

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E TRASPORTO PASTI, PREDISPOSIZIONE E  
SUCCESSIVO RIORDINO E PULIZIA DEI LOCALI MENSA E ACCESSORI  
PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI LATERINA E CASTIGLION FIBOCCHI

## **TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

Art. 1 – Definizioni

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

Art. 3 – Durata dell'appalto

Art. 4 – Importo a base di gara dell'appalto

Art. 5 – Utenza

Art. 6– Luogo di esecuzione-Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza

Art. 7 – Svolgimento del servizio e standards di qualità

Art. 8 – Periodo di prova

Art. 9 – Supervisore dell'impresa

Art. 10 – Calendario per l'erogazione del servizio

Art. 11 – Inizio e termine del servizio

Art. 12 – Interruzione del servizio

Art. 13 – Pagamenti

## **TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

Art. 14 – Garanzie a corredo dell'offerta

Art. 15 – Garanzie di esecuzione

Art. 16 – Assicurazioni

Art. 17 – Mancata stipulazione del contratto

Art. 18 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Art. 19 – Spese imposte e tasse a carico dell'Impresa

## **TITOLO III – PERSONALE**

Art. 20 – Continuità dei contratti

Art. 21 – Personale

Art. 22 – Organico

Art. 23 – Formazione

Art. 24 - Rispetto delle normative vigenti

## **TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Art. 25 – Igiene della produzione

Art. 26 – Riciclo

## **TITOLO V - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Art. 27 – Stoccaggio delle merci e separazione dei processi

Art. 28 - Manipolazione e cottura

## **TITOLO VI - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

Art. 29 – Menù

## **TITOLO VII – MEZZI DI TRASPORTO**

Art. 30 - Mezzi di trasporto

## **TITOLO VIII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

Art. 31– Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 32 – Impiego di energia

Art. 33 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Art. 34– Pulizia di impianti ed attrezzature

## **TITOLO IX - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

Art. 35 – Verifica e controlli in corso di esecuzione

Art. 36 – Danni alle persone o cose

Art. 37 – Accertamento dei danni

## **TITOLO X – PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO**

Art. 38– Penalità

Art. 39 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 40- Recesso

## **TITOLO XI – IMMOBILI**

Art. 41 –Locali e attrezzature – Caratteristiche del centro cottura

Art. 42 – Riconsegna degli immobili, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti

Art. 43 – Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

## **TITOLO XII – NORME TECNICHE**

Art. 44 – Norme tecniche per l'espletamento del servizio

Art. 45 – Materiali di consumo

## **TITOLO XIII – VARIE**

Art. 46 – Aumento o diminuzione della prestazione

Art. 47 - Foro competente

Art. 48 – Rinvio a norme di diritto vigenti

## TITOLO I

### DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

#### Art. 1 – Definizioni

- Per “**Impresa**” o “**I.A.**” o “**aggiudicatario**” si intende il soggetto d’impresa aggiudicatario al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
- Per “**Committente**” o “**CPS**” si intende la Società Centro Pluriservizi S.p.A. che affida all’Impresa quanto previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati.
- Per “**Parti**” si intendono l’Impresa e la Committente congiuntamente;
- Per “**Capitolato**” il presente Capitolato Speciale di Appalto.
- Per “**Bando**” il bando di gara pubblicato dalla Committente *“per l’affidamento del servizio di preparazione e trasporto pasti, predisposizione e successivo riordino e pulizia dei locali mensa e accessori per le scuole dei comuni di Laterina e Castiglione Fibocchi”*.

#### Art. 2 – Oggetto dell’appalto

L’appalto ha per oggetto il servizio di cucina presso il Centro di cottura messo a disposizione dall’Aggiudicatario, pulizia locali, servizio di sporzionamento e trasporto pasti come più dettagliatamente specificati nel presente Capitolato.

In particolare l’Impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- a) previa fornitura di tutte le materie prime da parte della Committente**, la preparazione, presso il Centro di cottura messo a disposizione dell’I.A., di pasti giornalieri e delle diete speciali in tutte le sue fasi per i plessi scolastici dei comuni di Laterina e Castiglione Fibocchi;
- b)** il confezionamento, il trasporto nonché la distribuzione dei pasti di cui alla precedente lettera a) ai vari plessi scolastici ubicati nel territorio dei comuni di Laterina e Castiglione Fibocchi;
- c)** l’approntamento dei refettori presso le scuole, la sporzionatura e la somministrazione dei pasti;
- d)** il ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- e)** fornitura, da parte dell’Impresa, di tutti i prodotti necessari al fine dello svolgimento del servizio di pulizia (con riferimento, quindi, a solo titolo esemplificativo, alla pulizia sia dei locali che degli utensili e macchinari), la preparazione, la pulizia e la sanificazione dei locali mensa e delle attrezzature e dei locali accessori, compresi quindi lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie.
- f)** il coordinamento e l’organizzazione complessiva del servizio.

#### Art. 3 – Durata dell’appalto

L’appalto avrà durata di anni 1 (uno) a partire dalla stipula del contratto.

Alla scadenza del contratto è facoltà della Committente affidare il servizio all'esito di una procedura negoziata senza bando per un ulteriore periodo di anni 1 (uno) (art.63 , comma 5, D.Lgs.50/2016).

#### **Art. 4 – Importo a base di gara dell'appalto**

L'importo a base di gara è il seguente:

- Euro 126.000,00 (centoventiseimila/00), IVA esclusa (di cui euro 1.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso).

#### **Art. 5 – Utenza**

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado di Laterina , da alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado di Castiglion Fibocchi e dal personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (collaboratori e insegnanti).

#### **Art. 6 – Luogo di esecuzione - Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza**

I luoghi di esecuzione del servizio sono i plessi scolastici meglio individuati negli allegati "A" e "B" al Capitolato, recanti la tabella dei plessi scolastici di distribuzione da svolgersi in favore del Comune di Laterina (allegato "A") e la tabella dei plessi scolastici di distribuzione per il servizio da svolgersi in favore del Comune di Castiglion Fibocchi (allegato "B").

La dimensione dell'utenza delle scuole è quella risultante dagli allegati "A" e "B" al Capitolato, ove viene indicato il numero presunto dei pasti medi giornalieri per ogni tipologia di scuola e utenza.

La Committente si riserva il diritto di apportare variazioni all'elenco delle scuole di cui al precedente comma, dandone comunicazione all'Impresa almeno con dieci giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per la Committente.

Il numero dei pasti di cui all'Allegato A e B ha comunque solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Committente non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente alla distribuzione pasti nei refettori, l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte del servizio, senza che l'I.A. possa rivalersi sulla Committente.

La Committente non assume comunque alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente prodotti e/o distribuiti, pertanto l'I.A. rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

#### **Art. 7 – Svolgimento del servizio e standards di qualità**

Il servizio dovrà essere svolto scrupolosamente, in modo continuo, indipendentemente da assenze, malattie, ecc.... dagli addetti ai lavori, nel rispetto delle modalità e le frequenze più dettagliatamente specificati nel Capitolato.

In caso di trasferimento, anche provvisorio, dei locali dove deve eseguirsi il servizio, l'Impresa si impegna ad assicurare il servizio nei nuovi locali alle medesime condizioni

Tutti i prodotti chimici utilizzati dall'Impresa nell'espletamento del servizio, compreso il lavaggio meccanico o manuale delle stoviglie, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda l'etichettatura, i dosaggi, la pericolosità, la biodegradabilità e le modalità di uso.

Gli standards di qualità riportati nel Capitolato sono da considerarsi minimi.

#### **Art. 8 – Periodo di prova**

L'aggiudicatario è soggetto ad un periodo di prova di tre mesi.

Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non rispondesse alle norme previste dal Capitolato, la Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto e aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria dove l'offerta rispondesse alle esigenze della Committente.

#### **Art. 9 – Supervisore dell'Impresa**

L'Impresa dovrà nominare un supervisore del servizio che ha il compito di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere durante l'espletamento del servizio garantendone le reperibilità durante la fasce orarie di espletamento del servizio stesso.

#### **Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio**

I pasti dovranno essere forniti dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per un totale di circa 170 giorni annui. Indicativamente il periodo annuale di riferimento è il seguente:

*Inizio:* 15 settembre – *Termine:* 15 giugno (30 Giugno per le Scuole materne).

Il servizio sarà interrotto durante la chiusura estiva delle scuole.

Per le classi di scuole primarie e per le scuole secondarie di primo grado, dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per uno o più giorni della settimana, salva la possibilità, per la Committente, di richiedere la fornitura degli stessi in tutti i giorni della settimana in seguito a variazioni organizzative della scuola.

#### **Art. 11 – Inizio e termine del servizio**

La Committente si riserva di comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio con decorrenza immediata dal giorno successivo all'aggiudicazione.

La data di termine del servizio coinciderà, in linea di massima, con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi e gradi di scuola.

La Committente si riserva di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo.

#### **Art. 12 – Interruzione del servizio**

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Committente e/o l'Impresa dovranno in reciprocità dare un preavviso di almeno 48 ore.

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà della Committente, della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di almeno 48 ore, la Committente riconoscerà alla stessa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui la Committente abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione dell'attività scolastica e quindi anche del servizio di refezione, con un preavviso di 48 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Impresa .

La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le Parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le Parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.

#### **Art. 13 - Pagamenti**

Il pagamento avverrà a seguito di emissione di apposite fatture mensili da parte dell'Impresa, dopo aver accertato la regolarità della prestazione, entro 60 (sessanta) giorni dal loro ricevimento.

L'Impresa emetterà le fatture in base all'entità effettiva dello svolgimento del servizio.

Con tale corrispettivo l'Impresa si intende compensata di ogni suo avere dalla Committente per il servizio di cui al Capitolato.

## **TITOLO II**

### **ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

#### **Art. 14 – Garanzie a corredo dell'offerta**

Ai sensi dell'art. 93 del Codice e s.m.i. l'offerta deve essere corredata da una cauzione o fidejussione dell'importo indicato nel Bando.

#### **Art. 15 - Garanzie di esecuzione**

L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria come prevista dall'art. 103 del Codice. Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Committente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del Cod. civ.

La garanzia verrà svincolata come previsto ai sensi di legge.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo precedente.

L'Impresa si obbliga a reintegrare la garanzia di cui la Committente avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto, a seguito di inadempienze o penalità.

#### **Art. 16 – Assicurazioni**

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal Capitolato. A tal fine, l'Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative RCT e RCO.

Dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose nell'ambito di esecuzione di lavori e i danni a tutte le cose sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'Impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative.

#### **Art. 17 – Mancata stipulazione del contratto**

L'Impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipulazione del contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dalla Committente.

#### **Art. 18 – Divieto subappalto e di cessione del contratto**

E' vietato cedere o subappaltare a terzi (anche parzialmente) il presente contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della garanzia di esecuzione e il risarcimento dei danni ulteriori.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione dell'appalto, senza espressa autorizzazione preventiva della Committente.

#### **Art. 19 – Spese, imposte e tasse a carico dell'Impresa**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal Capitolato e dal Bando sono a carico dell'Impresa.

Sono altresì a carico dell'Impresa:

- a) tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto;
- b) le somme a disposizione della Committente per le spese di procedura, pari ad €. **3.000,00 (tremila/00)** oltre IVA e oneri di legge, oltre le somme afferenti la pubblicità della lex specialis, da versarsi secondo le modalità che verranno indicate dalla Committente.

### **TITOLO III PERSONALE**

#### **Art. 20 – Continuità dei contratti**

L'impresa deve garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore e cioè dovrà assumere alle proprie dipendenze tutto il personale impiegato nelle mansioni esecutive e di supporto alla data di pubblicazione del Bando presso tutti i terminali di distribuzione come previsione alla lettera E del Bando.

#### **Art. 21 – Personale**

Il personale che verrà messo a disposizione dall'Impresa per l'espletamento del servizio, compreso i soci delle cooperative, dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità e in particolare l'Impresa dovrà predisporre i controlli sanitari richiesti dalla Regione Toscana.

Il personale messo a disposizione dall'Impresa per l'espletamento del servizio dovrà essere idoneo a svolgere tale prestazioni e di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà essere dotato di apposita divisa e cartellino di riconoscimento. A tale scopo l'Impresa deve fornire tutto il personale di indumenti di lavoro nel rispetto delle vigenti normative in materia di igiene e di protezione individuale.

L'Impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro delle imprese del settore e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario, anche nel caso che non sia aderente alla associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalle natura artigiana o industriale della struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

L'impresa deve certificare a richiesta della Committente, l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi a previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL, delle imprese di pulizia imprese multi servizi e dagli accordi integrativi territoriali, ai lavoratori, compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio.

Qualora non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra al comma precedente, la Committente procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'Impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora l'Impresa non adempia entro il termine predetto, la Committente procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli adempimenti previdenziali e contrattuali. Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'Impresa non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a risarcimento dei danni.

L'Impresa dovrà essere in regola con le disposizioni previste dall'Art. 17 della Legge 68 del 12.03.1999 circa il collocamento dei disabili.

In caso di assenza (ferie, malattia, ecc...) del personale, l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto (in particolare quello addetto alla distribuzione dei pasti), la Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere a carico della Committente.

L'Impresa è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del Capitolato (preparazione, cottura, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti, pulizia) e solleva la Committente da qualsiasi responsabilità in proposito.

L'Impresa dovrà vigilare sul rispetto da parte del personale impiegato nel servizio delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

In particolare tale personale :

- deve curare la pulizia della propria persona nonché indossare capi di abbigliamento rigorosamente puliti;
- non deve portare anelli e/o bracciali, deve avere unghie corte, pulite e prive di smalto;
- prima dell'inizio del servizio deve lavarsi e disinfettarsi le mani;
- durante lo svolgimento dei servizi è tenuto a mantenere un contegno irreprensibile e decoroso uniformandosi alle disposizioni della Committente;

A tal fine la CPS può richiedere, a suo insindacabile giudizio, l'allontanamento del personale non ritenuto idoneo per scarse qualità tecniche o per ripetute violazioni degli obblighi contrattuali e/o delle norme di comportamento.

L'Impresa, in caso di richiesta da parte della Committente, si impegna a richiamare ed eventualmente sostituire i dipendenti che non tenessero una condotta irreprensibile.

## **Art. 22 – Organico**

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa deve individuare - e comunicare alla Committente - il Supervisore di cui all'articolo 9.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come quantità, qualifica professionale, livello e monte-ore.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Committente all'inizio di ogni anno scolastico.

L'Impresa prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare alla Committente l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio.

Ogni variazione del personale , comprese eventuali sostituzioni , dovrà essere comunicata alla Committente prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa solleva la Committente da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Impresa dovrà, a richiesta della Committente, fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

### **Art. 23 – Formazione**

L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del Capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione ecc...) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dalla Committente.

### **Art. 24 – Rispetto delle normative vigenti**

L'Impresa deve osservare tutte le norme vigenti previste da leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa deve inoltre osservare tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del 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.

Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo la Committente.

Tutto il personale dell'Impresa deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa stessa.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta della Committente, dimostrare di essere in regola con le norme di cui sopra.

## **TITOLO IV**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 25 – Igiene della produzione**

L'I.A. è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare relativamente a tutte le fasi del servizio. In particolare, a titolo

esemplificativo e non esaustivo, l'impresa nello svolgimento del servizio deve uniformarsi alla normativa, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. riportati nel Piano di Autocontrollo di cui l'impresa dovrà dotarsi e depositarne una copia presso la sede della CPS.

L'I.A. è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal Piano di Autocontrollo previsto dalla vigente normativa sia per il centro cottura che per i refettori (locali cucina e locali per la consumazione dei pasti ) posti all'interno degli edifici scolastici , relativamente all'intero ciclo produttivo (stoccaggio e conservazione delle materie prime , confezionamento, trasporto e sporzionamento dei pasti, sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie) nonché per il personale impiegato nel servizio (formazione periodica, attestazioni, requisiti sanitari). Il Piano di Autocontrollo , entro l'inizio del servizio, deve essere depositato in copia presso la sede della CPS e sostituito ogni volta si effettuato un suo aggiornamento.

L'I.A. aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali ecc.) all'esecuzione di tutti gli adempimenti previsti ed alla compilazione e custodia, presso ciascun plesso scolastico, della relativa modulistica, da esibire a richiesta del personale CPS o della ASL, nonché della documentazione concernente il personale impiegato.

L'Impresa è tenuta altresì al rispetto della vigente normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare.

#### **Art. 26 – Riciclo**

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

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

#### **Art. 27 – Stoccaggio delle merci e separazione dei processi**

Al fine di garantire la massima efficienza nella gestione dell'appalto, l'Impresa si impegna a garantire che le linee di processo in cui si concretizza l'appalto oggetto del Bando, con particolare riferimento alle attività di stoccaggio e preparazione pasti, siano separate e predisposte in modo tale da evitare sovrapposizioni, interferenze o contaminazioni con eventuali altre attività svolte nel centro cottura - messo a disposizione dall'aggiudicatario stesso - per la preparazione di pasti non destinati all'utenza oggetto dell'appalto di cui al Bando.

### **TITOLO V**

#### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 28 – Manipolazione e cottura**

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi scrupolosamente alle norme igienico-sanitarie vigenti nonché ai menù proposti e alle grammature prescritte e dovranno essere preparati lo stesso giorno in cui sono distribuiti

Le portate debbono essere condite appena prima dello sporzionamento.

Nella fase di preparazione dei pasti l'I.A. deve in particolare attenersi scrupolosamente alle seguenti disposizioni:

- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;
- non utilizzare pentolame in materiali diversi dall'acciaio inox.

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

## **TITOLO VI**

### **MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

#### **Art. 29 – Menù**

Gli schemi alimentari – predisposti dalla Committente saranno comunicati all'inizio dell'anno scolastico 2017/2018 .

La Committente si riserva di modificare le preparazioni previste nel menù, per esigenze sopravvenute.

L'Impresa si impegna a preparare:

- diete speciali per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica presso i competenti uffici;
- diete speciali per esigenze etiche o etico-religiose, richieste dall'utenza;
- diete di transizione o "diete in bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 10.00 del medesimo giorno.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in contenitori termici monoporzione termo sigillati, etichettati con l'indicazione dei dati del destinatario e della scuola e classe di appartenenza, nel rispetto della vigente normativa sulla privacy. Anche per dette porzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Il personale addetto alla preparazione delle diete speciali non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento dei prodotti alimentari in lavorazione . Le linee di processo dovranno essere separate e predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate, secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

La Committente si riserva, altresì, di richiedere all'I.A., in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la

scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

I menù eseguiti dall'Impresa devono essere esclusivamente quelli predisposti dalla Committente. Nessuna variazione può essere apportata dall'Impresa senza la preventiva autorizzazione della Committente.

## **TITOLO VII**

### **MEZZI DI TRASPORTO**

#### **Art. 30 – Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 e ss. mm.

All'inizio dell'anno scolastico l'Impresa deve presentare alla Committente una relazione tecnica in cui sono indicati:

- 1) il numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti
- 2) la tipologia dei mezzi utilizzati;
- 3) il nome degli autisti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione settimanale – e comunque ogni volta che si renda necessaria - dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal trasporto non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente.

## **TITOLO VIII**

### **NORME DI PREVENZIONE , SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 31– Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

#### **Art. 32– Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

#### **Art. 33– Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente attenersi all'uso dei DPI come previsto dalle schede di sicurezza dei detergenti e sanificanti utilizzati.

#### **Art. 34– Pulizia di impianti ed attrezzature**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

### **TITOLO IX**

#### **CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

##### **Art. 35 – Verifica e controlli in corso di esecuzione**

Nel corso della esecuzione del contratto la Committente si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte dell'Impresa dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa al fini della stipula del contratto e sulla rispondenza del servizio fornito dall'Impresa a quanto dichiarato in sede di offerta a seguito del Bando e alle prescrizioni contrattuali del Capitolato.

I controlli sono articolati in: ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio e saranno effettuati senza preavviso

Ove a seguito di tale attività di controllo si riscontrino inadempienze concretizzatesi in un non corretto o non completo espletamento del servizio, nel mancato svolgimento del servizio stesso o nell'inosservanza di norme igieniche o di sicurezza, questa saranno subito contestate verbalmente dalla Committente al Responsabile indicato dall'Impresa e, qualora gravi e non immediatamente sanate, comunicate per iscritto all'I.A. a mezzo PEC da inviare entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal momento dell'individuazione dell'avvenuta infrazione.

Avverso le suddette contestazioni l'Impresa potrà presentare proprie controdeduzioni entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della nota di contestazione. Qualora la Committente replichi per iscritto entro 7 (sette) giorni lavorativi alle controdeduzioni dell'Impresa ritenendole in tutto o in parte infondate, esse si intenderanno respinte, con conseguente obbligo di adempiere, pena l'introito della quota di deposito cauzionale a concorrenza dei costi da sostenersi, da parte della Committente, per ottenere da terzi le prestazioni dovute e non fornite dall'Impresa.

Dopo la terza reiterazione della procedura di cui sopra la C.P.S. potrà risolvere il contratto ex articolo 1453 C.C. ed introitare l'intero deposito cauzionale senza pregiudizio di ogni maggiore onere e spesa per l'esecuzione in danno della fornitura.

Il contratto potrà inoltre essere risolto di diritto da parte della Committente con effetto immediato, previa semplice comunicazione scritta all'I.A., qualora questa venga a perdere i requisiti di idoneità richiesti per svolgere il servizio.

##### **Art. 36 – Danni alle persone o cose**

La Committente non è responsabile dei danni eventualmente causati ai dipendenti o alle attrezzature dell'Impresa che possono derivare da comportamenti di terzi estranei all'organico della Committente.

L'Impresa è direttamente responsabile dei danni derivanti da cause ad essa imputabili di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone od a cose, tanto della Committente che di terzi, in dipendenza di omissioni e negligenze nell'esecuzione delle prestazioni .

#### **Art. 37 - Accertamento danni**

L' accertamento dei danni sarà effettuato in contraddittorio tra la Committente e l'Impresa.

A tale scopo, la Committente comunicherà con sufficiente anticipo all'Impresa il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato del danni in modo da consentire all'Impresa di intervenire.

Qualora l'Impresa non partecipi all'accertamento nella data comunicata, la Committente procederà autonomamente alla presenza di due testimoni.

Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dall'Impresa.

## **TITOLO X**

### **PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO**

#### **Art. 38- Penalità**

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel Capitolato e nei suoi allegati, o da quanto proposto in sede di offerta dall'Impresa, si procederà all'applicazione di una penale, pari a:

- fino ad un massimo di Euro 516,46 in caso di:
  - o non corrispondenza del numero dei pasti preparati con quelli ordinati;
  - o mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
  - o mancato rispetto del menù previsto;
  - o rinvenimento di corpi estranei, organici e inorganici;
  - o inadeguata igiene di attrezzature ed utensili;
  - o inadeguata igiene degli automezzi;
  - o mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia;
  - o mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante;
  - o ritardo superiore a 20 minuti nell'orario previsto di consegna/distribuzione pasti;
- Fino ad un massimo di Euro 1.032,92 in caso di:
  - o mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
  - o fornitura di pasti chimicamente contaminati;
- fino ad un massimo di Euro 2.582,28 in caso di totale mancata consegna di una portata;
- fino ad un massimo di Euro 5.164,57 in caso di totale mancanza dei pasti ordinati.

L'applicazione della penale sarà graduata - nell'ambito del range (massimo consentito) sopra indicato - in funzione della gravità dell'inadempimento posto in essere e tenuto conto delle necessarie giustificazioni dell'Impresa.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal Capitolato.

### **Art. 39 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le Parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) subappalto dei servizi;
- f) cessione del contratto a terzi;
- g) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- h) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che la Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- j) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- k) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- l) mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale previsto in sede di offerta;

In caso di risoluzione del contratto la Committente potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- di affidare il servizio alla impresa classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara di cui al Bando, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

### **Art. 40 - Recesso**

La Committente si riserva le facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento del presente contratto con preavviso almeno di un mese, senza che ciò possa determinare richieste risarcitorie di alcuna natura da parte dell'Impresa.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

## **TITOLO XI IMMOBILI**

### **Art. 41 –Locali e attrezzature – Caratteristiche del centro cottura**

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'Impresa riceverà in consegna ciascuno dei plessi in cui è attivato il servizio di ristorazione scolastica; la CPS metterà a disposizione dell'I.A. i locali refettorio e alcuni locali di servizio che verranno individuati plesso per plesso.

La Committente mette inoltre a disposizione dell'Impresa, l'arredo e le attrezzature dei sopra menzionati locali per lo svolgimento del servizio (attrezzature varie, lavastoviglie , ecc.).

Al momento dell'affidamento dei locali, verrà redatto un inventario dei beni per ciascun refettorio sottoscritto da entrambe le parti.

**La manutenzione ordinaria e straordinaria e l'eventuale sostituzione delle attrezzature e apparecchiature di cucina e degli elettrodomestici presenti nei singoli plessi scolastici sono a carico della Committente.**

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'Impresa metterà a disposizione almeno un centro cottura per lo svolgimento del servizio.

Il centro di cottura deve avere capacità produttiva idonea alla quantità di pasti indicati nel Capitolato, presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente e deve essere debitamente autorizzato dall'autorità sanitaria locale.

I locali del centro cottura devono:

- 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 (l'ampiezza dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente e alle varietà del menù adottato);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori o altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti e/o animali striscianti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro di cottura, deve essere prevista la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni;
- dovrà essere prevista una zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione e al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali;

-la disposizione delle aree di lavorazione, deve consentire di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti (es: materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che per il Personale.

#### **Art. 42 - Riconsegna degli immobili, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti**

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Committente i locali, gli impianti, le attrezzature (comprese stoviglie) e gli arredi dei vari plessi scolastici nello stato risultante dal verbale di consegna redatto prima dell'inizio del servizio.

Le attrezzature, gli impianti e gli arredi dovranno essere riconsegnati in perfette condizioni e in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Le attrezzature, gli impianti e gli arredi dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati all'Impresa.

Qualora si verificasse la mancanza di alcuni beni, questi saranno addebitati all'Impresa, fatto salvo il risarcimento del danno e l'azione penale.

Al termine del contratto, tutto quanto sarà stato acquistato dall'Impresa nel corso del contratto stesso, sarà di proprietà della Committente.

#### **Art. 43 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature**

In qualunque momento, su richiesta della Committente, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

## **TITOLO XII**

### **NORME TECNICHE**

#### **Art. 44 - Norme tecniche per l'espletamento del servizio**

La ditta aggiudicataria effettuerà il servizio nel rispetto della tipologia ed entità dell'utenza e degli orari previsti negli allegati al Capitolato.

L'oggetto dell'appalto si divide essenzialmente in :

- a. Servizio di preparazione** pasti presso il Centro cottura messo a disposizione dall'aggiudicatario che effettua la preparazione dei pasti per tutte le scuole del territorio di Laterina e di Castiglion Fibocchi .
- b. Trasporto pasti presso** le scuole del territorio dei Comuni di Laterina e Castiglion Fibocchi.
- c. Distribuzione pasti presso** le scuole del territorio dei comuni di Laterina e Castiglion Fibocchi.

### ***a. Servizi di preparazione pasti***

Servizi strettamente connessi alla cucina messa a disposizione dell'Aggiudicatario:

- Preparazione pasti
- pulizie ordinarie dei locali dell'intera struttura (ad esempio uffici, servizi igienici, corridoi, celle, magazzino, reparti)
- lavaggio utensili utilizzati per le preparazioni alimentari necessari alle cotture
- lavaggio pavimenti e piastrellature
- deposito dei sacchi della nettezza urbana dai locali agli appositi punti di raccolta

### ***b. Servizio trasporto pasti***

La ditta aggiudicataria, che dovrà disporre di mezzi di trasporto conformi alle prescrizioni della lex specialis di gara, effettuerà il servizio nel rispetto degli orari previsti negli allegati al Capitolato.

I PASTI DEVONO PERVENIRE ALMENO '10-15' PRIMA DELL'INIZIO DELLA DISTRIBUZIONE

### ***c. Distribuzione pasti***

*Mansioni previste presso le scuole materne, elementari (a tempo pieno e prolungato), medie inferiori (a tempo prolungato):*

- Ritiro contenitori
- Apparecchiatura refettori
- Distribuzione pasto
- Preparazione merenda (*nei plessi scolastici ove previsto*)
- Sbratto stoviglie e Contenitori
- Sanificazione tavoli
- Sanificazione locale ed attrezzature cucina

### **Art.45 - Materiali di consumo**

Sono a carico dell'Impresa i detersivi per lavastoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature guanti monouso e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia e la fornitura dei sacchetti e dei relativi contenitori.

**Sono invece a carico della Committente le stoviglie, i vassoi, la posateria ed il materiale accessorio (bicchieri, piatti, utensili, tovaglioli di carta, tovagliette, caraffe ecc.)**

### **TITOLO XIII - VARIE**

#### **Art. 46 - Aumento o diminuzione della prestazione**

La Committente si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni della prestazione nella misura del 20%, agli stessi patti e condizioni del contratto.

#### **Art. 47 - Foro competente**

Per qualsiasi controversia inerente il contratto ove la Committente fosse attore o convenuto, resta fra le Parti la competenza del foro di Arezzo con rinuncia di qualsiasi altro.

#### **Art. 48 – Rinvio a norme di diritto vigenti**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal Capitolato si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

#### **Sono allegati al presente Capitolato:**

- Allegato A – Elenco quantitativi dei pasti per la scuole di Laterina
- Allegato B – Elenco quantitativi dei pasti per le scuole di Castiglion Fibocchi

Terranuova Bracciolini, 04/08/2017

**L'AMMINISTRATORE UNICO  
DOTT. RICCARDO PANICHI**