

## **CAPITOLATO SPECIALE** **DI APPALTO**

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI POGGIBONSI. ANNI SCOLASTICI 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013.**

### **PARTE PRIMA : CONTENUTO OBBLIGATORIO**

#### **ART.1 – Servizi di base oggetto del contenuto obbligatorio.**

Tali servizi costituiscono il contenuto contrattuale oggetto di gara che l'aggiudicatario dovrà necessariamente fornire, e la tipologia dei servizi di base riguardano le seguenti ambiti:

- a) PASTI PER LE SCUOLE ELEMENTARI ED ALTRI UTENTI ( numero presunto 143.100 per le Scuole elementari e numero 1500 per i dipendenti): per ogni pasto prodotto presso la cucina della Ditta, con oneri a completo suo carico e con acquisto di proprie materie prime, con preparazione presso un centro di cottura della ditta stessa e con relativo trasporto e scodellamento: € 3,80 IVA esclusa;
- b) SERVIZI PER TUTTE LE SCUOLE MATERNE ( numero presunto 143.400): per ogni pasto oggetto di gestione tecnica sulla procedura di cottura, trasporto e coordinamento tecnico sulla produzione, prodotto presso la cucina individuata e messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale: € 2,30 IVA esclusa. ;
- c) SERVIZI PER LE SCUOLE MATERNE STATALI E CONVENZIONATE (numero presunto 71.500) numero per ogni cottura e distribuzione, con materiali forniti dall'Amministrazione e su centri di cottura comunali: € 1,56 IVA esclusa.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto è tenuta a fornire i servizi di cui ai punti a), b), c), trattandosi di unico lotto.e di servizi a contenuto obbligatorio riportato nel disciplinare all'articolo 3 punto A sotto la voce 3.A -INDIVIDUAZIONE DEI SERVIZI BASE:

I servizi sopra indicati dovranno essere espletati dall'Impresa aggiudicataria in autonomia tecnico-gestionale a proprio rischio, nel rispetto di quanto specificato nel presente capitolato speciale e con l'ausilio del proprio modello organizzativo aziendale proposto in sede di gara.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, per i servizi richiesti ai punti b), derrate alimentari già contrattualizzate dall'Amministrazione Comunale, come da specifiche ed indicazioni successive.

I servizi oggetto del presente appalto dovranno essere svolti tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico come stabilito dalle competenti autorità scolastiche.

I quantitativi dei pasti annui indicati in tutte le successive tabelle, sono stati desunti dai dati consuntivi relativi all'anno scolastico 2009/2010, relativamente agli aventi diritto. Essi sono soggetti ad oscillazioni nei quantitativi sia all'interno delle sotto categorie che in riferimento al numero complessivo dei pasti. Dinanzi al verificarsi di riduzioni superiori al 20% l'aggiudicatario potrà richiedere la risoluzione del contratto ai sensi di quanto previsto

dal Codice Civile, ma con la rinuncia ad ulteriori risarcimenti. Tale clausola sarà inserita come vessatoria nel contratto.

Il numero dei pasti di cui a tutte le tabelle successive, è da ritenersi del tutto indicativo in quanto il numero effettivo dei pasti da fornire sarà quello risultante dalle richieste giornaliere comunicate entro le ore 9.30 a cura del personale operante in ogni singola scuola interessata al servizio a mezzo telefono, fax o e-mail. Eventuali oscillazioni nel numero dei pasti effettivamente consumati rispetto al numero stimato ed indicato nel presente Capitolato non comporterà alcuna variazione al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara. Verranno pertanto pagati soltanto i pasti effettivamente erogati senza garanzia di un numero minimo. Tale precisazione attiene a tutte le tipologie di servizio obbligatorio indicate all'articolo 3 punto A del Disciplinare di GARA

## **ART. 2 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI ALL'ART.1 – PUNTO A) – PASTI PER LE SCUOLE ELEMENTARI ED ALTRI UTENTI INDIVIDUATI ALL'ARTICOLO 3 PUNTO A LETTERA 1 DEL DISCIPLINARE DI GARA.**

La tipologia del servizio richiesto prevede l'espletamento delle seguenti attività mediante utilizzo di centro cottura nella disponibilità della Ditta per un totale di pasti di 143.100 (di cui 1500 pasti per i dipendenti).

Nel dettaglio, il servizio richiesto, prevede l'esecuzione delle seguenti fasi:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari, secondo le specifiche merceologiche allegare (Allegato A) al presente capitolato, necessarie alla produzione dei pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie presenti sul territorio del Comune di Poggibonsi
- la preparazione, cottura, confezionamento giornaliero e trasporto in contenitori multiporzione e/o monoporzione;
- la distribuzione, anche con articolazione in più turni, dei pasti ai tavoli, precedentemente apparecchiati dal personale dell'Impresa aggiudicataria nonché la fornitura della utensileria necessaria;
- la fornitura dei prodotti detergenti e sanificanti per la pulizia dei tavoli e delle sedie dei locali refettorio e la fornitura dei sacchi per la raccolta dei rifiuti;
- lo sbarazzo delle stoviglie a perdere, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- il ritiro, trasporto giornaliero e lavaggio presso il centro di produzione dell'Impresa aggiudicataria, dei contenitori sporchi utilizzati per il servizio.

Il centro di cottura dell'Impresa dovrà essere regolarmente autorizzato allo svolgimento di detta attività; in tale contesto il centro dovrà avere capacità residua di produzione adeguata alle necessità del presente appalto.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere tutti di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione. Detti prodotti dovranno essere preparati in ambienti in regola con le vigenti normative di carattere igienico sanitario idoneamente autorizzati dalla competente A.S.L.

Per lo svolgimento del servizio l'impresa dovrà garantire anche la fornitura di tutto il materiale di vettovagliamento a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate), nonché tutta l'attrezzatura necessaria per lo svolgimento del servizio stesso. I piatti (piano e fondo) dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile al 100% ed idoneo al contatto alimentare secondo le vigenti disposizioni in materia. Il servizio dovrà essere eseguito da un centro di cottura nella disponibilità della Ditta;

Tutti i contenitori necessari ai servizi da svolgere devono essere forniti dall'Impresa aggiudicataria e devono rispondere ai requisiti di cui al D.M. 13/9/1975 e successive

modificazioni ed integrazioni, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La fornitura dei pasti realizzati presso il centro produzione pasti dell'Impresa ed il servizio di distribuzione interesserà, con possibili variazioni all'interno dei quantitativi indicati nelle singole scuole e con la precisazione indicata all'articolo 1 di questo capitolato, i seguenti plessi scolastici:

<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Pasti/anno presunti</b>
Sc. primaria "V. Veneto"	Viale Garibaldi n. 24	39.000
Sc. primaria "Vittorio Veneto" presso Marmocchi	Viale Garibaldi, 5	8.600
Sc. primaria "P. Calamandrei"	via Sauli	14.000
Sc. primaria "G. Pieraccini"	via A. Volta, 1	70.000
Sc. primaria "Bernabei"	via Ticci - Staggia Senese	10.000
<b>TOTALE</b>		<b>141.600</b>

Gli orari di consegna dei pasti suddetti non sono ancora stati definiti con le Autorità scolastiche; in via informativa, nello scorso anno scolastico 2009/2010, i pasti sono stati consegnati nell'intervallo fra le ore 11,20 e le ore 12,15

I pasti dovranno essere composti da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt
- acqua (1/2 lt)

Inoltre dovranno essere garantiti i pasti per i dipendenti comunali con orario 13,30/14,00 per n. due giorni a settimana, indicativamente il martedì ed il giovedì :

<b>Struttura</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Pasti/anno presunti</b>
Sala comunale	Via Montenero o altra sede individuata dall'Amministrazione Comunale	1.500

I pasti dovranno essere composti da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- acqua ½ lt
- vino ¼ lt
- frutta

Per questo servizio dovranno inoltre essere forniti i materiali di vettovagliamento monouso (piatto fondo, piatto piano, tovaglietta, tovagliolo, posate, bicchiere)

**ART. 3 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI ALL'ART.1 – PUNTO B) - SERVIZI PER TUTTE LE SCUOLE MATERNE INDICATI ALL'ARTICOLO 3 PUNTO A LETTERA B DEL DISCIPLINARE DI GARA.**

Quanto richiesto al punto b) comprende varie tipologie di erogazione pasti che sono dettagliate di seguito per un totale complessivo di 143.400 pasti da erogare.

Per tutte le tipologie qui rappresentate, la ditta dovrà prevedere il coordinamento tecnico-organizzativo su tutte le procedure e precisamente: gestione tecnica sulla procedura di cottura, trasporto e coordinamento tecnico sulla produzione dei pasti prodotti presso la cucina individuata e messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

I servizi di cui alle lettere b), contemplano la fornitura delle derrate necessarie alla consumazione in loco di colazioni e merende secondo menù e tabelle grammature allegate. **(Allegati B e C)**

Diversificazione delle tipologie richieste:

**PASTI COMPLETI**

La tipologia del servizio richiesto prevede le seguenti attività:

Per le strutture alle quali sono forniti pasti completi e di cui all'allegata tabella, la ditta dovrà fornire il trasporto pasti, fornitura e distribuzione delle colazioni e merende.

Il trasporto pasti, con propria autonoma organizzazione, dovrà avvenire dalla cucina comunale di Via Risorgimento, dove sono preparati i pasti, ai plessi indicati, con possibili variazioni all'interno dei quantitativi indicati nelle singole scuole e con la precisazione indicata all'articolo 1 di questo capitolato, nella seguente tabella:

<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Pasti/anno presunti</b>
Sc. Materna comunale annessa alla cucina di Via Risorgimento	Via Risorgimento	19.700
Nido privato "Lo Scarabocchio"	Via Duccio Boninsegna	4.500
Sc. Materna privata "Vittorio Veneto"	Via Borgo Vecchio n.15 - Staggia	3.400
Sc. Materna comunale di Luco c/o Borgaccio	Via del Borgaccio	10.300
<b>TOTALI</b>		<b>37.900</b>

Gli orari di consegna dei pasti suddetti non sono ancora stati definiti con le Autorità scolastiche; in via informativa, nello scorso anno scolastico 2009/2010, i pasti sono stati consegnati nell'intervallo fra le ore 11.00 e le ore 12.30

I pasti per le suddette scuole dovranno essere composti da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta
- acqua (1/2 lt)

**PASTI RIDOTTI (esclusa cottura pasta) CON TRASPORTO**

La tipologia del servizio richiesto prevede le seguenti attività:

trasporto di pasti, ad esclusione della pasta, preparati, presso la cucina comunale di Via Risorgimento.

- la fornitura delle derrate alimentari necessarie al completamento del pasto parzialmente prodotto dalla suddetta cucina centralizzata (pasta, pane, frutta e accessori)
- gestione degli approvvigionamenti necessari ai terminali con cottura pasta)
- il ritiro e trasporto giornaliero dei contenitori

Il suddetto servizio è destinato alle seguenti scuole, con possibili variazioni all'interno dei quantitativi indicati nelle singole scuole e con la precisazione indicata all'articolo 1 di questo capitolato, nei seguenti termini:

<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Pasti/anno presunti</b>
Sc. Materna statale "Cedda"	Loc. Cedda	11.500
Sc. Materna statale "Borgaccio"	Via Del Borgaccio	14.500
Sc. Materna statale "Picchio Verde"	Via del Borgaccio	16.500
Sc. Materna statale "Sangallo"	Via di Sangallo n.28	11.000
Sc. Materna statale "Bellavista"	Via Stretto Lussemburgo – Loc. Bellavista	8.500
Sc. Materna statale "Staggia"	Via Ticci n.3 - Staggia	9.500
<b>TOTALE</b>		<b>71.500</b>

Gli orari di consegna dei pasti suddetti non sono ancora stati definiti con le Autorità scolastiche; in via informativa, nello scorso anno scolastico 2009/2010, i pasti sono stati consegnati nell'intervallo fra le ore 11.00 e le ore 12.30

I pasti dovranno essere composti da:

- un primo piatto (pasta cotta presso la scuola)
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta
- acqua (1/2 lt)

La tipologia del servizio richiesto prevede le seguenti attività:

- la fornitura delle derrate alimentari necessarie alla produzione in loco del pasto completo

#### **ART. 4 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI ALL'ART.1 – PUNTO C) - DISTRIBUZIONE E COTTURA PASTA IN LOCO .- SERVIZI PER LE SCUOLE MATERNE STATALI E CONVENZIONATE DI CUI ALL'ARTICOLO 3 PUNTO A LETTERA C DEL DISCIPLINARE DI GARA**

Trattasi dell'attività di distribuzione e della cottura pasta in loco dei "pasti ridotti con trasporto" già indicati nel precedente Art.3, integrata dalle successive ulteriori attività:

- gestione delle dispense di cucina relativamente alle scorte alimentari per la cottura della pasta oltre a quelle scorte inviate dalla cucina centralizzata del Comune;
- la cottura della pasta, in loco
- la distribuzione dei pasti ai tavoli, precedentemente apparecchiati dal personale dell'Impresa aggiudicataria con vettovagliamento tradizionale nonché la fornitura della utensileria necessaria;

- la pulizia dei tavoli e delle sedie dei locali refettorio;
- lo sbarazzo delle stoviglie, loro lavaggio con le lavastoviglie presenti in loco, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- il reintegro delle stoviglie utilizzate per la consumazione del pasto (piatti, bicchieri e posate)

Il suddetto servizio è destinato, , con possibili variazioni all'interno dei quantitativi indicati nelle singole scuole e con la precisazione indicata all'articolo 1 di questo capitolato, alle seguenti scuole:

<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Pasti/anno presunti</b>
Sc. Materna statale "Cedda"	Loc. Cedda	11.500
Sc. Materna statale "Borgaccio"	Via Del Borgaccio	14.500
Sc. Materna statale "Picchio Verde"	Via del Borgaccio	16.500
Sc. Materna statale "Sangallo"	Via di Sangallo n.28	11.000
Sc. Materna statale "Bellavista"	Via Stretto Lussemburgo – Loc. Bellavista	8.500
Sc. Materna statale "Staggia"	Via Ticci n.3 - Staggia	9.500
<b>TOTALE</b>		<b>71.500</b>

I servizi di cui alle lettere c), contemplano la fornitura delle derrate necessarie alla consumazione in loco di colazioni e merende secondo menù e tabelle grammature allegate. **(Allegati B e C)**;

#### **ART. 5 INDIVIDUAZIONE DEI SERVIZI A DISCREZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE:**

Accanto a tali servizi base, conteggiati per determinare il citato importo contrattuale, l'Amministrazione Comunale si riserva di affidare, a propria insindacabile scelta ma con obbligo di svolgimento da parte dell'aggiudicatario, come previsto nel disciplinare di gara. Tale obbligo diverrà una clausola vessatoria del contratto stipulato con l'aggiudicatario.

I servizi aggiuntivi che consistono:

1) Preparazione completa dei pasti per le Scuole Materne ( dietro maggiorazione di 0,55 centesimi di euro per ogni pasto e messa a disposizione di una cucina comunale in comodato gratuito in Via Risorgimento);

Per quanto riguarda questo punto si tratta di aggiungere a quanto previsto al punto b) la gestione completa della cucina centralizzata di Via Risorgimento con la preparazione e confezionamento dei pasti con personale propria e con piena autonomia gestionale. Per fare ciò l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali di Via Risorgimento per i quali dovranno essere previste, a carico della Ditta stessa, anche le operazioni di pulizia, sanificazione, manutenzione ordinaria attrezzature, ecc.. e tutto quanto necessario al corretto funzionamento della struttura ed alla erogazione dei pasti prevista al punto b). il servizio dovrà essere svolto acquistando le derrate alimentari con oneri a carico dell'aggiudicatario ma da fornitori già individuati dall'Amministrazioni in precedenti gare, che hanno determinato i costi di ogni singolo bene oggetto di fornitura. ( clausola vessatoria)

2) Affidamento del compito di preparazione completa dei pasti per gli Asili Nido, in sostituzione dei servizi di cui al punto c) dei servizi base, allo stesso prezzo offerto per i servizi di cui al punto a) (e con la messa a disposizione della Cucina di Via Risorgimento e dei singoli locali cucina degli asili nido)

Per quanto riguarda questo punto si tratta della preparazione pasti per i bambini e le bambine degli asili nido comunali per 22.000 pasti annui, nelle tre strutture educative di cui alla tabella seguente:

<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Pasti/anno presunti</b>
Nido comunale "La Coccinella"	Via Sangallo	10.000
Nido comunale "Rodari"	Via P. Togliatti	7.000
Nido comunale "Girasole"	Loc. Lecchi	5.000
<b>TOTALE</b>		<b>22.000</b>

I pasti dovranno essere predisposti presso la cucina centralizzata di Via Risorgimento, gestita come dal precedente punto 1).

#### **ART. 6 DERRATE – SUBENTRO A CONTRATTI VIGENTI**

Il Comune di Poggibonsi è titolare, a seguito di regolare gara di appalto, di contratti di appalto vigenti con Ditte fornitrici rispettivamente di derrate alimentari. Detti contratti sono in vigore sino al 31.12.2012. Detti contratti si riferiscono alle derrate alimentari necessarie alla preparazione del pasto, oltre che presso la cucina centralizzata di Via Risorgimento, anche presso tutti i plessi indicati agli artt. 3, 4 e 6, ivi compreso quanto necessario per colazioni e merende di cui meglio all'art.7.

Nello specifico il Comune di Poggibonsi è contraente con una Ditta fornitrice per le seguenti tipologie di derrate necessarie alla produzione del pasto:

- alimenti surgelati (verdure, pesce)
- gelato
- tonno in scatola
- pasta di semola di grano duro biologica a filiera corta
- gnocchi di patate
- pasta all'uovo e pasta ripiena
- riso
- olio extra vergine di oliva Toscano
- olio di semi di arachide
- olio di semi di girasole
- olive nere denocciolate in salamoia
- pomodori pelati e passata di pomodoro biologici
- fagioli cannellini lessati
- ceci lessati
- acqua minerale naturale
- aceto
- biscotti frollini al latte biologici
- biscotti da colazione tipo "petit" (Oro Saiwa)
- crackers
- farina tipo 0
- farina di mais

- farina istantanea per polenta
- cacao in polvere
- orzo solubile
- orzo perlato , farro
- succhi di frutta
- confettura di frutta
- barretta di cioccolato al latte / fondente
- miele vergine monofiore integrale
- pinoli
- thè
- bicarbonato
- camomilla
- zucchero
- frutta e verdura fresca biologica
- ortaggi biologici
- carni bovine fresche
- carni suine
- carni avi cunicole
- uova di gallina
- prosciutto crudo Toscano DOP
- prosciutto cotto nazionale DOP
- bresaola IGP
- formaggi vari e parmigiano reggiano biologico
- formaggio Grana
- stracchino / crescenza biologica
- mozzarella fior di latte biologica
- formaggio emmenthal
- ricotta biologica
- pecorino toscano DOP
- budino pronto
- latte cacao in brik

così come meglio specificati nell'allegato A1 (caratteristiche merceologiche specifiche per ogni derrata alimentare)

Con altra Ditta fornitrice per la fornitura di:

- pane toscano comune biologico
- pane integrale biologico
- pangrattato
- ciaccina all'olio extra vergine di oliva
- pizza con pomodoro e mozzarella
- torte fresche di giornata

come da dettaglio allegato **(Allegato A1)**

Il subentro nei citati contratti sarà effettuato a seguito di determina di aggiudicazione definitiva; la Ditta aggiudicataria dovrà subentrare a detti contratti nello stato di fatto e di diritto nel quale si troveranno alla data dell'aggiudicazione definitiva.

Il subentro è a perfetta conoscenza delle due Ditte contraenti. Il subentro avverrà alle stesse condizioni determinate in sede di gara, è obbligatorio, e tale obbligo verrà inserito come clausola vessatoria nel contratto di gara.

## **ART. 7 - SPECIFICHE GENERALI DEI SERVIZI RICHIESTI**

L'Amministrazione Comunale di Poggibonsi si riserva, nel periodo di vigenza dell'appalto di:

- Aggiungere nuove sedi con preavviso minimo di 15 giorni normali e consecutivi;
- Sopprimere alcune sedi con preavviso minimo di 15 giorni normali e consecutivi;

La Ditta appaltatrice sarà inoltre tenuta ad eseguire eventuali incrementi di fornitura pasti, assimilabili al servizio della presente gara, che l'Amministrazione Comunale di Poggibonsi riterrà opportuni, alle medesime condizioni di aggiudicazione.

Il Comune di Poggibonsi si riserva anche la facoltà di richiedere incrementi di fornitura per servizi non assimilabili alla presente gara; in tal caso saranno definite nuove e/o diverse condizioni economiche.

Tutte le attività richieste dal presente Capitolato, a carico della Ditta aggiudicataria, dovranno essere eseguite da personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria salvo quanto eventualmente affidato, nei limiti di legge, in subappalto.

La fornitura dei pasti è richiesta principalmente in contenitori multiporzione che garantiscono una maggiore qualità e gradibilità del pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva, in particolari circostanze, di richiedere la totale o parziale fornitura dei pasti in monoporzioni.

I pasti verranno trasportati presso i refettori scolastici in contenitori termici multiporzione e distribuiti nelle scuole ove prevista a carico della Ditta aggiudicataria. Tutti i predetti contenitori devono rispondere ai requisiti di cui al D.M. 13/9/1975 e successive modificazioni ed integrazioni, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico-sanitario. Si evidenzia che i pasti prodotti dalla cucina centralizzata di Via Risorgimento dovranno essere trasportati con contenitori termici multiporzione forniti dall'Amministrazione Comunale.

Il Gestore deve provvedere alla conduzione del servizio con personale idoneo ed adeguato, qualitativamente e numericamente, alle necessità connesse al servizio richiesto.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui tale personale è preposto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo idoneamente preparato allo scopo. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune prima dell'inizio della fornitura.

La consegna dei pasti dovrà avvenire entro gli orari che verranno concordati.

L'Amministrazione Comunale si riserva di indicare in ogni momento variazioni ed adeguamenti in merito a detti orari cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi, anche per singoli plessi scolastici.

Tenuto conto della particolare natura del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di variare parzialmente, a suo insindacabile giudizio e per comprovate esigenze, le suddette modalità relative alla fornitura e distribuzione dei pasti, senza che la Ditta possa richiedere variazione dei prezzi.

Eventuali oscillazioni nel numero dei pasti effettivamente consumati rispetto al numero stimato ed indicato nel presente Capitolato non comporterà alcuna variazione al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara. Verranno pertanto pagati soltanto i pasti effettivamente erogati senza garanzia di un numero minimo. Tale precisazione attiene a tutte le tipologie di servizio obbligatorio indicate all'articolo 3 punto A del Disciplinare di GAra

## **ART. 8 – DERRATE APPROVVIGIONATE DIRETTAMENTE DALLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Le derrate alimentari necessarie alla produzione dei pasti dovranno essere tutte di ottima qualità e conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che si intendono qui richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato A, nonché alle altre caratteristiche qualitative aggiuntive indicate dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara.

Tutte le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R.T 06/04/2000 n. 53, quindi nell'ambito del presente appalto devono essere impiegati solo gli alimenti OGM FREE; le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate in lingua italiana conformemente alla normativa vigente e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le confezioni di derrate consumate in parte dovranno essere in possesso dell'etichetta di origine leggibile e completa.

L'Impresa appaltatrice, su richiesta della Amministrazione Comunale dovrà reperire dai fornitori idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche.

Le derrate alimentari non conformi alle prescrizioni del Capitolato dovranno essere oggetto di procedura di "non conformità" da parte della Impresa aggiudicataria, essere evidenziate correttamente e stoccate separatamente in apposita area in attesa della eventuale restituzione al fornitore.

Per la produzione dei pasti destinati agli utenti delle Scuole Primarie, con riferimento ai menù giornalieri ed alle Tabelle Dietetiche, dovranno essere sempre forniti i seguenti prodotti di origine biologica:

- pane
- pasta di semola
- riso
- frutta
- verdura fresca
- yogurt
- legumi
- mozzarella
- crescenza
- ricotta
- latte

- burro

## **ART. 9 MENU' E DIETE SPECIALI**

Sono previsti menù diversificati per le diverse fasce di utenza; gli stessi sono strutturati secondo stagionalità.

Su richiesta della Amministrazione Comunale sarà tuttavia possibile effettuare variazioni in relazione alle condizioni climatiche del momento; in tal caso l'Impresa aggiudicataria sarà avvisata con congruo anticipo.

Il menù che dovranno essere prodotti e forniti sono quelli risultanti dall'allegato B) al presente capitolato con, annesse, le relative tabelle dietetiche (Allegato C) Quindi l'Impresa aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste in detti menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui sopra. In caso eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di modificare, in accordo con la Commissione mensa, alcuni piatti previsti nei menù con altri piatti di equivalente valore economico.

I menù sono stati redatti, per ciò che attiene agli aspetti nutrizionali, conformemente ai L.A.R.N. (livelli di assunzione raccomandata) emessi dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Per quanto riguarda espressamente la cottura si dovrà limitare l'uso delle frittute, preferendo alle stesse la cottura in forno, dei soffritti e di tutti gli alimenti surgelati, ai quali sono da preferire prodotti agricoli freschi e di stagione.

In relazione ai L.A.R.N. ed ai diversi fabbisogni nutrizionali, le tabelle grammature sono diversificate a seconda dell'utenza a cui il pasto è destinato (Nidi, materne, primarie e adulti).

Le tabelle grammature predisposte dall'Amministrazione Comunale e riportate nell'allegato C), sono riferite all'alimento crudo.

Variazioni ai menù devono essere concordate con l'Amministrazione Comunale e dovranno comunque rispettare gli stessi aspetti nutrizionali ed economici.

Nessuna variazione potrà essere effettuata senza la specifica autorizzazione scritta della Amministrazione Comunale.

Variazioni al menù potranno essere richieste dal Comune in relazione all'andamento stagionale di alcuni prodotti, a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza o per particolari e motivate decisioni prese in seno alla commissione mensa.

In tali casi il Servizio Istruzione, di concerto con gli incaricati dall'Amministrazione Comunale, ed eventualmente sentita la Commissione Mensa, provvederà alla sostituzione delle pietanze non gradite con altre diverse comunicando in forma scritta alla Ditta aggiudicataria gli ingredienti e le modalità di preparazione, con preavviso di almeno 8 giorni rispetto all'introduzione della nuova pietanza. L'Impresa appaltatrice dovrà garantire la sostituzione della pietanza senza che ciò comporti alcuna variazione al prezzo definito in sede di gara.

La variazione di menù è consentita alla Impresa appaltatrice in via temporanea solo nei seguenti casi:

- in caso di sciopero;
- per cause di forza maggiore (es. rottura di un macchinario, interruzione acqua, energia elettrica, as, ecc.).

Al verificarsi delle suddette eventualità la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire in alternativa un pasto freddo o di altro tipo concordato preventivamente con l'Amministrazione Comunale.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere apportate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente alla Amministrazione Comunale.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, l'Impresa aggiudicataria verrà avvisata con almeno 24 ore di anticipo e nessun risarcimento potrà essere preteso dalla stessa per la mancata fornitura, né per i casi di ridotta fruizione derivante da sospensioni, scioperi, iniziative, eventi vari o altre cause.

Nei casi di necessità, determinata da motivazione di salute o religiosa, l'Impresa aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà attenersi a quanto riportato nel certificato medico (per motivi di salute) o a quanto comunicato per iscritto dal genitore (per motivi religiosi).

I certificati medici saranno ritenuti validi se riportano la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto. I regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose vengono applicati dietro presentazione di autocertificazione.

L'Amministrazione Comunale comunicherà alla Impresa aggiudicataria le diete speciali che entreranno in vigore al più tardi entro 2 giorni successivi all'inoltro della richiesta.

L'Impresa aggiudicataria deve pertanto garantire esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose. L'Impresa aggiudicataria non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta a cura del Comune.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzioni termosigillate, con l'indicazione dei dati del destinatario (nome e cognome) e scuola di appartenenza.

Anche per le monoporzioni delle diete speciali deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo avendo cura di inserirle in specifici contenitori di trasporto appositamente dedicati.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni anche se per la produzione degli stessi debbano essere utilizzate derrate specifiche (es. prodotti senza glutine, prive di proteine del latte ecc.).

Per la preparazione e la distribuzione dei pasti per utenti celiaci, l'Impresa aggiudicataria deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature ed utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire regimi dietetici particolari per utenti disabili e con difficoltà di deglutizione debitamente certificata dal medico curante o da struttura pubblica, concordando le modalità di somministrazione con il Comune.

L'Impresa aggiudicataria si impegna anche alla predisposizione di "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 09.00 dello stesso giorno. Le diete in bianco possono essere somministrate per un massimo di tre giorni; qualora l'esigenza di dieta permanesse oltre i tre giorni essa va certificata dal medico ed autorizzata dal Comune

Le diete in bianco è generalmente costituita da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano grattato a richiesta, da fettina di carne ai ferri, patate lesse e mela. Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Impresa aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

Durante il periodo contrattuale, la Ditta appaltatrice deve, se richiesto, fornire anche altri generi alimentari riferiti alle categorie merceologiche definite nelle Tabelle Merceologiche (allegato A e A1) al presente capitolato, che divenissero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie, per le quali il Comune definisce le caratteristiche merceologiche richieste.

#### **ART. 10 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI**

Il numero di pasti da fornire verrà comunicata alla Ditta appaltatrice, giornalmente a mezzo telefono, fax o e-mail, entro le ore 9,30 a cura del personale operante in ogni singola scuola interessata al servizio.

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 45' (quarantacinque minuti).

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzione o monoporzione e trasportati in contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto nell'art. 31 del D.P.R. 26/3/1980 n. 327

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

La frutta dovrà essere trasportata in contenitori idonei al contatto alimentare e muniti di coperchio;

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per ogni singolo refettorio.

All'esterno dei contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, il tipo di piatto contenuto ed il numero delle porzioni da servire.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta oltre il plesso scolastico di destinazione il nominativo dell'utente.

Il pane dovrà essere confezionato in appositi contenitori idonei per alimenti.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la sostituzione di pietanze non conformi entro 30' (trenta minuti) dalla prima consegna.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento di trasporto emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data, orario di partenza, numero dei contenitori e numero totale dei pasti suddivisi per tipologia (bambini, insegnanti e adulti autorizzati) ossia, numero delle razioni di primo, secondo, ecc. e numero di diete speciali. Il documento di trasporto dovrà essere firmato, all'atto della consegna, dal personale addetto al ritiro dei pasti e dovrà essere allegato alla fattura che verrà poi emessa.

La consegna dei pasti sarà effettuata, gratuitamente, tramite i mezzi di trasporto forniti dalla Impresa aggiudicataria, che dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco di automezzi sufficiente anche nella eventualità di guasti e di incidenti, a garantire comunque la consegna dei pasti presso le scuole.

L' Impresa aggiudicataria resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

La Ditta appaltatrice. dovrà indicare in sede di offerta tecnica i tempi e le modalità di trasporto dei contenitori dal proprio centro di cottura ai singoli refettori individuando il numero di mezzi necessari a garantire un rapido trasporto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti leggi in materia; in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida e dovrà essere regolarmente sanificato in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione dei contenitori utilizzati per la consegna.

I mezzi di trasporto dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, pane e frutta ed essere rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. 327/1980. I mezzi di trasporto, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili costituenti i pasti a crudo, dei pasti freddi e dei pasti caldi devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dallo stesso D.P.R..

Anche il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti presso le scuole dovrà indossare adeguati indumenti di lavoro e tesserino di riconoscimento.

La consegna dei pasti deve avvenire con mezzi, modalità e tempi di percorrenza tali da assicurare la salubrità dei pasti senza pregiudicare la qualità nutrizionali ed organolettiche.

I pasti dovranno essere consegnati ai singoli refettori; il trasporto e la consegna dovrà avvenire a cura e spese della Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la regolare somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali si è provveduto ad effettuare la prenotazione, nel pieno rispetto del menù e delle grammature previste negli allegati B e C al presente capitolato. A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà tenere esposta in ogni refettorio, specifica tabella del rapporto peso/volume di ogni singolo piatto.

Ad integrazione di quanto già indicato, il servizio di somministrazione dei pasti presso i refettori prevede le seguenti ulteriori fasi di lavoro:

- a) Predisposizione degli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti;
- b) Ricezione dei contenitori, controllo di congruità con il menù previsto, verifica della presenza delle diete speciali richieste.
- c) Raccolta, smistamento e allontanamento rifiuti.

Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal Reg. CE 852/04

Ad integrazione di quanto precedentemente indicato, l'Impresa appaltatrice dovrà fornire i seguenti prodotti ed attrezzature:

- 1) Attrezzature per la pulizia (scope, spazzoloni, stracci, etc.)

- 2) Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio; tale fornitura dovrà essere garantita anche per il servizio nelle scuole dell'infanzia statale di cui ai precedenti articoli;
- 3) Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

#### **ARTICOLO 11 - DURATA DELL'APPALTO**

Il contratto avrà la durata di 3 anni con decorrenza dall'anno scolastico 2010/2011 e termine al mese di giugno 2013 e, specificatamente, per gli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013.

L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art.57, comma 5, lettera b) del D.Lgs.163/06, così come sostituito dall'art.1, comma 1, lettera f) del D.Lgs.113/07, si riserva di procedere al rinnovo dell'appalto per un uguale periodo di tempo.

Le date di inizio, di fine e di interruzione per sospensione delle attività didattiche, verranno comunicate alla Ditta aggiudicataria quando saranno resi noti i relativi calendari scolastici.

La fornitura comprenderà tutti i giorni feriali della settimana escluso il sabato, con chiusura nel periodo estivo, pasquale, in quello natalizio, e per eventi di carattere straordinario (elezioni ecc.) Si osserverà in ogni caso il calendario scolastico così come stabilito a livello territoriale dalle competenti autorità.

#### **ARTICOLO 12 - VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO**

Il valore presunto annuo dell'appalto è di € 985.140,00, IVA esclusa, desunto dai seguenti prezzi posti a base d'asta nonché dai successivi che l'Amministrazione riconoscerà alla Ditta aggiudicataria per le ulteriori forniture di seguito indicate:

Tipologia servizio	N°pasti annui	Prezzo a base d'asta (IVA esclusa)	Prezzo riconosciuto dal Comune	TOTALE (IVA esclusa)
Art.1 lettera a)	143.100	€ 3,80		€ 543.780,00
Art.1 lettera b)	143.400	€ 2,30		€ 329.820,00
Art. 1 lettera c)	71.500		€ 1,56	€ 115.540,00
<b>TOTALI</b>				<b>€ 985.140,00</b>

per un totale presunto per tutta la durata dell'appalto di € 2.955.420,00, oltre IVA come per legge; in caso di rinnovo il valore dell'appalto è di € 5.910.840,00 oltre IVA come per legge.

Tale quantificazione è comunque meramente indicativa in quanto saranno corrisposte dall'Amministrazione Comunale le somme risultanti dalla offerta economica per le effettive forniture rese.

Il prezzo a base d'asta per le attività richieste all'articolo 3 punto A del disciplinare, tiene conto della pluralità e diversità dei servizi richiesti, nonché dei prezzi delle derrate alimentari così come già contrattualizzate dall'Amministrazione Comunale (contratti da subentrare); il Concorrente pertanto, nel formulare l'offerta economica per detta voce, dovrà tenere conto di tutte le forniture / prestazioni richieste dal citato articolo, lettere b), c)

#### **ARTICOLO 13 - PREZZI**

I corrispettivi riconosciuti all'Impresa aggiudicataria saranno quelli offerti in sede di gara oltre ai corrispettivi riconosciuti dall'Amministrazione.

## **ARTICOLO 14 - FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO**

La fatturazione deve essere effettuata mensilmente..

Al termine di ogni mese la Ditta appaltatrice è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolari fatture sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti e sporzionati, indicando e conteggiando separatamente:

- i pasti effettivamente forniti dal centro produzione pasti dell'Impresa per le scuole primarie così come risultanti dal conteggio dei documenti di trasporto;
- i pasti cotti e crudi effettivamente prodotti e forniti dalla cucina centralizzata comunale di Via Risorgimento, così come risultanti dal conteggio dei documenti di trasporto;
- i pasti effettivamente distribuiti nei refettori delle scuole dell'infanzia statali.
- i pasti effettivamente somministrati ai dipendenti Comunali

Le fatture dovranno essere inviate al Comune di Poggibonsi - Servizio Istruzione - Piazza Cavour n. 2 – 53036 Poggibonsi (SI).

I pagamenti saranno effettuati a mezzo mandato da riscuotersi presso la Tesoreria del Comune di Poggibonsi previo controllo da parte del Servizio Istruzione dell'Amministrazione Comunale, della congruità, della quantità e dei prezzi.

## **ARTICOLO 15 - INVARIABILITA' DEI PREZZI**

I prezzi offerti rimarranno fissi ed invariabili per l'intera durata dell'appalto fatta salva la rivalutazione ISTAT (indice prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati – F.O.I.) con decorrenza dal secondo anno d'appalto (settembre 2011)

## **ARTICOLO 16 - CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO - OFFERTE ANOMALE - ESCLUSIONI**

E' vietata la cessione del contratto fatta pena la sua rescissione ed il risarcimento di ogni eventuale danno nonché la perdita della cauzione.

Il subappalto potrà eventualmente essere consentito solo per il trasporto e per il servizio di distribuzione dei pasti. Sarà inoltre possibile, nei limiti disposti dalla legge, consentire il subappalto per tutte quelle attività non specificatamente pertinenti all'attività dell'Impresa che si rendessero necessarie a completamento degli oneri a carico della Ditta aggiudicataria quali, a titolo di esempio, le manutenzioni, le disinfestazioni, le derattizzazioni, ecc. L'Impresa aggiudicataria sarà comunque responsabile nei confronti del Comune per le azioni, i fatti, le omissioni o la negligenza manifestate dai subappaltatori.

Ove l'Impresa intendesse subappaltare i sopradetti servizi o parte di essi dovrà farlo conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente e dovrà manifestare detta volontà in sede di offerta tramite apposita dichiarazione ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs.163/06 e ss.mm.ii.

In ogni caso il subappalto dovrà essere espressamente autorizzato dall'Amministrazione comunale di Poggibonsi che, comunque, si riserva di farlo annullare per incompetenza del prestatore del servizio subappaltato.

Non saranno prese in considerazione offerte indeterminate o vincolate da clausole che modificano o restringano le condizioni dell'appalto. Per le offerte anormalmente basse si rinvia all'art.86 del D.Lgs.163/06 L'aggiudicazione diverrà definitiva e come tale impegnativa per l'Amministrazione Comunale di Poggibonsi solo dopo l'approvazione del verbale di aggiudicazione e dopo che la determinazione di aggiudicazione sia diventata esecutiva a termini di legge. Il concorrente, tuttavia, si considera impegnato sin dal momento dell'aggiudicazione.

## **ARTICOLO 17 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato mediante Pubblico Incanto ai sensi dell'art.54, comma 2, del D.Lgs.163/06 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. 163/06 in base ai parametri meglio descritti nel Disciplinare di gara. L'aggiudicazione verrà effettuata da una Commissione appositamente costituita, a favore dell'Impresa che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale sulla base del punteggio a disposizione delle offerte di complessivi 100 punti suddivisi come indicato nel già richiamato Disciplinare.

Si precisa che non saranno accettate offerte al rialzo.

## **ARTICOLO 18 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Tali aspetti sono disciplinati nel Disciplinare di gara, al quale, unitamente alla normativa vigente, si fa rinvio.

## **ARTICOLO 19 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Relativamente alle norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n. 327 del 26.3.1980) e Reg. CE 852/04 e loro modificazioni ed integrazioni.

Si richiamano specificatamente le seguenti disposizioni:

- 1) la Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'applicazione delle procedure di sicurezza igienica secondo i principi del sistema di autocontrollo HACCP ;
- 2) le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
- 3) Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- 4) è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- 5) la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in distinte aree appropriate;
- 6) le carni bianche e le carni rosse dovranno essere lavorate utilizzando superfici e utensili diversi;
- 7) contenitori in banda stagnata aperti e contenenti alimenti non possono essere conservati nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- 8) per la conservazione delle derrate crude, qualora se ne presenti la necessità, dovrà essere utilizzata pellicola idonea al contatto alimentare;
- 9) tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposito tesserino di riconoscimento;
- 10) tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti dovrà far uso di mascherine e guanti monouso nonché di camice e grembiule;
- 11) i prodotti cotti, in attesa del confezionamento e della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura superiore a +60°C o a temperatura non superiore a +4°C secondo le vigenti disposizioni normative in materia;
- 12) le corrette procedure igieniche di manipolazione, produzione e confezionamento dovranno essere illustrate ed indicate in ogni singola area di lavorazione.

## **ARTICOLO 20 - CENTRO DI COTTURA NELLA DISPONIBILITA' DELLA DITTA**

La Ditta aggiudicataria dovrà la disponibilità di un proprio autonomo centro di cottura con capacità di produzione, ovvero capacità residua, adeguata al numero dei pasti ed alle varietà dei menù richiesti dal presente capitolato ed in possesso dei relativi idonei locali per lo stoccaggio delle merci.

Il centro cottura dovrà essere ubicato in modo tale da permettere l'agevole raggiungimento dei vari plessi scolastici e quindi dovrà essere ubicato ad una distanza come indicato nel disciplinare di gara, dalla sede comunale di Poggibonsi.

Il centro cottura deve essere in possesso di tutti i requisiti richiesti dalle vigenti normative e deve essere debitamente autorizzato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

I criteri generali di idoneità igienico-sanitaria che si applicano a tutte le aziende operanti nel settore degli alimenti e delle bevande sono attualmente contenuti nella legge 283/62 e successive modificazioni ed integrazioni, nel relativo regolamento di esecuzione contenuto nel D.P.R. 327/80 e nel Reg. CE 852/04 e sue modificazioni ed integrazioni.

I locali del centro cottura devono avere le seguenti principali caratteristiche:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute;
- essere strutturati in modo da garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, ecc...);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, nel centro cottura deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione.

L'allestimento dei contenitori termici deve avvenire in uno spazio appositamente dedicato. Il centro cottura deve essere dotato del locale e delle attrezzature per il lavaggio e la sanificazione dei contenitori termici.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari deve essere riservato solo al personale addetto.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste nel presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato A al presente capitolato.

Ai fini di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucina deve essere prevista la presenza di abbattitori di temperatura dimensionati alla capacità produttiva del centro.

L'Impresa aggiudicataria dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro cottura i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antifortunio.

L'Impresa aggiudicataria dovrà dimostrare, in sede di gara, la disponibilità del centro di cottura, regolarmente autorizzato per i pasti confezionati, per l'intera durata dell'appalto con esibizione di copia conforme del titolo di godimento (proprietà, locazione, comodato, altro titolo riconosciuto dalla legge), oppure un impegno in tal senso del soggetto titolare di tale centro di cottura valevole per il caso di aggiudicazione ma con dimostrazione della regolarità igienico sanitaria della struttura proposta.

## **ARTICOLO 21 -OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.**

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite, sia presso la cucina della Ditta che presso la cucina comunale, secondo le modalità di seguito descritte:

- 1) è vietato lo scongelamento a temperatura ambiente;
- 2) i prodotti surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- 3) i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere impiegati nello stato fisico in cui si trovano;
- 4) la preparazione delle carni crude, intesa quale pulitura, taglio e porzionamento, potrà essere effettuata il giorno precedente a quello previsto per la cottura ad esclusione della carne macinata la cui lavorazione dovrà avvenire nella stessa giornata di previsto consumo;
- 5) per gli arrostiti, brasati, roast beef e più in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, dovranno essere utilizzati pezzi il cui peso sia ricompreso tra i 2 e i 3 Kg.;
- 6) i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per almeno 24 ore garantendo due ricambi d'acqua;
- 7) il formaggio da grattugia deve essere preferibilmente lavorato nella stessa giornata di consumo o, al massimo, il giorno precedente il consumo;
- 8) le operazioni di impanatura e/o di manipolazione ed impastatura degli alimenti devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- 9) il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- 10) le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- 11) tutte le pietanze dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è previsto il loro consumo;
- 12) la frutta dovrà essere sottoposta a lavaggio preliminare prima di essere consegnata per il consumo.
- 13) è tassativamente vietata sia l'utilizzazione di cibi precotti, liofilizzati e comunque manipolati fuori dei laboratori di cottura della Ditta appaltatrice, sia l'utilizzazione di cibi cotti nei giorni precedenti;
- 14) devono essere assolutamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

## **ARTICOLO 22 -MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti, effettuate sia presso la cucina della Ditta che presso la cucina comunale, devono assicurare elevati standard di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Gli addetti alla cottura devono mantenere il rapporto acqua/alimento il più basso possibile. Per la preparazione dei pasti non devono essere utilizzate derrate alimentari surgelate che abbiano subito altri processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per le carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali operazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio  
I ragù e i sughi devono essere cucinati in brasier.

### **ARTICOLO 23 - RICICLO**

E' vietata ogni forma di riciclo o conservazione di alimenti e/o pietanze cotte.

### **ARTICOLO 24 -MAGAZZINO DERRATE**

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo da utilizzare per la preparazione dei pasti, anche con il controllo delle condizioni igieniche dei mezzi di trasporto dei fornitori, lo stato degli imballaggi, l'etichettatura, il mantenimento della corretta temperatura in fase di stoccaggio, nonché il monitoraggio della data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione).

### **ARTICOLO 25 -PIANO DELLE PULIZIE, SANIFICAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

Il centro di cottura, sia della Ditta che comunale, deve prevedere un piano di pulizie e sanificazione con utilizzo di prodotti detergenti e sanificanti rispondenti a tutte le norme di legge.

Gli strumenti di pulizia utilizzati devono essere lavati e riposti in un luogo specifico. I detergenti, i disinfettanti e simili, vanno utilizzati in modo da non provocare effetti negativi sulle attrezzature, sulle materie prime e sul personale che li utilizza.

L'Impresa appaltatrice deve garantire lo smaltimento dei rifiuti con modalità atte ad assicurare la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle norme igieniche.

Il centro cottura deve prevedere anche un piano di disinfestazione e derattizzazione.

### **ARTICOLO 26 -RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutte le operazioni di riassetto, pulizia e sanificazione della cucina della Ditta, dei locali ove avviene la cottura della pasta nonché dei refettori scolastici ove la Ditta effettua la distribuzione dei pasti, sono a totale carico della Impresa appaltatrice e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

Il personale che effettua tali operazioni deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

### **ARTICOLO 27 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI)**

La fornitura dei prodotti detergenti e sanificanti e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti necessari per:

- cucina di Via Risorgimento

- locali ove la Ditta effettua la cottura della pasta

- refettori delle scuole materne ove la Ditta effettua la distribuzione

rimarrà a carico dell'Amministrazione Comunale fino al 31.12.2011; successivamente tale fornitura sarà a carico della Ditta aggiudicataria

I prodotti detergenti e sanificanti per la cucina della Ditta e per i locali per i refettori scolastici della scuola primaria sono a carico dell'Impresa appaltatrice e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'Impresa aggiudicataria deve mantenere, per quanto di sua competenza, presso i luoghi di lavoro e sin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta. I prodotti utilizzati dovranno essere riposti in un armadio chiuso appositamente dedicato e comunque separati sia dalle derrate alimentari che dalle aree di lavorazione.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

L'Impresa aggiudicataria doterà il personale addetto alle operazioni di pulizia e sanificazione dei dispositivi individuali di sicurezza così come identificati dal proprio piano di valutazione dei rischi.

#### **ARTICOLO 28 -LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio, di consumo dei pasti e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alla normativa vigente.

#### **ARTICOLO 29 -GESTIONE DEI RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani provenienti dai locali refettorio dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta avendo cura di raccogliere separatamente i rifiuti biodegradabili e compostabili da conferire nei contenitori per la raccolta ad essi riservati. L'Impresa aggiudicataria dovrà comunque rispettare le norme e le regole stabilite dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani attraverso l'utilizzo di idonei contenitori.

#### **ARTICOLO 30 -PERSONALE**

Tutti i servizi oggetto dell'appalto dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente dalla Impresa aggiudicataria, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge, ad esclusione dei servizi dati in subappalto. Il gestore dovrà provvedere alla conduzione dei servizi oggetti dell'appalto con personale idoneo ed adeguato numericamente e qualitativamente alle necessità connesse ai servizi richiesti.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui tale personale è preposto, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo e motivato giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione.

L'Impresa aggiudicataria dovrà avvalersi di un Responsabile Coordinatore del Servizio con qualifica professionale idonea a svolgere tale mansione. Il Responsabile è tenuto a mantenere continui contatti con gli addetti dell'Amministrazione Comunale incaricati del controllo del servizio.

Tutto il personale che verrà impiegato per il servizio dovrà essere in possesso di adeguata professionalità, dovrà essere adeguatamente formato ed istruito sulle norme H.A.C.C.P. e sulle norme relative alla sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa aggiudicataria, e per essa il suo legale rappresentante, sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

La Ditta appaltatrice resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto al servizio, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità in proposito.

### **ARTICOLO 31 -ORGANICO**

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Impresa aggiudicataria in sede di gara.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste ed indicate in sede di gara.

Entro 10 giorni dall'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale il nome del Responsabile Coordinatore del Servizio e l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute, dell'orario di lavoro e delle sedi in cui presta servizio, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

Qualora nel corso dell'appalto venisse variato l'organico, la Ditta aggiudicataria provvederà a darne tempestiva comunicazione al Servizio Istruzione del Comune.

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, anche se soci di cooperative, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti da successive integrazioni o previste nella Provincia di Siena.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore in vigenza dell'appalto.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa aggiudicataria dovrà, a richiesta del Comune, fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro. L'impresa aggiudicataria, inoltre, si obbliga nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. 675/1996, ad esibire in qualsiasi momento e richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero prestabilito nel piano di organizzazione dell'impresa aggiudicataria per ogni sede di lavoro; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate. Nel caso di variazione del personale rispetto a quanto dichiarato in offerta, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera o via fax o e-mail, al Comune per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione l'Impresa aggiudicataria non può procedere ad alcuna variazione che modifichi l'offerta di gara. L'impresa aggiudicataria può ricorrere alle forme di occupazione previste dalle normative vigenti, nei limiti e con le modalità da esse stabilite ed in coerenza con i contratti collettivi nazionali. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile con curriculum formativo e professionale adeguato a svolgere tale funzione.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al predetto Responsabile si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

### **ARTICOLO 32 -ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE DEL PERSONALE**

L'Impresa aggiudicataria deve costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per come integrate eventualmente dall'offerta predisposta dall'aggiudicatario, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in conformità a quanto previsto dal D.L. 155/97 , dalla L.R.T. 12/5/2003 n.24 e dalla Deliberazione della Giunta Regionale Toscana 1388 del 27/12/2004. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dall'Amministrazione Comunale; a tale scopo l'Impresa aggiudicataria informerà l'Amministrazione Comunale del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

### **ARTICOLO 33 -IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, deve rigorosamente rispettare le norme igienico sanitarie vigenti al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

In particolare è vietato:

- a) fumare durante le fasi lavorative;
- b) assaggiare il cibo con le dita;
- c) manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc, con gli appositi guanti di gomma;
- d) indossare braccialetti, anelli ed orologi da polso;
- e) starnutire o tossire sugli alimenti;
- f) il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando, per quanto possibile, cucchiari, spatole, coltelli, pinze, ecc. naturalmente puliti;
- g) toccarsi i capelli, la faccia, le orecchie, il naso;

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro, che dovranno essere sempre in ordine e cambiati giornalmente, sono costituiti dal copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe; il camice deve riportare il nome dell'impresa aggiudicataria e consente il riconoscimento dell'addetto/a..

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani e gli avambracci. Nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'impresa appaltatrice, deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

La mascherina monouso non è richiesta per gli operatori addetti alla distribuzione; sarà sufficiente applicare le norme di buona prassi igienica.

### **ARTICOLO 34 -VESTIARIO**

L'impresa appaltatrice deve dotare tutto il personale di idonei e sufficienti indumenti di lavoro così come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lvo 81/08 e sue modificazioni ed integrazioni). Il personale avrà l'obbligo di indossare, durante le ore di servizio, i predetti indumenti e dispositivi individuali di sicurezza..

### **ARTICOLO 35 -DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'impresa appaltatrice., nell'esecuzione dell'appalto dovrà attenersi strettamente alle disposizioni di cui al D.Lvo 81/08 e successive integrazioni e modificazioni.

L'impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione risorse, mezzi e personale adeguatamente organizzati al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori impiegati anche a seguito dell'emanazione di nuova normativa in corso di appalto.

Entro 45 giorni dall'avvio del servizio l'impresa appaltatrice dovrà redigere, per quanto di sua competenza, il documento di valutazione dei rischi connessi alla sicurezza dei luoghi di lavoro ed alla salute dei lavoratori.

Il predetto documento dovrà tempestivamente essere trasmesso alla Amministrazione Comunale la quale si riserva di valutarne il contenuto e rinviarlo alla Impresa aggiudicataria, nel caso siano riscontrate carenze.

Al verificarsi di tale evenienza la Ditta appaltatrice, nel termine massimo di ulteriori 30 giorni dalla data di richiesta di riesame, dovrà attivare gli adeguamenti richiesti.

Entro 2 mesi dall'inizio dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà inoltre consegnare al Comune di Poggibonsi l'organigramma aziendale riportante dati nominativi e qualifica del datore di lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del medico competente, del RLS (Rappresentante Lavoratori Sicurezza (se nominato dai lavoratori) e degli addetti gestione emergenza e pronto soccorso. E' fatto divieto al personale dell'impresa aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata ed al di fuori dell'area del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

### **ARTICOLO 36 -RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'impresa aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal committente

L'impresa aggiudicataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Poggibonsi deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

### **ARTICOLO 37 -SISTEMI DI AUTOCONTROLLO DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire che la preparazione, trasformazione, deposito, trasporto, consegna e, ove previsto, somministrazione dei pasti, avvenga in modo igienico.

In particolare, la Ditta appaltatrice, come previsto dal Reg. CE 852/04 e successive modificazioni ed integrazioni, deve predisporre un "Manuale di Autocontrollo" secondo i principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Tale documento deve tenere conto di quanto stabilito nel presente capitolato, essere personalizzato per la specifica realtà del Comune di Poggibonsi e contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici ed a garantire la salubrità dei prodotti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà.

In detto manuale dovranno altresì essere indicate le misure minime che dovranno essere adottate dalla Impresa appaltatrice per la prevenzione di possibili infestazioni.

Una copia del Manuale di autocontrollo deve essere consegnata al Servizio Istruzione del Comune entro due mesi dall'effettivo inizio del servizio, una copia dovrà essere conservata presso il centro di cottura della Ditta, una copia dovrà essere conservata presso il centro di cottura comunale, ed una copia (in estratto per la parte competente), deve essere conservata in ogni terminale di consumo.

Per l'esecuzione delle analisi chimiche e microbiologiche l'Impresa appaltatrice dovrà avvalersi di un laboratorio esterno accreditato. Le analisi minime che dovranno essere previste nel piano di autocontrollo saranno le seguenti:

- n. 4 tamponi ambientali random su superfici di lavoro, utensili e celle orientativamente nei mesi di ottobre, gennaio, aprile e giugno di ogni anno scolastico;
- n. 2 tamponi l'anno sugli alimenti crudi
- n. 2 tamponi l'anno sugli alimenti cotti

I referti ottenuti dai sopraelencati controlli dovranno essere trasmessi in copia al Comune di Poggibonsi.

Entro 30 (trenta) giorni a far data dall'affidamento del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà consegnare al Servizio Istruzione del Comune di Poggibonsi il Piano di Autocontrollo comprensivo del piano relativo alle analisi chimiche e microbiologiche di verifica di cui al presente articolo.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì di richiedere eventuali ed ulteriori modifiche rispetto al suddetto Piano di Autocontrollo al fine di garantire la sicurezza degli alimenti.

### **ARTICOLO 38 -SISTEMA DI QUALITA' DELL'IMPRESA**

Il sistema di qualità aziendale certificato, che l'Impresa avrà presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto, anche alla luce di eventuali integrazioni o migliorie.

### **ARTICOLO 39 -INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

I servizi richiesti dal presente appalto, trattandosi di servizi pubblici essenziali, dovranno essere sempre garantiti.

La Ditta appaltatrice, in caso di sciopero dei propri dipendenti, è tenuta ad informare l'Amministrazione comunale di Poggibonsi con un preavviso di almeno tre giorni lavorativi impegnandosi, al tempo stesso, a garantire un pasto freddo la cui composizione sarà concordata con il Servizio Istruzione del Comune; dovranno altresì essere garantiti i servizi presso la cucina centralizzata di Via Risorgimento e nelle scuole dell'infanzia statali.

In caso di sciopero del personale scolastico, l'Amministrazione comunale di Poggibonsi ne darà comunicazione all'Impresa con lo stesso preavviso di cui sopra.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per “ forza maggiore “ si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia possibile prevedere con l’uso della normale diligenza.

#### **ARTICOLO 40 -RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all’espletamento dei servizi oggetto dell’appalto o cause ad essi connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell’impresa aggiudicataria, salvo l’intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione dei servizi. L’impresa aggiudicataria sarà responsabile dei danni che derivassero all’utenza da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all’ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici, forniti dalla stessa impresa aggiudicataria.

A tal fine l’impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso di idonea polizza assicurativa prt come indicato nel Disciplinare di Gara.

L’Impresa, durante l’esecuzione dei servizi appaltati, dovrà assicurare, adottando tutte le misure necessarie, l’incolumità del personale alle proprie dipendenze, dei destinatari dei servizi prestati nonché di tutte le persone direttamente coinvolte nell’esecuzione dell’appalto.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell’impresa aggiudicataria durante l’esecuzione del servizio, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compensato nel corrispettivo d’appalto.

#### **ARTICOLO 41 –CONTROLLI**

L’Amministrazione Comunale si riserva di effettuare in qualsiasi momento sopralluoghi e controlli senza preavviso per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali, al capitolato ed all’elaborato tecnico del servizio presentato dalla Impresa aggiudicataria in sede di gara. I controlli potranno essere effettuati dal Servizio preposto dall’Amministrazione Comunale o a mezzo di organismi incaricati dalla Amministrazione Comunale stessa quali Azienda di propria fiducia o tecnici esperti. Il Comune comunicherà alla impresa appaltatrice i nominativi delle persone dalla stessa delegate a tale compito che effettueranno i rilievi, sia visivi che analitici prelevando, se necessario, le quantità di derrate sufficienti all’esecuzione di analisi di laboratorio per le verifiche conseguenti.

Nulla sarà riconosciuto dal Comune per le quantità di campioni prelevati.

L’Impresa appaltatrice è obbligata a fornire ai tecnici e/o organismi incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai luoghi utilizzati dalla stessa impresa per lo svolgimento dei servizi. Su richiesta, dovranno essere esibite tutte le documentazioni necessarie alle verifiche in atto.

I tecnici incaricati della vigilanza dall’Amministrazione Comunale sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Impresa appaltatrice, a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio e dovranno indossare apposito camice bianco e copricapo monouso che l’Impresa appaltatrice dovrà rendere sempre disponibili presso il proprio centro cottura, presso la cucina di Via Risorgimento, presso i locali ove la Ditta provvede alla cottura della pasta e nei refettori delle scuole ove la Ditta effettua il servizio di distribuzione dei pasti.

Il personale della medesima impresa appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

L'Amministrazione comunale si riserva, nel caso che i controlli di cui sopra evidenzino gravi carenze qualitative e/o igienico-sanitarie, di rescindere il contratto, con diritto al risarcimento dei danni e l'incameramento della cauzione definitiva.

#### **ARTICOLO 42 - CONTROLLI EFFETTUATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale e gli organismi di controllo da essa costituiti avranno libero accesso Per i componenti di eventuali organismi di supporto e collaborazione, come ad esempio il Comitato mensa, avranno accesso ai locali di preparazione ed alle dispense solo se accompagnati da un incaricato dell'Amministrazione Comunale e previo accordo con il responsabile della Impresa appaltatrice. Durante le visite dovranno essere indossati appositi camici bianchi e copricapo monouso. I rappresentanti possono invece accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori dei singoli plessi scolastici, attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienico-sanitarie.

I componenti di eventuali organismi di controllo e/o supporto e collaborazione con l'Amministrazione Comunale, non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti) ma possono assaggiare cibi sia nei centri cottura (cucina della Ditta e cucina comunale) che nei refettori secondo disponibilità dei prodotti al momento della visita soprattutto se non preannunciata. Le pietanze in assaggio dovranno essere richieste al personale dell' Impresa appaltatrice in servizio.

L'Amministrazione, dietro preavviso di due ore, si riserva di prendere parte con proprio personale o con soggetti attinenti da essa indicati, ai pranzi suddetti, dietro pagamento del prezzo stabilito. Ciò potrà avvenire massimo cinque volte per anno per un numero massimo di cinque persone per ogni volta.

#### **ARTICOLO 43 -CAMPIONI DI ALIMENTI**

Al fine di consentire i controlli igienico-sanitari sui pasti, l'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di conservare almeno 150 grammi di ogni pietanza somministrata giornalmente che dovrà essere riposta in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata. e dovrà essere conservata in frigo a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive. Ai sensi della legge 30/04/1962 n.283 la vigilanza di cui all'art.2 del D.P.R 26/03/1980 n.327 è esercitata dal Comune di Poggibonsi attraverso l'Azienda U.S.L. 7 di Siena Zona Alta Val d'Elsa.

#### **ARTICOLO 44 -CONTESTAZIONI**

Le contestazioni rilevate dall'Amministrazione Comunale tramite i propri organismi di controllo dovranno essere trasmesse all'Impresa aggiudicataria in forma scritta. L'Impresa aggiudicataria è obbligata a fornire sempre in forma scritta le proprie controdeduzioni entro cinque giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni stesse. Oltre tale termine o nel caso non siano soddisfatte le richieste dell'Amministrazione Comunale si procederà all'applicazione delle sanzioni come indicate nel presente capitolato.

A seguito della contestazione L'Amministrazione Comunale potrà far pervenire alla Impresa aggiudicataria, per scritto, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro tre giorni dalla data di ricevimento della notifica; la Impresa aggiudicataria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

#### **ARTICOLO 45 - PENALI PER INADEMPIENZE**

A tutela delle norme contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale di Poggibonsi, in caso di inadempienze da parte dell'Impresa aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattualmente definite, si riserva di procedere all'applicazione di penalità secondo il prospetto che segue:

- 1) non corrispondenza delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche: penale di Euro 300,00;
- 2) mancata presentazione del piano di analisi microbiologiche entro 10 giorni dal termine stabilito e per la mancata effettuazione e presentazione dei risultati delle analisi contestualmente alla consegna degli esiti da parte del laboratorio: penale di Euro 300,00;
- 3) presenza di corpi estranei: penale di Euro 300,00;
- 4) violazione inerente le modalità di preparazione dei pasti: penale di Euro 300,00;
- 5) ritardi nelle consegne o nella distribuzione delle vivande che superino di 25 minuti i tempi indicati nel presente capitolato o concordati con l'Amministrazione Comunale: penale di Euro 500,00;
- 6) uso di carne di tagli diversi da quelli previsti dalla tabella dietetica, così come per gli altri alimenti occorrenti per la preparazione del pasto: penale Euro 500,00
- 7) grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di Euro 500,00;
- 8) rilevazione di un comportamento del personale in violazione delle prescrizioni richieste dal Manuale di autocontrollo dell'Impresa, nel caso in cui questo generi un pericolo potenziale per la salute dell'utente: penale di Euro 500,00;
- 9) esecuzione, senza preavviso, di menù non corrispondenti a quelli da distribuire: penale di Euro 500,00;
- 10) distribuzione o detenzione di alimenti non conformi al capitolato: penale di Euro 1.000,00;
- 11) non corrispondenza delle confezioni e delle etichettature delle derrate alimentari alla normativa vigente, qualora questo possa costituire pericolo per la salute dell'utente: penale di Euro 1.000,00;
- 12) non corrispondenza delle temperature indicate: penale di Euro 1.000,00;
- 13) personale non rispondente per numero a quello proposto in sede di gara: penale di Euro 1.000,00;
- 14) mancato preavviso nei termini previsti nel presente capitolato nel caso di scioperi e/o altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione dei pasti: penale di Euro 1.000,00;
- 15) fornitura con cariche microbiche elevate: penale di Euro 1.500,00;
- 16) violazione inerente i requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori termici impiegati per la distribuzione dei pasti confezionati quando le condizioni di trasporto costituiscono violazione delle condizioni di igiene previste dalla normativa vigente: penale di Euro 1.500,00;

Nel caso venissero distribuite un numero inferiore di porzioni rispetto a quello delle presenze segnalate, è fatto obbligo all'Impresa di avvisare immediatamente l'Amministrazione Comunale la quale richiederà l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione al menù, o in alternativa concorderà l'esecuzione di un altro menù equiparabile e compatibile con le derrate ed i tempi a disposizione.

Al verificarsi di tale evenienza è facoltà dell'Amministrazione Comunale di applicare, di volta in volta, una penale compresa tra Euro 300,00 ed Euro 500,00. Nel caso in cui le mancanze si ripetessero per più di tre volte in un mese oltre a quelle autorizzate, verrà applicata una ulteriore penale pari al massimo ad Euro 1.500,00.

Il contratto sarà risolto per inadempimento al verificarsi, alternativo, di una di queste ipotesi:

1. irrogazione durante la gestione di sanzioni pecuniarie che sommate raggiungono l'importo di euro 3000;

2. irrogazione di sanzioni gravi, tra quelle oltre 500 euro, per un numero di tre sanzioni;
3. al verificarsi di eventi gravi tali da ledere la fiducia contrattuale e determinare di per se il grave inadempimento.

Il contenuto del presente articolo sarà riportato nel contratto e sottoposto alle condizioni di clausola vessatoria.

#### **ARTICOLO 46 -SODDISFAZIONE DELL'UTENZA**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad organizzare almeno una volta l'anno incontri illustrativi destinati ai rappresentanti della Commissione Mensa al fine di rendere note le caratteristiche e le peculiarità dei servizi di cui al presente capitolato in tutte le loro fasi.

La stessa Impresa aggiudicataria è inoltre tenuta ad inserire nel suo sistema di controllo, e almeno una volta l'anno, la misurazione del grado di soddisfazione dell'utenza, sia per quanto attiene l'Ente committente sia per quanto attiene i destinatari finali, con l'obbligo di condividere con il Comune di Poggibonsi i risultati di tale indagine e proporre soluzioni e miglioramenti.

#### **ARTICOLO 47 -IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA**

Qualora nel corso del contratto vengano accertate più inadempienze di gravissima entità, l'Amministrazione Comunale di Poggibonsi procederà a contestare le stesse per scritto a mezzo raccomandata A/R, diffidando l'Impresa a conformarsi alle prescrizioni contrattuali entro il termine perentorio di 15 giorni dalla data di ricevimento della diffida. La Ditta, entro lo stesso termine perentorio di giorni 15, potrà fornire le proprie controdeduzioni sempre a mezzo di raccomandata A/R. Trascorso il termine stabilito, qualora l'inadempienza dovesse continuare a permanere, ovvero le giustificazioni addotte risultassero non soddisfacenti e/o esaustive, sarà facoltà dell'Amministrazione comunale di Poggibonsi, considerare risolto di diritto il rapporto con incameramento della cauzione prestata.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) ragioni di pubblico interesse determinati dalla P.A. con provvedimento motivato;
- b) cessione del contratto a terzi;
- c) inosservanza delle norme previste dal capitolato in relazione al subappalto.
- d) Reiterato ovvero non motivato impiego di personale non dipendente della ditta,
- e) riscontrata violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza sanzionata dagli organi di controllo competenti;
- f) grave ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- g) inosservanza delle leggi relative al personale dipendente e/o per mancata applicazione dei contratti di lavoro;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) uno o più episodi accertati di intossicazione e/o tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta;
- j) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati, relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- k) violazione dell'art.4 della L.R.T. 06/04/2000 n.53 che vieta nei servizi di ristorazione collettiva la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) sancendo l'obbligo del gestore del servizio al controllo delle etichettature;

- l) tutti i casi in cui il comportamento reiterato dell'Impresa risultasse gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione comunale di Poggibonsi ;
- m) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- n) messa in liquidazione dell'Impresa o caso di cessione dell'attività e/o ramo d'azienda  
senza il parere favorevole dell'Amministrazione comunale di Poggibonsi.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata; in tale ipotesi l'Amministrazione comunale di Poggibonsi avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno dell'Impresa aggiudicataria inadempiente. L'esecuzione in danno con affidamento del servizio a terzi verrà notificata alla Impresa aggiudicataria nelle forme previste e con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi senza per ciò dispensare la Ditta appaltatrice dalla responsabilità civile e penale in cui essa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione del contratto. In tal caso, le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione comunale di Poggibonsi saranno direttamente prelevate dal deposito cauzionale e, ove queste non fossero sufficienti, direttamente da eventuali crediti maturati.

#### **ARTICOLO 48 -TUTELA DELLA PRIVACY**

E' fatto divieto all'Impresa aggiudicataria ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### **ARTICOLO 49 -NORME DI SALVAGUARDIA**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto la Ditta sarà invitata a costituire la cauzione definitiva, a depositare tutte le spese inerenti l'appalto ed a produrre le certificazioni richieste dal bando di gara e dal capitolato speciale.

Ove nel termine dei 10 giorni dalla data indicata nell'invito di cui al precedente comma, la Ditta appaltatrice non abbia ottemperato a quanto richiesto o non si sia presentata alla stipulazione del contratto nei termini di legge, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di aggiudicare l'appalto all'Impresa che ha presentato l'offerta immediatamente successiva in ordine di graduatoria.

La stipulazione del contratto, in ogni caso, sarà subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla vigente normativa in materia di lotta alla mafia.

Il servizio dovrà essere iniziato celermente ed attivato nel più breve tempo possibile dalla richiesta dell'amministrazione, che potrà avvenire anche nelle more della stipula contrattuale e con attivazione a mezzo fax.

#### **ARTICOLO 50 -SPESE**

Sono a carico dell'Impresa appaltatrice tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto di appalto, che sono quantificate nel disciplinare di gara. L'IVA, per legge, è a carico dell'Amministrazione Comunale

## **ARTICOLO 51 -CONTROVERSIE**

Per tutte le eventuali controversie che dovessero sorgere fra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore, relativamente alla esecuzione del contratto di appalto, sarà competente il Foro di Siena.

## **ARTICOLO 52 -ALLEGATI**

Allegato "A" - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari approvvigionate dalla Ditta

Allegato "A 1" - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari approvvigionate dal Comune

Allegato "B " - Menù scolastici

Allegato "C" - Tabelle dietetiche

Allegato "D" - Modulo offerta economica

Allegato "E" – Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza