i requisiti dei mezzi di trasporto dei pasti così come definiti dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e dall'Allegato Cap. IV punto 1, 2, 3 e 4 del D. Lgs 155/97;
- d) La distribuzione, la pulizia e il lavaggio di piatti, bicchieri e posate, il cui reintegro sarà a carico della ditta esecutrice anche in caso di deterioramento a causa dell'usura;
- e) Ai sensi del paragrafo 5.5.2 dei CAM di riferimento, le posate, le stoviglie e i bicchieri forniti nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere realizzati in materiale riutilizzabile (ceramica, metallo, vetro, etc.). Inoltre sarà a carico della ditta esecutrice la fornitura in tutte le sezioni di tovaglie di stoffa e salviette di carta, nonché di stoviglie in plastica monouso, esclusivamente nel caso se ne presenti la necessità. L'aggiudicataria potrà quindi utilizzare prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate all'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.
- f) apparecchiatura dei tavoli prima dei pasti, nonché pulizia e riordino degli stessi al termine dei pasti;
- g) pulizia e riordino dei locali e degli arredi ove viene eseguita la sporzionatura e la somministrazione dei pasti;
- h) pulizia e sanificazione completa del centro di cottura e degli ambienti educativi (per interventi di pulizia si intende la rimozione meccanica del materiale estraneo visibile come ad esempio la polvere da oggetti e superfici con l'impiego di acqua con o senza l'uso di un detergente. Altra operazione importante, in particolare in quei locali o su quelle superfici che possono risultare maggiormente contaminate da batteri, è la "sanificazione" o "disinfezione" ovvero la riduzione e la eliminazione dei livelli di sicurezza i microrganismi patogeni presenti su materiali). Oltre alla pulizia quotidiana di tutti gli ambienti è richiesta una pulizia completa ed approfondita così come descritta al successivo art. 15 del Capitolato;
- i) gestione dei rifiuti;
- j) coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio;
- k) Applicazione delle procedure HACCP e per la rintracciabilità;
- l) Fornitura di tutto il personale idoneo alla gestione dei servizi oggetto dell'appalto;



Centrale unica di committenza



- m) Formazione del personale, in linea con quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara (anche in materia di trattamento dei dati ai sensi del Dlgs. n. 196/03 e smi e della sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs. n. 81/08 e smi);
- n) tutto ciò che è specificato all'interno del presente capitolato d'appalto e negli atti di gara;
- o) gestione delle emergenze e degli imprevisti.

Saranno a carico dell'aggiudicatario tutti i materiali occorrenti per il servizio di pulizia dei locali della mensa e degli spazi educativi, quali detergenti, deodoranti, disinfettanti etc. così come la fornitura di tutti gli attrezzi, quali scope, stracci, attrezzature meccaniche per la pulizia, etc.

ART. 2) DURATA DEL CONTRATTO, CORRISPETTIVO ED IMPORTO A BASE DI GARA

L'appalto avrà la durata di mesi 32 (trentadue) con decorrenza dal giorno 01/01/2018 e terminerà il 31/08/2020, salvo imprevisti che rendano necessario il differimento del termine iniziale ad altra data.

Se, allo scadere del termine naturale dell'appalto, l'Ente non avesse ancora concluso il procedimento per la nuova aggiudicazione del servizio, la stessa ha facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario al completamento delle procedure di gara alle medesime condizioni contrattuali.

L'importo complessivo dell'appalto per il periodo 01/01/2018 - 31/08/2020 posto a base di gara è di € 422.954,55.= IVA esclusa soggetti a ribasso, così ripartiti:

- € 318.100,00.= oltre IVA nei termini di legge per la prestazione principale di preparazione e somministrazione pasti;
- € 104.854,55.= oltre IVA nei termini di legge per la prestazione secondaria di lavanderia e pulizia degli ambienti educativi.

Il corrispettivo complessivo sarà quello risultante dall'applicazione alle prestazioni effettivamente eseguite (con le precisazioni di cui all'art. 111 del D.Lgs. 50/2016), del ribasso percentuale offerto in sede di gara ai seguenti prezzi unitari utilizzati per comporre la base d'asta (da intendersi IVA esclusa):

SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI	Costi per anno educativo
Prodotti alimentari (a corpo)	€ 43.000,00
Sostituzione ed integrazione stoviglie e piccole attrezzature da cucina (a corpo)	€ 2.000,00
Preparazione pasti	€ 58.000,00
Somministrazione compreso trasporto ed assistenza al pasto	€ 18.000,00
TOTALE SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE	€ 121.000,00
+ iva 4%	€ 125.840,00



Centrale unica di committenza



SERVIZIO SECONDARIO DI PULIZIA DEGLI AMBIENTI EDUCATIVI	Costi per anno educativo
Pulizie locali ed attrezzature e servizio di lavanderia	€ 40.000,00
TOTALE SERVIZI SECONDARI	€ 40.000,00
	+ iva 22%
IMPORTO COMPLESSIVO ANNUO IVA ESCLUSA	€ 48.800,00
	Importo calcolato sulla durata del contratto (mesi 32)
IMPORTO POSTO A BASE D'ASTA SOGGETTO A RIBASSO (Iva esclusa ed includente € 1.500 per oneri sicurezze)	€ 424.454,55

Gli oneri di sicurezza compresi nell'importo posto a base d'asta e non soggetti a ribasso, scaturenti dal DUVRI, ammontano ad euro 1.500,00= I.V.A. esclusa, come indicato nel Documento di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) allegato alla documentazione di gara.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., di affidare all'aggiudicatario il medesimo servizio in ripetizione per la durata di mesi 24 (ventiquattro), secondo quanto previsto nel disciplinare e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale posto alla base del presente affidamento e alle medesime condizioni, e dunque per un importo massimo, IVA esclusa, pari a ulteriori euro 322.000,00=.

Pertanto il corrispettivo complessivo dell'appalto è pari ad euro 746.454,55= Iva esclusa soggetto a ribasso.

Tale importo è comprensivo di ogni eventuale opzione di rinnovo ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016.

Si specifica che i servizi oggetto dell'appalto sono servizi ad alta intensità di manodopera e pertanto si applicano le condizioni di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/2016.

Come base di calcolo del costo sono state utilizzate le tabelle ministeriali per il CCNL Cooperative DEL Settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimenti lavorativi - Cooperative sociali, relative al costo del lavoro dei/lle lavoratori/trici delle cooperative sociali senza considerare l'indennità di turno (aggiornamento 2013), comprensivo anche dei contributi e dell'IRAP.

Il Comune ha la facoltà di apportare variazioni in aumento o in diminuzione al monte ore come sopra stabilito, nella misura massima del 20%, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni o pretendere indennità.

Variazioni di entità superiore al 20%, in diminuzione o in aumento, dovranno essere concordate e contrattate tra le parti.



Centrale unica di committenza



ART. 3) LUOGO DI ESPLETAMENTO DEI SERVIZI

Il luogo di prestazione dei servizi sono le sedi dei servizi educativi per la prima infanzia del Comune di Terranuova Bracciolini:

- asilo nido "Pinocchio" – Via Piersanti Mattarella, 35/37;
- sez. di "Micronido" – Via Adige, 1;
- sez. di continuità – Via Adige, 1.

ART. 4) PRESTAZIONI

La ditta esecutrice realizza le attività oggetto del presente appalto afferenti alle seguenti categorie comprese nel vocabolario comune per gli appalti pubblici (CPV):

- Prestazione principale: Codice CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
- Prestazione secondaria: Codice CPV 90919300-5 Servizi di pulizia di scuole

ART. 5) NORMATIVA DI RIFERIMENTO

I prodotti/servizi oggetto del presente appalto sono disciplinati in particolare dalla seguente normativa di riferimento:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- 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
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti



Centrale unica di committenza



- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224
- *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari* adottati con Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (GU Serie Generale n.220 del 21-09-2011);
- *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* approvate dalla Conferenza unificata Stato - Regioni il 29/04/2010 e pubblicate sulla G.U. n. 134 del 11-6-2010;
- *Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010* approvate con la deliberazione della Giunta Regionale Toscana n. 898 del 13 settembre 2016 (pubblicato sul BURT Parte Seconda n. 40 del 5.10.2016 Supplemento n. 154 del 5 ottobre 2016);
- *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene* approvati con il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare del 24 maggio 2012.

ART. 6) DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto a completa cura e spese della ditta aggiudicataria, con personale in numero sufficiente e con propria organizzazione, nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia, con particolare attenzione alle disposizioni dettate dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., con tutti i mezzi e materiali necessari, secondo le direttive e le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale o dal personale dipendente/soci lavoratori preposti al controllo del servizio, i cui nominativi dovranno essere resi noti al comune.

In caso di assunzione di nuovo personale/utilizzo di nuovi soci lavoratori per l'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario dovrà darne immediata comunicazione al Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 7) USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale consegnerà all'aggiudicatario in comodato gratuito:

- a) L'utilizzo del centro cottura;
- b) Le attrezzature e gli strumenti presenti nel centro cottura;
- c) Le attrezzature destinate al consumo dei pasti, presenti nelle sezioni.



Centrale unica di committenza



La consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi avverrà previa redazione d'apposito verbale tra l'Ufficio Scuola e i rappresentanti della ditta aggiudicataria sulla base dell'inventario predisposto dall'Amministrazione Comunale.

I locali, gli arredi e le attrezzature dovranno essere restituite nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna; sarà accettata solo la normale usura data dall'uso.

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, con l'effettuazione di controlli anche senza preavviso.

L'ingresso nei locali della cucina è riservato al personale dell'aggiudicatario addetto al servizio. Non è consentito l'accesso degli utenti del servizio e del personale educativo ed ausiliario in servizio presso i nidi d'infanzia. Per il ricevimento dei fornitori il personale incaricato dell'aggiudicatario dovrà utilizzare esclusivamente le apposite aree interne ed esterne. In particolare i fornitori dovranno accedere all'area di scarico merci utilizzando esclusivamente il cancello destinato al transito dei fornitori. E' assolutamente vietato l'utilizzo di porte e cancelli riservati all'ingresso e all'uscita degli utenti e del personale educativo.

Per il mancato rispetto delle suddette prescrizione l'aggiudicatario incorrerà nell'applicazione delle penalità previste.

Avranno inoltre libero accesso ai locali della cucina tutti i funzionari del Comune, manutentori o altri addetti specificatamente incaricati di eseguire controlli o altre attività, preventivamente concordate con gli uffici responsabili dell'Ente, tale personale sarà comunque tenuto alla scrupolosa osservanza nello specifico delle norme igienico sanitarie e safety. Avranno inoltre accesso a tutti i locali i funzionari dell'Azienda U.S.L. per i controlli ritenuti opportuni.

Titolo II: SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Sezione II. 1. Modalità di approvvigionamento e caratteristiche dei prodotti alimentari

ART. 8) DISPOSIZIONI GENERALI

In particolare l'Amministrazione intende perseguire le seguenti priorità:

- alimenti a filiera corta/chilometro 0, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali al fine di tutela la freschezza e le peculiarità delle produzioni locali;
- alimenti DOP, IGP, STG e altre connotazioni;
- utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata).



Centrale unica di committenza



Per gli approvvigionamenti e la quantità e qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, l'aggiudicatario si deve attenere tassativamente alle specifiche tecniche indicate nella presente sezione e nel progetto presentato in sede di offerta tecnica.

La mancata osservanza delle specifiche tecniche contenute nel presente capitolo e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara comporta l'applicazione da parte del direttore dell'esecuzione del contratto delle penalità previste al successivo art. 42).

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.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da produttori 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 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.

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

L'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione gli attestati di assoggettamento alle disposizioni sopra richiamate; gli attestati verranno conservati in originale nei propri Uffici e in copia nelle sezioni di nido.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente appalto l'aggiudicataria dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati nonché copia dei certificati e degli attestati di assoggettamento dei singoli fornitori alle disposizioni sopra richiamate.

Sia le schede tecniche sia i certificati e gli attestati devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dal presente capitolo e relativi allegati e nell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara. Per il mancato rispetto della presente prescrizione all'aggiudicatario saranno applicate le penalità previste dal presente capitolo.



Centrale unica di committenza



Il rispetto di tutte le prescrizioni contenute in questo e nei seguenti articoli sarà verificato dal Direttore all'esecuzione del contratto, sulla base delle copie delle fatture presentate mensilmente dall'aggiudicatario, così come previsto dall'art. 33 del presente Capitolato.

ART. 9) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

A) Prodotti da "filiera corta"/"chilometro zero"

L'aggiudicataria dovrà altresì garantire per la fornitura le seguenti percentuali minime di prodotti provenienti da "filiera corta"/chilometro zero:

- almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale di: frutta, verdura, ortaggi, pasta, farina 00, pomodori e prodotti trasformati, formaggi e latticini, yogurt, gelato;
- almeno l'80 % della carne (vitello, pollo, tacchino, coniglio, maiale, faraona);

Per i seguenti prodotti dovrà invece essere garantito che l'intera fornitura – 100% - sia filiera corta/chilometro "0":

- prosciutto crudo (Prosciutto toscano);
- patate;
- olio evo;
- legumi e cereali;
- farina di castagne;
- marmellate/confetture;
- pane.

Per quanto riguarda il pesce si specifica che deve essere impiegato nella preparazione dei pasti solo pesce con le seguenti caratteristiche: pesce azzurro, fresco, pescato nel Mare Tirreno (alta Toscana) – Ligure (FAO 37 -1), proveniente da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti), fornito da un fornitore in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Per "filiera corta" si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Per "prodotti a filiera corta/chilometro "0", ai fini della presente procedura, si intendono prodotti freschi a filiera corta di produzione locale, da intendersi provenienti dai seguenti ambiti territoriali:

1. territorio del Valdarno
2. provincia di Arezzo (fuori dal territorio del Valdarno) e di Firenze.
3. intero territorio regionale (fuori dal territorio delle province di Arezzo e Firenze)



Centrale unica di committenza



In sede di valutazione dell'offerta saranno valorizzate maggiormente le offerte che prevedono una maggiore quota di prodotti a filiera corta provenienti dal territorio del Valdarno, a seguire quelli provenienti dalle provincie di Arezzo e di Firenze e infine dal restante territorio regionale.

Per quanto riguarda il riso e gli agrumi sono ammesse forniture di "filiera corta" da altre regioni italiane, purché le forniture siano effettuate direttamente dalle aziende produttrici.

B) Prodotti da coltivazione biologica

I prodotti impiegati per la preparazione dei pasti devono provenire da coltivazioni biologiche certificate per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale dei seguenti prodotti:

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, yogurt, gelato, olio extravergine, marmellate/ confetture, pangrattato e fette biscottate.*

Per quanto riguarda la carne (*vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio e faraona*) dovrà essere garantito che almeno il 15% provenga da produzioni biologiche certificate.

Per i seguenti prodotti dovrà invece essere garantito che l'intera fornitura – 100% - provenga da produzioni biologiche certificate:

- *latte parzialmente scremato UHT;*
- *uova fresche, intere;*
- *verdure surgelate (piselli, fagiolini, cuori di carciofo).*

Tutti i prodotti biologici dovranno essere conformi al Regolamento 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

È fatto obbligo all'aggiudicataria:

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso, ecc.) di prima qualità e un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.
3. di comunicare preventivamente per ciascun giorno, all'Amministrazione l'elenco dei prodotti di cui non sia stato possibile approvvigionarsi.

C) Prodotti IGP DOP e STG e da sistemi di produzione integrata

I prodotti impiegati per la preparazione dei pasti devono provenire 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



Centrale unica di committenza



delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda la *carne* (*vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio, faraona*) deve provenire per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti.

Per i seguenti prodotti dovrà invece essere garantito che l'intera fornitura – 100% - consista in prodotti DOP e/o IGP:

- *prosciutto toscano DOP*;
- *pecorino toscano DOP*;
- *pane toscano DOP*.

D) Pesce e verdure surgelati o congelati

I prodotti surgelati o congelati espressamente specificati ed ammessi dal presente capitolato devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D. Lgs 110/27.01.1992 e nel D. L. 531/30.12.1992 e deve essere dichiarata la provenienza del prodotto.

A tal proposito si specifica quanto segue:

1. I prodotti surgelati non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni, colorazioni anomale.
2. Tutti i prodotti devono avere odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza delle carni soda ed elastica; tali requisiti dovranno essere valutati quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
3. Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Prima e dopo la cottura devono essere esenti da odori e sapori indesiderabili. Devono inoltre essere assolutamente prive di scarto e materie estranee.
4. I pesi degli alimenti surgelati indicati nelle tabelle dietetiche sono da intendersi a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Relativamente alle confezioni e al trasporto si chiarisce che:



Centrale unica di committenza



1. Le confezioni devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dei prodotti, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.
2. Tutti i prodotti dovranno essere imballati in confezioni originali, sigillate dal produttore, avere il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto.
3. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.
4. Tutti i prodotti, conservati ad una temperatura stabile di – 18 gradi centigradi o inferiore, possono subire eventuali fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo durante il trasporto.

Dovranno essere respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore/sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- ammuffimenti
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto

- a. Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:
 - denominazione di vendita
 - nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore
 - stato fisico: congelato
 - identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o paese terzo abilitato dalla CE
 - data di confezionamento
 - data di congelamento (mese/anno)
 - T.M.C. (termine minimo di conservazione)
 - Peso sgocciolato (al netto della glassatura)
 - Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
 - Dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa.

D. 1) Specifiche tecniche relative al pesce congelato e surgelato

La fornitura di pesce congelato e surgelato è ammessa solo ed esclusivamente nell'impossibilità di reperire sul mercato pesce fresco di pescato. Il coordinatore dei servizi incaricato dall'appaltatore deve comunicare tempestivamente al Comune la necessità di sostituire il pesce fresco con il pesce surgelato. La comunicazione deve avvenire in forma scritta – anche via mail - all'Ufficio per i servizi



Centrale unica di committenza



scolastici, entro e non oltre 24 ore dal ricevimento della notizia dell'impossibilità della fornitura da parte dei fornitori incaricati. Anche la comunicazione ricevuta dei fornitori, contenente le motivazioni dell'impossibilità della fornitura, deve essere trasmessa all'Ufficio. Nella medesima comunicazione l'appaltatore deve inoltre indicare il tipo di pesce surgelato che sarà utilizzato in sostituzione del fresco, provenienza dello stesso (indicazione area geografica) e durata della sostituzione.

La mancata comunicazione della necessità di sostituire il pesce fresco con il pesce surgelato/congelato comporta l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Per la sostituzione sono ammesse le seguenti tipologie di pesce surgelato e congelato: filetti deliscati di platessa, filetti di sogliola, filetti **o** tranci di nasello, filetti **o** tranci di merluzzo.

Il pesce congelato o surgelato utilizzato in sostituzione del pesce fresco deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- b. deve provenire da prodotti della pesca sottoposti a controllo sanitario al fine di stabilirne l'idoneità al consumo umano, che deve risultare in etichetta, non deve aver subito trattamenti con sostanze antibiotiche e antisettiche e contenere una percentuale di mercurio inferiore ai limiti previsti dalla normativa vigente.
- c. Deve essere presentato confezionato in tranci o filetti, senza tracce di pelle, lische, residui di visceri e macchie di sangue e conservato ad una temperatura non superiore a -18° C; deve presentare aspetto e caratteristiche organolettiche uguali a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I filetti devono essere privi di lische, cartilagine e pelle residua o altro scarto, e di glassatura. Deve avere polpa morbida di odore e sapore delicato, di colore bianco.

D. 2) Specifiche tecniche relative alle verdure surgelate

La fornitura di verdure surgelate è ammessa soltanto per le tipologie specificatamente indicate dal capitolato: piselli e cuori di carciofo. Per quanto riguarda i fagiolini è preferito l'utilizzo di fagiolini freschi. La sostituzione con fagiolini surgelati è ammessa solo in sostituzione nell'impossibilità di reperire il prodotto fresco. La necessità di sostituire il prodotto fresco con quello surgelato deve essere comunicata al Comune in forma scritta – anche via mail - all'Ufficio per i servizi scolastici, entro e non oltre 24 ore dal ricevimento della notizia dell'impossibilità della fornitura da parte del/dei fornitori incaricati. La mancata comunicazione comporta l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Le verdure surgelate impiegate nella preparazione dei pasti devono rispondere ai seguenti requisiti:

1. Devono essere ottenute da prodotti lavorati al momento di giusta maturazione, esenti da scarti e marciume.
2. Devono essere lavorate entro poche ore dalla raccolta.
3. Devono essere in confezioni originali sigillate



Centrale unica di committenza



- Una volta decongelate non devono presentare alterazioni delle qualità organolettiche, in particolare odori e sapori sgradevoli.

Sezione II. 1. Modalità di preparazione e somministrazione dei pasti

Art. 10) PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E VARIAZIONI AL MENÙ

I pasti devono essere preparati e confezionati sulla base delle tabelle dietetiche, fornite dal Comune di Terranuova Bracciolini e redatta da personale esperto e qualificato su incarico dell'Ente, ed allegate al presente capitolato.

Le tabelle dietetiche indicate sono in corso di validazione da parte dei competenti uffici USL.

La tabella dietetica viene proposta per garantire ai bambini degli asili nido un'alimentazione sana, attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di alimenti protettivi.

La tabella dietetica è stata formulata secondo le seguenti indicazioni:

- Livelli Raccomandati di Assunzione e Nutrienti" (LARN) 2014
- Linee Guida Refezione Scolastica della Regione Toscana anno 2016
- Linee Guida Nazionali per la ristorazione Scolastica (Ministero della salute 2010)

La tabella dietetica è articolata in base alla stagionalità dei prodotti e garantisce la variabilità del menù:

- Menù autunnale - da settembre a fine novembre articolato su 4 settimane
- Menù invernale - da dicembre a fine aprile articolato su 6 settimane
- Menù primavera-estate - da maggio a fine luglio articolato su 4 settimane

I menu proposti si ispirano alla modello della dieta mediterranea, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, verdure, frutta, legumi, pesce fresco e olio extravergine di oliva.

I prodotti sono prevalentemente di produzione locale (filiera corta e/o km 0) e biologici.

Le tabelle dei menù sono comprensive dei pasti che il bambino consuma durante l'orario di permanenza nella struttura socio-educativa e cioè:

- merenda del mattino che rappresenta circa il 5% delle calorie totali giornaliere; circa 50-100 Kcal
- pranzo che rappresenta circa il 45-50 % delle calorie totali giornaliere; circa 380-440 Kcal
- merenda del pomeriggio che rappresenta circa il 5% delle calorie totali giornaliere; circa 50-100 Kcal.

Il pranzo prevede un primo piatto asciutto o in minestra, una porzione di secondo piatto scegliendo fra carne bianca, rossa, pesce, formaggio e legumi; si completa con un contorno di verdure cotte e crude a pinzimonio, pane semi integrale. Nel menù è prevista una porzione di frutta da consumare come merenda.



Centrale unica di committenza



I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, alle grammature ed ai ricettari allegati al presente capitolato ed in particolare:

- per la preparazione delle pietanze è escluso l'utilizzo di generi alimentari esenti da organismi geneticamente modificati (O.G.M.) come previsto dalla L. 26/04/2000.
- E' escluso l'uso di cibi confezionati, precotti: polpette ed hamburger. Gli sformati e le torte per la merenda vengono prodotti presso il centro cottura.
- E' assolutamente vietato l'uso di: grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi, anche se vegetali, ed estratti di carne
- Sia in cottura che per condire a crudo è privilegiato l'uso di olio extravergine d'oliva.
- E' escluso l'uso di burro, di margarina, di panna.

I menù proposti prevedono preparazioni semplici e varie; è stata posta particolare attenzione alle cotture ed ai condimenti in modo da garantire cibi sani e digeribili (ad esempio non sono previsti alimenti fritti, né i soffritti).

È consentita la variazione dei menù da parte dell'aggiudicataria nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- Guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black out elettrico/gas);
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti previsti dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/05/1988).

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Dovrà essere rispettato il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Dovrà inoltre essere rispettato il D.lgs. n° 114 del 08.02.2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

ART. 11) PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- Non congelare mai materie prime acquistate fresche;



Centrale unica di committenza



- Non ricongelare le materie prime congelate;
- Non friggere gli alimenti; ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno;
- Non utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- È vietato il riutilizzo degli alimenti avanzati;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- La porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- Le patate devono essere fresche: in nessun caso possono essere ammesse patate surgelate o prelavate, in quanto le patate sono una buona fonte di vitamina C solo se fresche;
- La frutta da distribuire deve essere in ottime condizioni di mantenimento e di stagione;
- Tutti gli alimenti deperibili (carne e pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- Evitare la promiscuità tra le derrate;
- Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- Non congelare il pane;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura; le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- Le uova intere, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- Aggiungere i condimenti solo a fine cottura;
- Utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.



Centrale unica di committenza



- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate con aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- per gli arrosti, brasati, roast beef e in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5.
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

L'Amministrazione si riserva di ordinare, qualora sia richiesto dall'A.U.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a quanto indicato nel presente capitolato di gara e nell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara e rispettare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

La ditta aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione d'efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi.

ART. 12) ATTIVITÀ SVOLTE DAL RESPONSABILE DI CUCINA

Per quanto concerne il servizio di preparazione pasti, il dal personale incaricato del servizio di cuoco – responsabile di cucina dovrà garantire le seguenti attività:

- a) approvvigionamento delle derrate occorrenti tramite invio degli ordini di fornitura alle ditte accreditate tramite fax;
- b) controllo derrate alimentari in arrivo (corrispondenza con la tipologia e la quantità ordinata, idoneità del mezzo di trasporto, temperature, ...), secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia e descritto nel Piano di controllo depositato agli atti (controlli HACCP e controlli sistema qualità);



Centrale unica di committenza



- c) tenuta del registro di carico;
- d) controllo delle scadenze delle derrate, stoccaggio e deposito;
- e) consultazione e analisi della Tabella Dietetica Giornaliera;
- f) predisposizione delle attrezzature necessarie per la preparazione del menù giornaliero;
- g) assegnazione ai propri collaboratori di compiti ben definiti in relazione alla qualifica rivestita e al grado di preparazione e qualificazione professionale di ciascuno di essi;
- h) prelevamento dal magazzino dei prodotti occorrenti per la confezione delle vivande e controllo di dette merci sotto l'aspetto qualitativo e quantitativo, secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia e descritto nel Piano di controllo depositato agli atti (controlli HACCP e controlli sistema qualità);
- i) tenuta del registro di scarico;
- j) registrazione numero pasti preparati suddivisi per adulti e bambini;
- k) predisposizione della confezione e della cottura delle pietanze, anche per le diete segnalate dal dietologo o dal medico applicando quanto previsto dalla vigente normativa in tutte le fasi della preparazione e delle cotture (controlli HACCP e controlli sistema qualità);
- l) preparazione e/o predisposizione della preparazione delle porzioni;
- m) predisposizione della preparazione dei carrelli da inviare nei refettori;
- n) predisposizione e controllo della preparazione e della verifica dei contenitori termici e delle ceste necessarie per il trasporto dei pasti alle sezioni distaccate.

Il cuoco – responsabile di cucina inoltre:

- è responsabile della ripartizione nei vari settori delle attrezzature da lavoro e della loro sistemazione, in modo da favorire l'economia dei movimenti e la sicurezza del personale;
- è responsabile dell'igiene e della pulizia dei locali della cucina e deve segnalare al personale incaricato dal Comune di Terranuova Bracciolini i lavori di manutenzione da effettuare;
- è inoltre responsabile dell'igiene e della pulizia degli utensili e delle stoviglie di cucina;
- è infine responsabile della corretta ed accurata raccolta e conservazione dei documenti di trasporto delle merci e/o fatture e le consegna settimanalmente, insieme ai modelli di carico e scarico ai competenti uffici comunali.

Il cuoco – responsabile di cucina è altresì responsabile del monitoraggio del processo di approvvigionamento delle derrate, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti attraverso l'accurata e corretta compilazione dei seguenti moduli:

- Md – rilevazione temperatura cella;
- Md – scheda sanificazione giornaliera
- Md – scheda sanificazione periodica;
- Md – Check Lista mensa
- Md – scheda carico e scarico



Centrale unica di committenza



ART. 13) SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Tenuto conto che anche il momento del pasto nei servizi educativi per la prima infanzia ed in particolare nei nidi d'infanzia è un importante momento educativo al quale concorre non solo il personale educativo ed ausiliario, ma anche il personale addetto alla distribuzione dei pasti e della predisposizione degli ambienti dove i pasti vengono consumati, per il corretto espletamento del servizio di somministrazione dei pasti, il personale addetto dovrà garantire le seguenti attività:

- a) collaborazione con il cuoco - responsabile di cucina, in tutte le operazioni connesse alla preparazione dei pasti (es. lavaggio verdure, pulizia e sanificazione dei piani di volta in volta utilizzati, rigovernatura delle attrezzature e dello stovigliame già utilizzato, sanificazione macchinari, ecc.);
- b) preparazione spuntino mezza mattinata, preparazione merende e supporto alla cucina nella preparazione del pranzo;
- c) gestione separata dello stovigliame e quanto altro necessario per bambini celiaci;
- d) gestione separata delle pietanze destinate ai bambini intolleranti o allergici;
- e) distribuzione della colazione e della merenda ai bambini;
- f) apparecchiatura, porzionatura, distribuzione dei pasti e supporto durante il pranzo dei bambini;
- g) sistemazione e lavaggio del materiale utilizzato anche mediante uso della lavastoviglie, pulizia delle attrezzature e delle suppellettili del refettorio (compresi carrelli, armadi, piani di lavoro, ecc.);
- h) predisposizione del locale adibito al pranzo e apparecchiatura tavoli;
- i) sporzionamento e distribuzione delle pietanze;
- j) sparecchiatura, rigovernatura e riordino delle stoviglie e contenitori;
- k) pulizia del pavimento della cucina e delle altre zone utilizzate per la ristorazione compresi i servizi igienici, spogliatoi e spazi annessi;
- l) controllo sul risultato del lavaggio, che deve dare sempre la massima garanzia igienica e la perfetta accettabilità visiva;
- m) asciugatura manuale dove necessaria;
- n) riordino delle stoviglie negli appositi spazi, che dovranno essere mantenuti sempre in ordine e igienizzati;
- o) trasporto, con idoneo mezzo di proprietà dell'aggiudicatario, del pranzo alle sezioni di "Micronido" e sezione di continuità presso il plesso scolastico di via Adige. Le sedi staccate si trovano ad una distanza di circa un km dalla sede centrale di Via Guido Rossa.

Per quanto riguarda inoltre il servizio di somministrazione dei pasti, questo dovrà essere espletato secondo le seguenti modalità:

- i. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta e le confezioni di acqua minerale dovranno essere sempre tenute sollevate da terra, anche durante la fase di scarico.
- ii. tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, cestini, ecc.) deve essere conservato con cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato



Centrale unica di committenza



usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.

iii. il personale dovrà essere dotato, a cura della Ditta aggiudicataria, di vestaglie, cuffie, guanti monouso e calzature e tutti i dispositivi, da utilizzare durante l'esecuzione del servizio, atti alla prevenzione degli infortuni, al fine di garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (così come disposto dal Decreto Lgs. 626/94 e ss.mm.). A tal proposito la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 4 comma 4 del D. Lgs. sopra richiamato. Il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione del Comune di Terranuova Bracciolini assolverà gli adempimenti informativi che risultano per legge a carico dell'Amministrazione. L'Ente metterà a disposizione del personale della Ditta aggiudicataria armadietti spogliatoi situati in locali appositi.

ART. 14) TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto pasti prevede il trasporto di circa n. 50 pasti giornalieri nonché il trasporto, insieme al pranzo, di quanto necessario per la merenda e la colazione del giorno dopo.

La consegna dei pasti presso le sezioni staccate dovrà avvenire entro 15 minuti dalla fine del confezionamento.

Per il confezionamento e il trasporto dovranno essere utilizzati contenitori isotertermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati singolarmente.

Sul contenitore deve essere apportata un'etichetta che indichi la sezione cui è destinato e la tipologia dell'alimento trasportato.

La pulizia e la sanificazione di tutti i contenitori utilizzati per il trasporto sarà a carico dell'aggiudicatario.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta a uso alimentare e riposto in ceste pulite munite di coperchio.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato in tempo utile per consentire la somministrazione secondo gli orari prefissati dall'Ufficio per i servizi educativi (ore 12.00) e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi dovranno essere trasportati entro 30 minuti dalla cottura mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati; i contenitori termici dovranno essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati a essere consumati freddi (formaggi, affettati, etc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;



Centrale unica di committenza



- il trasporto del pane e della frutta dovrà essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

La ditta dovrà organizzare la produzione e il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato e tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature di legge. Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

L'aggiudicataria assume a proprio carico la gestione del servizio con esclusiva propria responsabilità e organizzazione autonoma dei mezzi e personale accollandosi i rischi imprenditoriali connessi.

TITOLO IV – PULIZIA ED IGIENE

ART. 15) PULIZIE DEL CENTRO COTTURA E RIORDINO DOPO PASTO

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene, utilizzando i detersivi secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alle concentrazioni e alle temperature indicate sulle confezioni. Inoltre i detersivi e gli altri prodotti da sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione è vietato detenere nelle zone adibite a tali operazioni detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi tipo, etc.

I trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori, relativamente ai tavoli, stoviglie, suppellettili da tavolo e da cucina e dei locali cucina, devono essere eseguiti a cura e a carico dell'aggiudicataria.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'aggiudicatario dovrà elaborare e consegnare all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

La ditta inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte dell'Azienda USL competente del piano suddetto.

Il personale che effettua la pulizia, a completamento del servizio di somministrazione dei pasti:

- provvedere al riordino e alla pulizia dopo pasto, indossando indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti;
- lavare ed igienizzare tutte le stoviglie utilizzate per la somministrazione del pranzo;
- riordinare le stoviglie negli appositi spazi, che dovranno essere mantenuti sempre in ordine e igienizzati;



Centrale unica di committenza



- occuparsi del servizio di lavanderia e stiratura della biancheria da cucina (canovacci, grembiuli o altro).

I servizi igienici annessi al centro cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti forniti dalla ditta stessa. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi preparati dovranno essere consumati in giornata. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro cottura, ma deve essere eliminato in loco.

L'aggiudicataria si impegna a 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 (punto 5.3.7 dei CAM approvati con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente), come risultante da dichiarazione del legale rappresentante che sarà inserita nella contratto.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'aggiudicatario.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche.

In corso di esecuzione contrattuale, l'amministrazione effettuerà verifiche circa il rispetto della normativa sulla gestione dei rifiuti così come dichiarato dal legale rappresentante in sede di sottoscrizione della contratto.

ART. 16) PULIZIE DEGLI AMBIENTI EDUCATIVI

Il servizio di pulizia degli ambienti educativi prevede le seguenti attività:

- riordino degli ambienti educativi dopo lo svolgimento delle diverse attività: sonno, colazione e merenda, sanificazione dei bagni e dei fasciatoi, con esclusione della pulizia e del riordino dopo pasto, compreso nei servizi elencati al punto B);
- fornitura di detergenti e attrezzature necessarie per le pulizie (compresi aspirapolvere ed altre apparecchiature meccaniche per la pulizia) degli ambienti educativi e dei relativi arredi;
- fornitura di detersivi specifici per lavastoviglie e lavatrici;
- pulizia e sanificazione (preventive e successive ai pasti) degli ambienti educativi adibito al pranzo e dei relativi arredi;
- pulizia degli ambienti educativi e degli arredi dell'asilo nido, comprese la sezione di micronido e la sezione di continuità situate in via Adige, 2, con ciò intendendosi pulizie ordinarie, sia degli ambienti interni sia dei resede esterni, di carattere giornaliero e pulizie a fondo periodiche con le cadenze e le caratteristiche di seguito indicate:



Centrale unica di committenza



settimanale: pulizia delle parti basse delle superfici vetrate, di porte, finestre e delle pareti piastrellate;

mensile: pulizia dell'intera superficie di tutte le superfici vetrate, di porte, finestre e delle pareti piastrellate; pulizia approfondita esterna ed interna degli arredi; pulizia di lampade e plafoniere; pulizia con lavaggio dei resesti esterni, lavaggio delle fodere dei cuscini, copri poltrone e copri divani;

pulizie periodiche: sono da effettuarsi in occasione delle chiusure del servizio per vacanze o festività (Natale, vacanze estive) e alla fine del periodo invernale in concomitanza dello spegnimento del riscaldamento (pulizie di primavera). Questo tipo di pulizie devono prevedere: lo spostamento degli arredi al fine di consentire la pulizia dietro gli armadi e le scaffalature, pulizia, da effettuarsi con strumenti idonei alla rimozione di macchie, polvere ed eventuali ragnatele, di tutti gli arredi (sia interno sia esterno) delle pareti e dei soffitti, pulizia di lampade e plafoniere, lavaggio ed igienizzazione di attrezzature e giochi, lavaggio di tappeti e moquette.

Quotidianamente deve essere inoltre garantita l'aspirazione con mezzi meccanici di pavimenti, tappeti e moquette.

- f) attività inerenti la tenuta della biancheria, compreso il lavaggio, la stiratura e il posizionamento della stessa nelle apposite armadiature;
- g) gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- h) sistemazione dei lettini nelle stanze del riposo, compreso il cambio della biancheria dei letti ogni settimana o quando se ne ravvisi la necessità.

Le planimetrie dei locali sono indicate al capitolo speciale d'appalto.

Il servizio di pulizia con le caratteristiche e le modalità sopra indicate viene svolto di massima a conclusione dell'orario di servizio dell'asilo nido e comunque non prima delle ore 17.00. In caso di eventuali anticipi di orario, le attività di pulizia non devono interferire con la presenza e le attività dei bambini, delle educatrici, del personale ausiliario e dei genitori presenti all'interno della struttura.

ART. 17) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA E L'IGIENE

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 disinfectanti, 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.

I prodotti utilizzati dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l'igiene (Allegato del D.M.24 maggio 2012, G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

In particolare i prodotti utilizzati per le pulizie si dividono in:

A) Prodotti DETERGENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI: devono essere in possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i



Centrale unica di committenza



prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti.

- B) **DISINFETTANTI:** devono essere autorizzati dal Ministero della salute, come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ..."), oppure come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...").
- C) Prodotti diversi da quelli di cui ai punti precedenti, utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati superconcentrati.

I concorrenti, all'interno della propria offerta tecnica, devono dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, compilando i modelli messi a disposizione dall'Amministrazione affinché quest'ultima possa effettuare una valutazione di conformità di quanto offerto rispetto a quanto previsto al presente articolo.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE nel rispetto del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, punto 5.3.5.

ART. 18) IGIENE DEGLI ALIMENTI E APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E AUTOCONTROLLO

L'aggiudicataria deve garantire che l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature del Centro Cottura, siano conformi alle norme igienico sanitarie vigenti.

L'igiene degli alimenti deve rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/5/1988 e successive modifiche ed integrazioni). Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'aggiudicataria è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

Con riferimento a quanto previsto dalla normativa vigente in tema d'igiene e sicurezza alimentare, l'aggiudicataria dovrà mettere a punto il sistema HACCP, vale a dire:

1. Definire le fasi – punti critici del processo produttivo da tenere sotto controllo;
2. Definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standard da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolo);



Centrale unica di committenza



3. Definire le azioni correttive: cioè la procedura da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standard definiti.

L'autocontrollo dovrà comprendere anche una procedura che garantisca la rintracciabilità del pasto prodotto e di tutti gli alimenti costituenti le singole preparazioni realizzate per l'utenza, incluse le preparazioni per le diete speciali.

La messa a punto e stesura dell'HACCP sarà effettuata dal Responsabile dell'autocontrollo dell'aggiudicatario: il manuale di autocontrollo predisposto secondo i principi dell'HACCP deve essere presentato all'Ufficio dell'Amministrazione competente entro 10 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'avvio del servizio.

L'applicazione dell'HACCP, l'autocontrollo, all'interno del centro cottura sarà compito e responsabilità del coordinatore indicato dall'aggiudicatario, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L'applicazione dell'HACCP comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese dell'aggiudicatario, ad analisi microbiologica e/o chimica da parte di struttura in possesso dei necessari requisiti. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'A.U.S.L. competente e del Comune per verifiche e controlli.

ART. 19) IGIENE DEL PERSONALE E VESTIARIO

Il personale, che si occupa di qualsiasi mansione, deve scrupolosamente curare l'igiene personale, non avere smalti o indossare gioielli onde evitare una contaminazione con gli alimenti. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

ART. 20) IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve possedere i previsti attestati di formazione obbligatori per legge (HACCP e corsi di formazione celiachia ed intolleranze alimentari), documentabili in copia a richiesta del Comune.

Titolo VI: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE



Centrale unica di committenza



ART. 21) PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprio personale (dipendenti/soci lavoratori), che dovrà possedere adeguata professionalità ed essere a conoscenza delle norme di igiene della produzione e dell'ambiente, oltre alle norme sulla sicurezza e prevenzione infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla produzione e allo sporzionamento dei pasti dovrà, prima dell'inizio del servizio, essere in possesso di corsi di formazione abilitanti necessari per svolgere l'attività cui sono preposti (corsi HACCP – Celiachia – L.R.T. n° 24/2003 – Regolamenti C.E. n° 852/2004 – n° 853/2004).

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale.

Il personale addetto al trasporto pasti dovrà essere in possesso dei requisiti necessari per la guida del veicolo e per il trasporto dei pasti verso i refettori.

Il concorrente, all'interno della propria offerta tecnica, dovrà dichiarare l'organico necessario per tutta la durata della contratto, precisando numero, mansioni e livello monte-ore e specificando quali dei soggetti impiegati si qualificano come "lavoratori svantaggiati". L'organico previsto dal concorrente all'interno dell'offerta tecnica e successivamente impiegato dall'aggiudicatario, dovrà garantire l'esecuzione del servizio a regola d'arte e comprendere almeno le seguenti figure professionali:

- n. 1 cuoco
- n. 1 aiuto cuoco
- n. 3 personale di supporto nella somministrazione e trasporto dei pasti
- n. 2 addetti alle pulizie

L'aggiudicataria, quindici giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto e in ogni caso prima della stipula del contratto, dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio con le esatte generalità e il domicilio, compresi gli estremi del documento di riconoscimento, oltre che il personale individuato per le eventuali sostituzioni. L'elenco inviato, pena la mancata stipula della contratto, dovrà essere conforme a quanto offerto all'interno della propria offerta tecnica. All'elenco dovranno essere allegati copia comprovante i requisiti professionali posseduti e copia del contratto di lavoro. Ogni variazione di personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata dall'aggiudicataria all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia effettivamente impiegato nell'attività.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un periodo di affiancamento al fine di evitare disservizi. In caso di riduzione o variazioni aventi carattere di stabilità dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'aggiudicataria deve, entro 30 (trenta) giorni lavorativi, provvedere al reintegro con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Non dovranno essere comunicate all'Amministrazione le eventuali sostituzioni "ordinarie" (ferie, malattie etc.) se disposte per brevi periodi, comunque non superiori ai 15 gg. lavorativi



Centrale unica di committenza



Il personale dovrà presentarsi in ordine, munito di apposita divisa di lavoro e sarà tenuto a conservare e custodire con cura e diligenza le attrezzature e i locali. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia e il personale dovrà essere munito di apposito cartellino con il nome.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'aggiudicataria la sostituzione del personale addetto, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso l'aggiudicataria provvederà a quanto richiesto entro il termine massimo di 3 (tre) giorni lavorativi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La ditta deve nominare un Coordinatore tecnico dei servizi che costituisce il referente nei confronti del Comune. Il nominativo dovrà essere comunicato almeno 5 (cinque) giorni lavorativi prima della stipula del contratto e dovrà essere presente e/o reperibile ogni giorno del calendario scolastico e deve avere le caratteristiche di cui al successivo articolo 21.

L'aggiudicatario si impegna a far partecipare i propri addetti agli incontri periodici con il coordinatore dei servizi per la prima infanzia, il personale educativo e la dietista incaricata dal Comune. All'incontro dovrà obbligatoriamente essere sempre presente il coordinatore tecnico dei servizi di cui al successivo art. 21. Gli incontri da tenersi con cadenza trimestrale avranno lo scopo di coordinare i servizi, migliorare l'offerta complessiva e informare adeguatamente tutto il personale su eventuali modifiche nell'organizzazione dei servizi. Gli incontri saranno effettuati al di fuori dell'orario di servizio per garantire la partecipazione di tutti gli interessati.

L'aggiudicatario nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro cottura sia presso le sezioni di nido e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico coinvolto con il servizio di nido d'infanzia.

ART. 22) COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Oltre al personale indicato al precedente articolo, l'aggiudicataria dovrà avvalersi anche di n. 1 Coordinatore tecnico dei servizi.

Il Coordinatore tecnico dei servizi sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'AUSL, il dietista incaricato dall'Ente. Il Coordinatore, in collaborazione con le strutture preposte dall'aggiudicataria, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dall'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere reperibile nei giorni feriali e prefestivi durante tutto il periodo dell'anno educativo. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall'aggiudicataria, si intendono come presentate direttamente a quest'ultimo.



Centrale unica di committenza



Il coordinatore costituisce, di norma, l'interfaccia della ditta aggiudicataria nei confronti dell'Amministrazione.

In caso di assenza del coordinatore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

ART. 23) FORMAZIONE E INFORMAZIONE

L'aggiudicataria deve garantire, prima dell'avvio del servizio e/o in caso di variazione del personale, lo svolgimento di corsi di addestramento a tutti i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di informarli circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolo e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Deve essere almeno garantita la formazione obbligatoria prevista dal D.Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal C.d. "Pacchetto Igiene" e s.m.i. sull'igiene delle produzioni alimentari.

In ottemperanza a quanto previsto dal paragrafo 5.5.3 dei CAM di riferimento, l'aggiudicatario deve inoltre garantire che siano affrontate le seguenti tematiche nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale:

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'aggiudicataria.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti dovrà essere costantemente formato e aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di intolleranze alimentari, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

La formazione erogata dovrà essere in linea con quanto previsto nell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

ART. 24) APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta deve inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti/soci lavoratori, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data della stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da modifiche e integrazioni da ogni altro contratto collettivo, successivamente



Centrale unica di committenza



stipulato per la categoria applicabile nella provincia di Arezzo. La ditta è tenuta a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicataria anche nel caso essa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Si fa presente che, al fine di svolgere il servizio, sarà condizione necessaria la presenza in organico almeno del personale indicato al precedente articolo 20. I citati livelli minimi devono intendersi inderogabili: ciò fatta salva l'applicazione di un contratto collettivo diverso, la cui dimostrazione di equipollenza è onere dell'offerente, che dovrà darne evidenza in sede di giustificazione dei prezzi offerti (indicando anche i contestuali riferimenti normativi).

La ditta aggiudicataria dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

ART. 25) CLAUSOLA SOCIALE

La ditta aggiudicataria si obbliga ad assicurare i livelli occupazionali, procedendo prioritariamente all'assunzione del personale già in forza nelle imprese cessanti, al fine di garantire la continuità del rapporto con gli utenti destinatari del servizio, applicando i CCNL firmati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e garantendo il mantenimento dell'inquadramento attuale ed in generale dei diritti maturati dal personale in servizio a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'aggiudicataria subentrante.

A tal fine si indicano di seguito le unità e l'inquadramento del personale utilizzato dall'attuale esecutore del servizio:

- n. 1 unità con qualifica di "Capo cuoco", livello C3 del CCNL cooperative sociali, anzianità servizio: 17 anni;
- n. 1 unità con qualifica di "Cuoco", livello C1 del CCNL cooperative sociali, anzianità servizio: 10 anni);
- n. 2 unità con qualifica di "Addetto cucina/pulizie", livello A2 del CCNL cooperative sociali, di cui n. 1 unità con anzianità servizio: 11 anni e n. 1 unità con anzianità servizio: 7 anni;
- n. 1 unità con qualifica di "Addetto pulizie/trasporto", livello A2 del CCNL cooperative sociali con anzianità servizio: 20 anni;
- n. 2 unità con qualifica di "Addetto pulizie", livello A2 del CCNL cooperative sociali, di cui n. 1 unità con anzianità servizio: 10 anni e n. 1 unità con anzianità servizio: 17 anni.

ART. 26) VARIANTI MIGLIORATIVE

L'Appaltatore entro il tempo massimo indicato in sede di offerta deve mettere in atto le varianti migliorative proposte qualora siano state ritenute accettabili dalla Stazione appaltante in fase di gara.



Centrale unica di committenza



L'Appaltatore, nel caso in cui le varianti da esso proposte siano state ritenute non accettabili dalla Stazione appaltante, deve mettere in atto le varianti alternative richieste dalla Stazione appaltante, consistenti nella prestazione di altri servizi o beni pertinenti rispetto alle attività oggetto dell'appalto, per un importo pari al costo delle varianti proposte dall'impresa.

La remunerazione delle varianti, sia che si tratti di quelle proposte dall'impresa e accettate dal Comune, sia che si tratti di quelle attuate su richiesta del Comune in sostituzione delle varianti proposte dall'Impresa ma ritenute non accettabili, è in ogni caso compresa nel corrispettivo complessivo offerto dall'Appaltatore in sede di gara.

Titolo VIII: ONERI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 27) RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

L'aggiudicataria è direttamente responsabile nei riguardi dell'Amministrazione e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione.

Per tutta la durata del servizio l'aggiudicataria è tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile, RCT/O, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che possa arrecare all'Amministrazione, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, etc. L'Amministrazione è da considerarsi come terzo e deve essere indicato come tale all'interno della polizza.

Tale polizza dovrà prevedere un massimale unico per anno e per sinistro di € 5.000.000,00 a copertura di danni alle persone e alle cose.

La polizza dovrà espressamente prevedere la copertura di danni a terzi per la preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande, oltre che la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, dei rischi per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

Nel caso la polizza presenti franchigie o scoperti per sinistro, in nessun modo queste potranno essere opposte all'Amministrazione o al terzo danneggiato e dovranno esclusivamente rimanere a carico dell'aggiudicatario.

La polizza dovrà coprire la Responsabilità civile personale di tutte le persone fisiche di cui l'aggiudicataria si avvarrà, per i danni a terzi verificatisi durante le attività e le mansioni svolte e



Centrale unica di committenza



prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione, dei suoi Amministratori e dipendenti.

La polizza dovrà inoltre prevedere i danni per danneggiamento a locali e derivanti da interruzione e/o sospensione del servizio.

La polizza deve coprire anche i danni alle cose di terzi consegnate in custodia e a quelle utilizzate durante l'esecuzione del servizio.

Copia della polizza dovrà essere prodotta all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

ART. 28) RESPONSABILITA' NEI CONFRONTI DEI FORNITORI

L'aggiudicataria è l'unica responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 29) ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri per:

1. il completamento o rimpiazzo delle stoviglie, pentole, e utensileria di cucina, compresi anche i piccoli elettrodomestici, quali frullatori, mixer, etc. e tutto quanto necessario per la somministrazione (tovaglie di stoffa, salviette di carta, piatti, bicchieri, posate, vassoi) con le caratteristiche meglio descritte al precedente articolo 1 lett. e); la ditta deve essere sempre e comunque pronta a mettere a disposizione, nella quantità necessaria, piatti, posate e bicchieri a perdere, così come previsto al precedente articolo 1 lett. d); l'aggiudicataria dovrà fornire tale materiale in condizioni e numero sempre adeguato al servizio: la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura, l'acquisto di materiale aggiuntivo per un aumento dell'utenza sono a carico dell'aggiudicataria e il materiale acquistato dovrà avere almeno le stesse caratteristiche di qualità e funzionalità di quello attualmente presente;
2. la fornitura di utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina e per la pulizia del centro cottura e dei refettori;
3. la fornitura di utensili e prodotti per la pulizia e l'igiene degli ambienti educativi e di tutte le attrezzature in essi contenuti;

In relazione al punto n. 1 si specifica che per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" devono essere sostituiti quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinati.

ART. 30) REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta» comprendente fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di



Centrale unica di committenza



liquidi e/o la pulitura di superfici – l'aggiudicataria 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).

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

ART. 31) ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune mette a disposizione dell'aggiudicataria il centro cottura e tutte le attrezzature in esso contenute necessarie alla preparazione e dalla somministrazione dei pasti nella forma del comodato d'uso gratuito.

Sono a carico del Comune gli oneri per energia elettrica, gas, acqua e riscaldamento e ogni altra spesa concernente la manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili, nonché i costi relativi ai canoni per la manutenzione dei presidi antincendio e centrale termica.

Resta a carico del Comune la manutenzione di tutte le attrezzature e degli arredi presenti nel centro cottura e negli spazi destinati alla somministrazione dei pasti. Sono a carico dell'Ente anche le sostituzioni delle attrezzature e degli arredi resesi necessarie per usura o per sostituzioni necessarie ad adeguamenti normativi o miglioramenti del servizio.

Resta inoltre a carico del Comune l'affidamento di specifici incarichi per la redazione e l'adeguamento del menù e delle tabelle dietetiche, comprensive dei menù per le diete speciali, nonché la loro trasmissione ai competenti uffici delle USL per le validazione.

L'Ufficio per i servizi scolastici ed educativi dell'Ente provvederà a trasmettere all'aggiudicataria le tabelle dietetiche e i relativi menù all'aggiudicataria ed ogni variazione ed adeguamento periodico.

ART. 32) OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIA

L'aggiudicataria si impegna a:

1. garantire la stabilità e la continuità del servizio in ogni circostanza, assicurando personale quantitativamente e qualitativamente adeguato alle necessità ai sensi di quanto disposto dalla Delibera di Giunta Regionale n. 1388 del 27.12.2004 "Legge Regionale 12 maggio 2003 (Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare), attuazione art. 2 (Formazione e controlli)", nonché in possesso dei requisiti fisici necessari;
2. garantire il rispetto di quanto disposto dalla vigente normativa in materia ed in particolare a assicurare quanto previsto dalle norme elencate all'art. del presente Capitolato;
3. mantenere opportuni contatti con i funzionari dei competenti Uffici del Comune di Terranuova Bracciolini, al fine di verificare il buon andamento del servizio stesso,
4. svolgere i servizi in oggetto in conformità al calendario del servizio predisposto dal Comune di Terranuova Bracciolini. In particolare il calendario per l'anno scolastico 2017/2018 è allegato



Centrale unica di committenza



al presente capitolato, mentre per il calendario degli anni scolastici successivi al primi sarà cura del responsabile del servizio renderlo noto all'aggiudicatario entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno;

5. rispettare, nei confronti del proprio personale, i vigenti specifici contratti di lavoro relativi al trattamento salariale, normativo, previdenziale ed assicurativo;
6. garantire l'espletamento dei servizi secondo le disposizioni e l'orario stabiliti dall'Ente, nel rispetto di quanto previsto dal CCNL di categoria;
7. garantire che nei locali della cucina acceda esclusivamente il personale dell'aggiudicatario addetto al servizio. Non è consentito l'accesso degli utenti del servizio e del personale educativo ed ausiliario in servizio presso i nidi d'infanzia. Per il ricevimento dei fornitori il personale incarico dell'aggiudicatario dovrà utilizzare esclusivamente le apposite aree esterne ed interni. In particolare i fornitori dovranno accedere all'ara di scarico merci utilizzando esclusivamente il cancello destinato al transito dei fornitori. E' assolutamente vietato l'utilizzo di porte e cancelli riservati all'ingresso e all'uscita degli utenti e del personale educativo;
8. garantire libero accesso ai locali della cucina tutti i funzionari del Comune, manutentori o altri addetti specificatamente incaricati di eseguire controlli o altre attività, preventivamente concordate con gli uffici responsabili dell'Ente, tale personale sarà comunque tenuto alla scrupolosa osservanza nello specifico delle norme igienico sanitarie e safety. Avranno inoltre accesso a tutti i locali i funzionari dell'Azienda U.S.L. per i controlli ritenuti opportuni.
9. garantire che il proprio personale:
 - i. rispetti quanto disposto dal Piano di Autocontrollo adottato ai sensi del D.Lgs. n. 155/97, nonché alla tenuta e alla compilazione dei registri e quanto altro richiesto dall'Amministrazione comunale;
 - ii. rispetti gli orari di servizio e attenersi a tutte le norme inerenti la sicurezza sul lavoro;
 - iii. effettui il servizio con diligenza, tenere un comportamento irreprendibile nei confronti dei minori, essere rispettoso del segreto professionale;
 - iv. abbia la capacità di sapersi relazionare correttamente con i bambini ed avere la capacità di lavorare in equipe con gli altri operatori e le altre professionalità;
 - v. verifichi la corretta preparazione e fornitura dei pasti speciali per gli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. Per quanto riguarda il personale assegnato al trasporto ed alla somministrazione, la mancata fornitura dei pasti speciali dovrà essere segnalata immediatamente al responsabile di cucina in modo che lo stesso possa provvedere tempestivamente;
 - vi. segnali immediatamente al responsabile del servizio di asilo nido ogni problema, ritardo, malfunzionamento o altro dovesse verificarsi e che possa in qualche modo interferire con il corretto funzionamento dei servizi lui affidati;
 - vii. qualora il personale addetto al trasporto ed alla somministrazione avverte modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) non effettui la distribuzione o la sospenda immediatamente provvedendo al ritiro di quelle già



Centrale unica di committenza



sporzonate, e richieda la sostituzione delle pietanze al responsabile di cucina, che provvederà a redigere apposito verbale ed a dare immediata comunicazione dell'accaduto al competente ufficio del Comune di Terranuova Bracciolini;

10. è espressamente vietato il ricorso a pratiche lesive della libertà e della dignità personale dei minori, i cui diritti fondamentali devono essere rispettati;
11. il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti, salvo diverse disposizioni da parte dell'Ente;
12. l'assolvimento di tutti gli obblighi previsti nel presente Capitolato.

L'aggiudicataria si impegna inoltre a comunicare a trasmettere all'Amministrazione:

- a) almeno quindici giorni prima dell'avvio del servizio e in ogni caso prima della stipula della contratto il nominativo e le qualifiche del personale da impiegare nell'esecuzione del servizio, così come previsto al precedente articolo 20;
- b) almeno 5 giorni lavorativi prima della stipula del contratto:
 - tutti i documenti e le attestazioni richiesti con la nota di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e necessari per la stipulazione del contratto;
- c) in sede di stipula del contratto e in ogni caso prima dell'avvio del servizio:
 - copia del piano di autocontrollo, copia del Piano di Rintracciabilità e tutti i relativi allegati. L'aggiudicataria dovrà dare comunicazione di ogni eventuale cambiamento dei suddetti piani sia derivanti da organizzazioni del servizio diverse che da modifiche normative;
 - schede tecniche dei prodotti alimentari da fornire, in conformità con la propria offerta tecnica e con le disposizioni del presente capitolato e relativi allegati;
 - elenco dei prodotti di detersione e disinfezione comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza, in coerenza con quanto previsto nella propria offerta tecnica;
 - polizza assicurativa, debitamente quietanzata e tutte le garanzie richieste;
 - presentazione del Documento di valutazione dei rischi aziendali e di eventuali integrazioni al DUVRI proposto;
- d) semestralmente:
 - relazione dalla quale emergano eventuali problematiche relative alla conduzione del servizio nel corso dell'anno educativo al fine di concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare;
 - in base a quanto previsto dal CAM al punto 5.5.1 elenco della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari, dei metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007, copie delle fatture emesse dai fornitori nel periodo di riferimento).



Centrale unica di committenza



L'inoltro della documentazione di cui ai punti precedenti dovrà avvenire a mezzo PEC, oppure attraverso diverso strumento di comunicazione se comunicato dall'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 33) DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE

Per il presente appalto è ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 105 del Codice.

Nell'apposito campo previsto all'interno del DGUE di cui al successivo art. 13 l'operatore economico deve indicare, pena la successiva non autorizzazione al subappalto le parti della prestazione e la relativa quota percentuale che intende subappaltare.

L'aggiudicatario non può, per nessun motivo, cedere il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto dell'Amministrazione. La cessione e il subappalto non autorizzati sono motivo di risoluzione del contratto e fa sorgere il diritto per l'Amministrazione per l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggior danno.

ART. 34) PAGAMENTI

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Stazione Appaltante in favore dell'Impresa a mezzo mandati di pagamento.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti, avverrà su presentazione di regolari fatture in modalità elettronica, entro 30 giorni fine mese dall'acquisizione della fattura al protocollo generale della Stazione appaltante (salvo diversi accordi tra le parti) e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. La liquidazione delle fatture avverrà solo dopo che la Stazione appaltante avrà effettuato i controlli previsti dalle normative vigenti. La fattura deve essere emessa in relazione al numero delle ore di servizio effettivamente effettuate.

Il corrispettivo da corrispondersi all'Appaltatore verrà determinato dal totale delle ore prestate per l'effettuazione del servizio nel periodo di riferimento e dal rimborso delle spese sostenute per l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.

A tal fine l'appaltatore dovrà allegare alle fatture mensili copia delle fatture ricevute dai fornitori nel periodo di riferimento.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'appaltatore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

ART. 35) REVISIONE DEI PREZZI

La revisione dei prezzi potrà essere effettuata a partire dal 1° gennaio 2019 e sarà effettuata sulla base di una istruttoria condotta del responsabile del procedimento, con riferimento ai dati sui costi standard emessi dall'ANAC.



Centrale unica di committenza



In caso di mancanza della pubblicazione dei dati di cui al precedente comma, la rivalutazione verrà operata sulla base dell'andamento dell'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati, così come elaborato dall'ISTAT.

Eventuali richieste di revisione prezzi avanzate dall'appaltatore potranno essere operate ai sensi dell'art. 1664 del c.c. qualora per effetto di circostanze imprevedibili si siano verificati aumenti o diminuzioni dei costi determinanti per il contratto, superiori al 10% e limitatamente per quella differenza che ecceda il decimo.

ART. 36) TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, l'appaltatore è tenuto a comunicare all'Amministrazione comunale gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche di cui al comma **1** dell'articolo **3** della stessa legge entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'appaltatore assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

Ai sensi del disposto dell'articolo 3, comma 8 della legge 136/2010, le parti convengono, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del c.c. che, in caso di cui le transazioni relative al presente appalto siano eseguite dall'appaltatore senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa, il contratto si intende automaticamente risolto di diritto a seguito di accertamento di tale circostanza ed invio di apposita comunicazione da parte dell'Amministrazione.

L'Appaltatore è obbligato ad inserire, a pena di nullità assoluta, nei contratti sottoscritti con i subappaltatori della filiera dell'impresa a qualsiasi titolo interessata al servizio, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'appaltatore che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'articolo 3 della legge 136/2010 procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

ART. 37) GARANZIA DEFINITIVA

A titolo di garanzia definitiva l'appaltatore è obbligato a costituire una garanzia sotto forma di cauzione o fideiussione del 10% dell'importo netto contrattuale, nelle forme previste dalla legge a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Sono fatte le eventuali maggiorazioni previste dall'art. 103 d. Lgs. 50/2016.

La garanzia definitiva deve avere durata pari a quella del contratto, salvo quanto previsto dai commi successivi.



Centrale unica di committenza



Resta salva per l'Amministrazione comunale la possibilità dell'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligata a reintegrare la garanzia di cui l'Amministrazione abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza potrà essere reintegrata d'ufficio a valere sui ratei di corrispettivi da corrispondere all'appaltatore.

La garanzia dovrà riportare la formale rinuncia al beneficio della preventiva escusione (art. 1944 c.c.) nei riguardi dell'appaltatore obbligato, e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e dovrà essere operativa entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

Ogni forma di garanzia potrà essere estinta condizionatamente al nulla osta rilasciato dall'Amministrazione comunale e previa dichiarazione di regolare esecuzione del servizio. Lo svincolo della garanzia definitiva sarà effettuato in assenza di contestazioni.

Per tutto quanto non indicato nel presente articolo si fa riferimento all'art. 103 del d. lgs. 50/2016.

ART. 38) PERIODO DI PROVA

L'aggiudicatario è soggetto ad un periodo di prova di **6** (sei) mesi.

Qualora durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente capitolato e previa contestazione scritta del disservizio durante il periodo di prova, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria.

ART. 39) VIGILANZA E CONTROLLI

I controlli sulla natura e sul buon svolgimento del servizio vengono svolti ordinariamente per conto dell'Amministrazione Comunale dal Dirigente dell'Area Servizi alla persona, attraverso gli operatori del servizio promozione e interventi sociali e del servizio gestione amministrativa interventi sociali.

In particolare, il Comune ha ampie facoltà di controllo in merito:

1. all'adempimento puntuale e preciso dei programmi di lavoro previsti;
2. al rispetto degli orari di lavoro con particolare attenzione sia alla qualità, sia all'efficienza ed efficacia dei servizi erogati;
3. al rispetto di tutte le norme contrattuali e contributive nei confronti degli operatori dell'Appaltatore.

Qualora il Comune riscontri irregolarità od omissioni dell'Appaltatore nell'adempiere agli obblighi di cui al presente capitolato speciale, provvederà alla formale contestazione per iscritto con lettera raccomandata A.R. o PEC.

ART. 40) SICUREZZA

Sono a carico dell'appaltatore gli adempimenti ad essa riconducibili previsti dal D. Lgs. 81/2008. Tali adempimenti dovranno essere oggetto di informazione periodica da inviare all'Ufficio per i Servizi educativi del Comune.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) allegato al presente



Centrale unica di committenza



capitolato, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dall'Impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature.

L'appaltatore dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale, all'atto dell'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:

- a) nome e qualifica del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- b) nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza nominato dai lavoratori;
- c) nomi e qualifiche della squadra di emergenza e pronto soccorso;
- d) dichiarazione da cui risulti che i lavoratori impiegati operano nel rispetto delle norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro e che utilizzano attrezzature e dispositivi di protezione individuale idonei;
- e) dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione delle opere e/o servizi commissionati e appaltati e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli.

L'appaltatore è inoltre tenuto almeno 5 (cinque) giorni lavorativi prima della stipula del contratto:

- a completare per le parti di propria competenza, inserendo anche eventuali integrazioni, e a sottoscrivere il Documento di Valutazione dei Rischi da interferenze redatto dal Comune e allegato al presente capitolato;
- a presentare autocertificazione relativa alla redazione o all'aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), con particolare riferimento ai rischi specifici relativi alle attività oggetto del contratto;
- a presentare un'autocertificazione nella quale si attesta di avere adempiuto a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro propedeutici all'avvio dei servizi oggetto dell'appalto;
- a fornire all'Amministrazione Comunale i certificati di idoneità alla mansione del personale impiegato, anche per quello straordinariamente utilizzato per le sostituzioni.

L'appaltatore dovrà fornire, prima dell'inizio dei servizi, ai lavoratori inseriti nei servizi oggetto del presente contratto, i necessari dispositivi di protezione individuale nonché adeguata formazione, informazione ed addestramento;



Centrale unica di committenza



ART. 41) REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E FISCALE

Per tutta la durata contrattuale l'appaltatore dovrà essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi previsti dalla vigente normativa, con regolarità attestata da certificazione DURC in corso di validità.

Nell'ipotesi in cui l'appaltatore stesso, a seguito dell'acquisizione d'ufficio della certificazione DURC, dovesse risultare inadempiente dal punto di vista degli obblighi contributivi, l'Amministrazione comunale tratterà dai pagamenti dovuti all'espletamento del servizio l'importo corrispondente all'inadempienza certificata, provvedendo al versamento diretto della somma trattenuta agli enti assicurativi e/o previdenziali creditori.

La medesima regolarità deve riguardare il versamento all'Erario delle ritenute fiscali sui redditi da lavoro dipendente e dell'imposta sul valore aggiunto.

ART. 42) PENALI

L'appaltatore ove non attenda agli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, è tenuto al pagamento di una penalità variante da € 250,00 a € 1.500,00 in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidiva.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si elencano alcune inadempienze per i quali il Direttore dell'esecuzione del contratto può procedere all'applicazione delle penalità previste per mancata osservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato e dagli impegni assunti con l'offerta tecnica:

- mancato invio entro i termini della documentazione secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- impiego di personale non avente requisiti e titoli previsti;
- violazione dell'obbligo di provvedere alle sostituzioni del personale;
- violazioni degli obblighi contrattuali compresi quelli previsti nell'offerta tecnica presentata;
- mancato rispetto delle condizioni migliorative presentate in fase di gara che costituiscono modifica degli obblighi del presente capitolato;
- mancata prosecuzione del contratto nelle more del passaggio ad una nuova gestione e ciò sia nei casi di risoluzione o recesso dal contratto, sia alla scadenza dello stesso;
- rilevanti motivazioni di pubblico interesse
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inaffidabilità o insufficienza organizzativa o professionale nell'esecuzione degli interventi;
- mancata presentazione delle certificazioni
- accettazione, a qualunque titolo, di denaro dagli utenti o dalle loro famiglie o qualunque altra forma di sovrapposizione di finanziamenti per gli interventi oggetto dell'appalto;
- mancata consegna della copia del contratto di assicurazione per responsabilità civile verso terzi entro i termini previsti;



Centrale unica di committenza



- impiego di personale non dipendente del gestore o inosservanza delle norme di legge e dei contratti collettivi del personale dipendente;
- svolgimento di qualsiasi attività privata e quindi extracontrattuale presso persone in carico ai servizi da parte del personale dell'Appaltatore;
- eventuale subappalto di attività oggetto del contratto ad altri soggetti in violazione di quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016;
- mancata osservanza, secondo le regole della normale correttezza, degli adempimenti di carattere amministrativo, contabile, assicurativo o previdenziale;
- utilizzo improprio di qualsiasi notizia o dato di cui l'Appaltatore sia venuto a conoscenza nell'esercizio dei compiti ad esso affidati.
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- cessione del contratto a terzi;
- ogni mancato rispetto da parte del personale impiegato delle prescrizioni relative alla sicurezza;
- reiterata violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della concessionaria o del personale della concessionaria adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- ai sensi dell'art. 2, comma 3, DPR 62/2013 nel caso di mancato rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici – per le norme estensibili ai dipendenti, collaboratori o consulenti a qualunque titolo della concessionaria;
- per nullità dovuta al mancato rispetto dell'art. 53, comma 16-ter, del d. lgs. 165/2001;

Relativamente alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti saranno applicate penalità nei seguenti casi:

- ogni mancato rispetto delle specifiche tecniche relative alle materie prime, fresche e conservate, contenute nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- ogni mancata comunicazione al competente Ufficio per i servizi scolastici della sostituzione di uno o più prodotti per motivate difficoltà di approvvigionamento;
- ogni mancato rispetto delle modalità di preparazione dei pasti (lavaggio, cottura, condimento, etc.) così come sono indicate dalla Tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- ogni mancato rispetto dei tempi e/o delle temperature previste nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti;
- ogni mancato rispetto delle temperature e/o l'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/porzioni;



Centrale unica di committenza



- fornitura di pietanze non conformi dal punto di vista organolettico;
- mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure numero e tipologia di diete diverse da quelle per motivi di salute;
- ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze;
- ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato;
- ogni mancato rispetto di quanto previsto dal Piano di Autocontrollo Aziendale
- ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei terminali di consumo;
- ogni mancato rispetto di quanto previsto in materia di detergenti e disinfettanti nei terminali di consumo e in materia di indumenti da lavoro;
- ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero o menù alternativi o offerta qualitativa presentata in sede di gara, non autorizzata dal competente Ufficio comunale;
- ogni difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di pasti dietetici per motivi di salute, rispetto a quanto indicato nelle alternative delle previsioni e ordini effettivi giornalieri dei pasti;
- ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che pregiudichino o non la salute e la sicurezza dell'utente;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- ogni mancato intervento di manutenzione o riparazione di attrezzature, e/o integrazione di utensili e stoviglie;
- mancato rispetto delle prescrizioni relative agli interventi di pulizia della cucina e degli ambienti educativi;
- difformità dei prodotti impiegati per l'igiene e la pulizia;
- ogni mancata comunicazione relativa a variazioni nei detergenti e nei prodotti per l'igiene rispetto a quanto previsto dal presente capitolato di gara e dalle specifiche tecniche presentate in sede di agar dal concorrente;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- ogni mancata comunicazione inerente il servizio oggetto dell'appalto ed obblighi informativi previsti dal capitolato.

Quanto sopra riportato ha valore di esemplificazione e l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare ulteriori penalità, a suo giudizio insindacabile, per altri casi di inadempienza.



Centrale unica di committenza



L'appaltatore avrà 72 ore di tempo dalla ricezione della contestazione per presentare all'Amministrazione eventuali osservazioni scritte. La sanzione, se confermata, verrà detratta in fase di liquidazione della fattura del mese corrispondente, con provvedimento del Dirigente responsabile.

Dopo l'applicazione di cinque penali, in caso si verifichino ulteriori inadempimenti l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa), fatta salva comunicazione scritta alla concessionaria con almeno 30 giorni di anticipo a mezzo di raccomandata AR o PEC, e di aggiudicare la prosecuzione del contratto al concorrente risultante secondo in graduatoria.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da contestazione formale dell'inadempienza a mezzo di PEC o con fax, con la quale si inviterà l'appaltatore a formulare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di 15 giorni dal ricevimento della contestazione. Nel caso in cui l'appaltatore non vi provveda entro il termine stabilito o fornisca elementi giudicati inidonei a giustificare le inadempienze si provvederà all'applicazione della penalità.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento e previa emissione da parte dell'appaltatore di apposita nota di credito di ammontare pari all'importo dovuto a titolo di penale. La liquidazione del corrispettivo, decurtato dell'importo della penale, rimane subordinata al ricevimento della nota di credito. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante incameramento della cauzione per l'ammontare corrispondente a quello della penalità. In tali casi l'appaltatore dovrà provvedere all'integrazione dell'importo della cauzione entro 20 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta ritenuta.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere al recupero coattivo della somma dovuta.

ART. 43) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Sono causa di risoluzione del contratto i motivi individuati ai commi 1 e 2 dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016.

Inoltre, quando il responsabile dell'esecuzione accerti che comportamenti dell'appaltatore concretino grave inadempimento alle obbligazioni di contratto o grave irregolarità tale da compromettere la esecuzione a regola d'arte dei servizi, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi eseguiti regolarmente e che devono essere accreditati all'appaltatore. Su indicazione del responsabile del procedimento il responsabile dell'esecuzione formula la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto.



Centrale unica di committenza



Qualora, al di fuori dei precedenti casi, l'esecuzione dei servizi ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni contrattuali, il responsabile dell'esecuzione gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, per compiere i servizi in ritardo, e dà inoltre le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione. Scaduto il termine assegnato, il responsabile dell'esecuzione verifica, in contraddittorio con l'appaltatore, o, in sua mancanza, con l'assistenza di due testimoni, gli effetti dell'intimazione impartita, e ne compila processo verbale da trasmettere al responsabile del procedimento. Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante dispone la risoluzione del contratto. In tutti i casi di risoluzione, l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, fatto salvo quanto disposto dall'art. 108, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 44) RECESSO

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto con preavviso di almeno un mese.

ART. 45) RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO

Qualora l'aggiudicatario recedesse dal contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e senza giusta causa, l'Ente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e addebitare inoltre i maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento.

ART. 46) FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

In caso di fallimento dell'Appaltatore si applica l'art. 110 del d. lgs. 50/2016.

ART. 47) RIMBORSO SPESE DI PUBBLICAZIONE

Si ricorda ai concorrenti che, ai sensi del D.M. Infrastrutture e trasporti del 02/12/2016 (emanato ai degli artt. 70 - 71 del D. Lgs. 50/2016 – Nuovo Codice degli appalti) le spese di pubblicazione della presente gara sono a carico dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario è obbligato al rimborso delle spese sostenute dall'Ente per un importo di euro 1.665,20 entro 60 gg. dalla trasmissione della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

ART. 48) STIPULAZIONE DEL CONTRATTO – SPESE

La stipulazione del contratto è subordinata all'espletamento delle procedure di legge previste dalla normativa vigente. L'appaltatore si obbliga a stipulare il contratto alla data che sarà comunicata dal competente ufficio comunale previo versamento delle spese inerenti e conseguenti al contratto, unitamente a tutti gli oneri, imposte e tasse di qualsiasi natura relativi al contratto, ad esclusione di quelle che la legge pone a carico dell'Amministrazione Comunale. Saranno inoltre a carico dell'appaltatore le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali.



Centrale unica di committenza



Le prestazioni aggiuntive e/o le soluzioni migliorative proposte dall'appaltatore in sede di gara costituiscono obblighi contrattuali e vanno ad integrare il presente capitolato.

Alla data fissata dal competente ufficio comunale l'appaltatore dovrà produrre:

1. idonea documentazione attestante il versamento delle spese specificate sopra;
2. idonea documentazione attestante la costituzione della garanzia definitiva di cui al presente capitolato;
3. polizza RCT/RCO e relative quietanze di cui al presente capitolato;

Nel caso in cui l'appaltatore non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, o qualora non provveda in modo conforme agli adempimenti ed alla consegna della documentazione prevista dal presente articolo, l'Amministrazione Comunale può unilateralmente con proprio provvedimento amministrativo e senza bisogno di messa in mora, dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione e porre a carico dell'appaltatore stesso le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria. L'appaltatore si impegna ad eseguire il presente capitolato a partire dalla comunicazione da parte del competente Dirigente, anche nelle more del perfezionamento dei documenti contrattuali.

Tutte le imposte e spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto di appalto sono a carico dell'appaltatore.

ART. 49) OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del D. Lgs. 196/2003.

Il Comune di Terranuova Bracciolini, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi a persone disabili, fruitori del servizio oggetto del presente contratto, designa l'appaltatore responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'appaltatore procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione e alle prescrizioni normative, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
- l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione dei servizi, limitatamente alle operazioni indispensabili per l'erogazione dei servizi di cui al presente appalto;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto;
- tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti agli uffici competenti entro il termine perentorio di dieci giorni dalla scadenza contrattuale;
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dal D.P.R. 318/99 e s.m.i.

Per quanto attiene ai dati relativi all'appaltatore si informa che:



Centrale unica di committenza



- le finalità cui sono destinati i dati raccolti riguardano l'individuazione del soggetto cui affidare l'appalto in oggetto;
- le modalità di trattamento, in parte attuate tramite personal computer, ineriscono strettamente alla procedura di gara e alla gestione del contratto;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e si configura come onere del concorrente qualora intenda concorrere ed eventualmente aggiudicarsi l'appalto;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
 - ✓ il personale interno all'Amministrazione coinvolto nel procedimento;
 - ✓ i soggetti che ne abbiano interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei suoi dati personali sono definiti dalle disposizioni contenute nel Titolo II del D. Lgs. n. 196/2003.

ART. 50) SCIOPERI

Nell'ipotesi di proclamazione di scioperi da parte dei dipendenti dell'Aggiudicatario dovranno essere rispettate ed applicate le norme di cui alla legge 146/1990, relativa all'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

ART. 51) ELEZIONE DI DOMICILIO E CONTROVERSIE

L'appaltatore elegge, per l'intera durata contrattuale, il proprio domicilio presso il comune di Terranuova Bracciolini.

Qualsiasi controversia tra l'Amministrazione Comunale e la concessionaria in ordine all'esecuzione del contratto, verrà deferita al competente foro di Arezzo.

ART. 52) RINVIO AD ALTRE NORME

L'appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza di tutte le condizioni che incidono sull'esecuzione del servizio, sulle ubicazioni dei locali e delle attrezzature eventualmente da utilizzare e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata del contratto.

L'Amministrazione Comunale comunicherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni normative che incidono sul servizio e che verranno man mano emanate.

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto si richiamano le norme di legge vigenti in materia e quelle che verranno in seguito emanate.

Si applicano inoltre le leggi ed i regolamenti che potessero venire emanati nel corso del contratto, comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto.



Centrale unica di committenza



ART. 53) PROTOCOLLO PROVINCIALE DI LEGALITÀ TRA PREFETTURA, PROVINCIA, CAMERA DI COMMERCIO ED I COMUNI DELLA PROVINCIA DI AREZZO

In data 31 ottobre 2015 è stato siglato il "Protocollo d'intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale nell'economia legale" tra la Prefettura di Arezzo, la Provincia di Arezzo, la Camera di Commercio ed i Comuni della provincia stessa.

Il Protocollo, allegato al presente capitolato a formare parte integrante e sostanziale è reso disponibile fra la documentazione di gara, prevede che ai fini del rafforzamento del sistema di cautele volto a prevenire possibili infiltrazioni criminali nel settore dei lavori pubblici e delle forniture di beni e servizi, si possano estendere i controlli e le verifiche antimafia – previsti dagli artt. 91 e 94 del D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 – anche al di sotto delle soglie di valore previste dalla normativa vigente.

Al fine di partecipare alla procedura di gara in oggetto, l'impresa invitata dovrà dichiarare di conoscere ed accettare l'intero Protocollo. Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata in sede di gara mediante apposito modello da firmare digitalmente che sarà reso disponibile da parte dell'Amministrazione.

ART. 54) ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente capitolato:

- i. planimetria dei locali della sede dell'asilo nido "Pinocchio";
- ii. planimetria del locale della sezione staccata di "Micronido" sito in via Adige, 1;
- iii. planimetria del locale della sezione di "Continuità" sito in via Adige, 1;
- iv. conteggio delle superfici dei locali e delle superfici vetrate interne ed esterne;
- v. tabelle dietetiche per le sezioni di nido d'infanzia;
- vi. DUVRI;
- vii. Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini;
- viii. Protocollo provinciale di legalità tra Prefettura, Provincia, Camera di commercio ed i comuni della Provincia di Arezzo.