

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 TERRANUOVA BRACCIOLINI E LORO CIUFFENNA

TITOLO I

DEFINIZIONI

Art. 1 – Definizioni

TITOLO II

DISCIPLINA GENERALE DELL'APPALTO

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

Art. 3 – Durata dell'appalto e importo a base di gara dell'appalto

Art. 4 – Utenza

Art. 5– Ubicazione dei centri di cottura, plessi scolastici

Art. 6 - Numero Pasti

Art. 7 – Menù

TITOLO III

ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 8– Svolgimento del servizio e standards di qualità

Art. 9 – Direttore dell'Esecuzione e Responsabile del Servizio

Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio

Art. 11 – Inizio e termine del servizio

Art. 12 – Sospensione e/o Interruzione del servizio

Art. 13 – Relazione sull'andamento del servizio

TITOLO IV

CONTABILITA'

Art. 14– Registro Pasti

Art. 15 - Definizione corrispettivo mensile e contestazioni

Art. 16 - Pagamenti

TITOLO V

PROCESSO PRODUZIONE PASTI

Art. 17 – Preparazione dei pasti

Art. 18 – Divieto di Riciclo

TITOLO VI

PROCESSO DISTRIBUZIONE PASTI

Art. 19 – Somministrazione

TITOLO VII

PROCESSO DI TRASPORTO PASTI

Art. 20– Confezionamento e Trasporto Pasti

TITOLO VIII

PROCESSO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 21 – Sanificazione attrezzature, ambienti e disinfestazione

Art. 22 – Raccolta e gestione dei rifiuti

TITOLO IX

PERSONALE E RELATIVA FORMAZIONE

Art. 23 – Continuità dei contratti

Art. 24 – Personale

Art. 25 – Organico

Art. 26– Formazione

Art. 27 – Rispetto delle normative vigenti

TITOLO X

GARANZIE E ASSICURAZIONI

Art. 28 – Garanzie a corredo dell’offerta

Art. 29 – Garanzia definitiva

Art. 30 – Assicurazioni

TITOLO XI

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 XII

CONTROLLI E RESPONSABILITA' PER DANNI NEL CORSO DEL SERVIZIO

Art. 35 – Verifica e controlli in corso di esecuzione

Art. 36 – Danni alle persone o cose

Art. 37 - Accertamento danni

TITOLO XIII

REVISIONE PREZZI, PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

Art. 38 – Revisione Prezzi

Art. 39 – Penali

Art. 40 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 41 - Recesso

TITOLO XIV

IMMOBILI E ATTREZZATURE

Art. 42 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

Art. 43- Riconsegna degli immobili, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti

Art. 44– Escussione Garanzia Definitiva

TITOLO XV

NORME TECNICHE

Art. 45 - Norme tecniche per l'espletamento del servizio

Art. 46- Materiali di consumo

TITOLO XVI - VARIE

Art. 47 –Subappalto

Art. 48– Spese, imposte e tasse a carico dell'Impresa

Art. 49- Foro competente

Art. 50 – Rinvio a norme di diritto vigenti

TITOLO I

DEFINIZIONI

Art. 1 – Definizioni

1 - Di seguito saranno utilizzate le seguenti definizioni:

- “Codice”: d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 “Codice dei Contratti Pubblici”;
- “Impresa” o “I.A.” o “aggiudicatario”: il soggetto d’impresa aggiudicatario al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati;
- “Committente” o “CPS” o “Stazione Appaltante”: la Società Centro Pluriservizi S.p.A. che affida all’Impresa quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.
- “Immobili” o “Centro di produzione pasti” o “Centro di cottura”: il Centro di produzione indicato all’articolo 5 del presente Capitolato;
- “Attrezzature”: beni di proprietà della Committente consegnati all’avvio del contratto all’Impresa per lo svolgimento del servizio;
- “Direttore dell’Esecuzione”: il soggetto nominato da CPS che svolgerà le funzioni di cui all’art. 16 e ss. DM 49/2018;
- “Responsabile del Servizio”: il soggetto nominato dall’Impresa che ha il compito di rapportarsi con il Direttore dell’Esecuzione e, suo tramite, con la CPS riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere durante l’espletamento del servizio, garantendone altresì la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio stesso.

TITOLO II

DISCIPLINA GENERALE DELL’APPALTO

Art. 2 – Oggetto dell’appalto

- 1 - L'appalto ha per oggetto le seguenti attività da svolgersi per gli alunni, insegnanti e personale ausiliario delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del comune di Terranuova Bracciolini, per le scuole dell'infanzia e primarie del comune di Loro Ciuffenna e per i dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini.
- a. preparazione, nel centro di cottura messo a disposizione dell’Aggiudicatario, dei pasti giornalieri e delle diete speciali in tutte le sue fasi per i plessi scolastici dei Comuni di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna, con la precisazione che la fornitura di tutte le materie prime è onere della Stazione Appaltante;
 - b. Stoccaggio e conservazione dei generi alimentari acquistati dalla Committente;
 - c. confezionamento dei pasti di cui alla precedente lettera a);

- d. l'approntamento dei refettori presso le scuole servite, la distribuzione dei pasti e la sporzionatura;
- e. la pulizia e il riordino dei refettori e del centro di cottura messo a disposizione dell'Aggiudicatario, il lavaggio e riordino delle stoviglie presso i refettori stessi e presso il centro di cottura, nonché il servizio di pulizia e sanificazione pavimenti dei refettori nel caso in cui detto servizio non venga garantito dal personale scolastico;
- f. il ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- g. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio.

Costituisce altresì onere dell'appaltatore, che lo stesso potrà svolgere in proprio o tramite subappaltatori, il trasporto e distribuzione dei pasti prodotti ai vari plessi scolastici ubicati nel territorio del Comune di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna.

2 – L'Oggetto del servizio è compreso nella Categoria 17 (vocabolario comune degli appalti) — CPC 64 - Oggetto principale: 55000000 – 55524000-9 Servizi di mensa scolastica.

3 - Il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere svolto nel rispetto delle prescrizioni minime indicate nel Bando e nel presente Capitolato Speciale di Appalto.

Si precisa inoltre:

- i) che il servizio di trasporto dovrà essere effettuato con mezzi in possesso di dichiarazione di conformità per il trasporto degli alimenti da parte di soggetti in possesso dell'iscrizione al REN (registro regionale) dei trasportatori conto terzi;
- ii) che il servizio di pulizia dovrà essere svolto da soggetto in possesso della certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee delle serie ISO 14001:2015 settori EA 35 in corso di validità.

Laddove i concorrenti non dispongano di detti mezzi o della predetta certificazione in proprio dovranno procedere al subappalto, con la conseguente necessità, ex art. 105, comma 4, Codice, di indicare il ricorso al subappalto per il trasporto in fase di offerta, al momento della compilazione del DGUE.

4 – Ai fini dello svolgimento del servizio oggetto di appalto si precisa:

- a) che le materie prime per lo svolgimento del servizio, come già sopra indicato, saranno fornite direttamente dalla Stazione Appaltante a proprie spese, salvo l'obbligo dell'aggiudicatario di garantirne lo stoccaggio e la conservazione;
- b) che l'aggiudicatario, con la domanda di partecipazione, accetta l'eventuale estensione o riduzione del servizio oggetto del presente appalto dovute a fatti contingenti e/o a modifiche nella normativa vigente con particolare riferimento alla riforma degli ordinamenti scolastici e degli organici del personale docente e non;
- c) che l'aggiudicatario, con la domanda di partecipazione, accetta che, pur a seguito della sottoscrizione del contratto, la consistenza del servizio affidato possa subire modificazioni in forza di atti di disposizione da parte

degli enti locali soci della Stazione Appaltante, ferma restando, quindi, l'espressa manleva della Società fin d'ora concessa e l'assenza da parte dell'aggiudicatario di qualsiasi forma di indennizzo e/o risarcimento.

5 - I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere interrotti o sospesi se non per comprovate cause di forza maggiore.

Art. 3 – Durata dell'appalto e Importo a base di gara

1 - Il servizio viene affidato dal 01.09.2026 al 31.7.2028.

2 – Tenuto conto di una stima storica di pasti serviti nei plessi scolastici oggetto di gara pari a 150.550 pasti/anno (per un totale pasti di 301.100 nel periodo dal 01/09/2026 al 31/07/2028), l'importo complessivo presunto a base di gara calcolato quindi sull'intera durata contrattuale fino al 31/07/2028 è di Euro 918.355,00 IVA esclusa, oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per Euro 6.022,00 con la conseguenza che l'importo totale ammonta ad euro 924.377,00 come da tabella che segue:

Descrizione servizi/beni	CPV	Importo
Servizi di mensa scolastica	55000000 55523100-3	
A) Importo a base di gara		€ 918.355,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso		€ 6.022,00
A) + B) Importo complessivo		€ 924.377,00

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 14, comma 4, d.lgs. 36/2023, al fine di calcolare l'importo stimato dell'appalto occorre tenere conto:

- i) ai sensi dell'art. 120, comma 9, d.lgs. 36/2023, che la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste, senza che lo stesso appaltatore possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto;
- ii) ai sensi dell'art. 120, comma 11, in casi eccezionali il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura per l'individuazione del nuovo appaltatore, periodo

durante il quale l'appaltatore è tenuto alla esecuzione del servizio al prezzo, patto e condizioni dell'appalto originario.

Il valore globale dell'appalto è quindi calcolato come segue:

Importo base 1.9.2026 – 30.7.2028	€ 924.377,00
Importo quinto d'obbligo	€ 184.875,40
Proroga tecnica	€ 231.094,25
Totale importo appalto	€ 1.340.346,65

3 - In ragione di quanto sopra il costo pasto a base di gara è il seguente:

- euro 3,05 oltre euro 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa per ciascun pasto.

Come di seguito specificato, il ribasso proposto dall'aggiudicatario in sede di offerta sarà praticato al costo del singolo pasto; il ribasso sarà quindi applicato al costo posto a base di gara di euro 3,05/pasto.

4 - Trattandosi di un appalto a misura, l'importo sopra indicato a base di gara è meramente indicativo ed è stato calcolato in funzione del fabbisogno storico in termini di pasti/giorno dei plessi scolastici di cui a gara; ne consegue che l'aggiudicatario si assume l'alea connessa al raggiungimento dell'importo sopra indicato, rinunciando fin da ora a qualsiasi richiesta di danni o indennizzi nei confronti di CPS qualora lo stesso non venisse raggiunto.

Il predetto importo comprende tutti gli oneri connessi allo svolgimento del servizio posto a base di gara, nessuno escluso.

Art. 4 – Utenza

1 - L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado e dal personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (collaboratori e insegnanti), e dai dipendenti del comune di Terranuova Bracciolini.

Art. 5 – Ubicazione dei centri di cottura, plessi scolastici

1 - Il Centro di Cottura messo a disposizione dalla Stazione Appaltante presso il quale l'appaltatore dovrà preparare i pasti è il seguente:

a) Centro cottura centralizzato che effettua la preparazione dei pasti di tutte le scuole del territorio del Comune di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna allocato in via Adige, 1 – Terranuova Bracciolini;

In caso di impossibilità di utilizzo del predetto Centro di Cottura, sarà facoltà di CPS indicare all'appaltatore l'utilizzo dell'eventuale Centro/i di Cottura alternativi.

2 – I plessi scolastici dove sono collocati i refettori presso i quali saranno distribuiti i pasti sono i seguenti:

a) Comune di Terranuova Bracciolini

- Refettorio unico per scuola primaria e secondaria di primo grado – Via Adige, 1

- Scuola dell'infanzia Bettino Ricasoli presso il polo scolastico – Via Adige

-Somministrazione pasti ai dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini presso il refettorio unico della scuola primaria e secondaria di primo grado, il martedì e giovedì.

b) Comune di Loro Ciuffenna

- Scuola dell'infanzia "Principessa Mafalda" – Via Perugia – Loro Ciuffenna

- Scuola primaria "Bianco da Lanciolina" – Via Giovanni XXIII – Loro Ciuffenna

- Scuola dell'infanzia "Tenente Orlandi" – Via Berlinguer 5 – San Giustino Valdarno

- Scuola primaria "Tenente Orlandi" – Via Berlinguer 4 – San Giustino Valdarno

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

Art. 6 - Numero Pasti

1 – In ragione della dimensione media dell'utenza delle scuole, i pasti giornalieri da servire sono circa n. 920. Trattandosi di appalto a misura, il suddetto numero dei pasti ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

2 - 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, ex art. 120, comma 1, lett. a), Codice 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 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.

3 - Dettaglio pasti e orari giornalieri dei plessi scolastici del Comune di Terranuova Bracciolini:

SCUOLE	Frequenza fornitura pasti a settimana	Media dei pasti erogati giornalmente	Modalità di somministrazione	Eventuale somministrazione colazioni/merende	Orario somministrazione pasti

Scuola Infanzia Italo Calvino Terranuova Bracciolini	Da lunedì a venerdì	200	Servito al tavolo in classe	colazione servita in classe	12.00
Scuola primaria- Bettino Ricasoli Terranuova Bracciolini	Da lunedì a venerdì	340	Self service in refettorio		Turni a partire dalle ore 12.00 alle 13.10
Scuola secondaria primo grado Terranuova Bracciolini	Da lunedì a venerdì	87	Self service in refettorio		Turni a partire dalle 13.45 alle 14.00
Dipendenti comune di Terranuova Bracciolini	Martedì e giovedì	30	Self service in refettorio su due turni		13.30 1°turno 14.00 2° turno
CIAF	Da lunedì a venerdì	20	Fornitura pasti senza somministrazione		

4 - Dettaglio pasti e orari giornalieri dei plessi scolastici del Comune di Loro Ciuffenna

SCUOLE	Frequenza fornitura pasti a settimana	Media dei pasti erogati giornalmente	Modalità di somministrazione	Eventuale somministrazione colazioni/merende	Orario somministrazione pasti
Scuola dell'infanzia	Da lunedì a venerdì	60	Servito al tavolo in classe	colazione servita in classe	12.15

“Principessa Mafalda” Via Perugia – Loro Ciuffenna					
Scuola Primaria “Bianco da Lanciolina” Via Giovanni XXIII – Loro Ciuffenna	Da lunedì a venerdì n.1 classe modulo martedì e giovedì	110	Self service in refettorio su due turni Self service in refettorio unico turno		12.30 1° turno 13.30 2° turno 13.30
Scuola dell’infanzia “Tenente Orlandi” Via Berlinguer, 5 – San Giustino Valdarno	Da lunedì a venerdì	32	servito in refettorio	Merenda servita in refettorio	12.30
Scuola primaria “Tenente Orlandi” Via Berlinguer 4 – San Giustino	Martedì e giovedì	70	Self service in refettorio su due turni		12.25 1° turno 13.25 2° turno

Valdarno					
-----------------	--	--	--	--	--

Art. 7 – Menù

1 - Costituisce obbligo dell'aggiudicatario recepire i menù alimentari predisposti dalla Committente che verranno adottati, indicativamente, nelle date di seguito indicate:

1) Menù autunnale: inizia il 1° settembre e termina il 30 novembre

2) Menù invernale: inizia il 1° dicembre e termina il 31 marzo

3) Menù primavera – estate inizia il 1° aprile e termina il 31 luglio.

8.2 - La Committente si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù.

8.3 - La Committente si riserva, altresì, di richiedere all'Impresa, 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.

TITOLO III

ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 8 – Svolgimento del servizio e standards di qualità

1 - Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle modalità e delle frequenze più dettagliatamente specificati nel presente Capitolato e in conformità all'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

2 - Nella preparazione dei pasti l'Appaltatore dovrà scrupolosamente attenersi, per quanto concerne le grammature dei cibi, alle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica e alle prescrizioni dettate in merito dal competente servizio dell'Azienda USL così come specificato nel menù che sarà reso disponibile all'Aggiudicatario del servizio.

3 - Sono a carico dell'impresa:

- l'acquisizione di tutte le autorizzazioni amministrative previste dalla vigente normativa necessarie allo svolgimento del servizio;
- la disinfestazione dei locali ove prevista;
- la fornitura di utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina e per la pulizia dei centri di cottura e dei refettori.

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

Art. 9 – Direttore dell'Esecuzione e Responsabile del Servizio

1 - Prima dell'avvio del servizio CPS nominerà il Direttore dell'Esecuzione di cui all'art. 31 e ss. Allegato II.14 Codice; nell'ambito della propria attività di controllo, il Direttore dell'Esecuzione si riserva di procedere in qualsiasi momento, anche senza necessità di previa informativa all'Impresa e al Responsabile del Servizio, alla verifica dei dati contenuti nei Registri di cui al successivo art. 15.

2 - Contestualmente, l'Impresa aggiudicataria dovrà nominare il Responsabile del Servizio che ha il compito di rapportarsi con il Direttore dell'Esecuzione e, suo tramite, con la CPS riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere durante l'espletamento del servizio, garantendone altresì la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio stesso.

Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio

1 - 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 175 giorni annui. Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente:

Inizio: 15 settembre – *Termine:* 10 giugno – 30 Giugno per le Scuole materne- 31 luglio per i centri estivi.

2 - 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

1 - 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.

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

3 - Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale di consegna in cui saranno descritte le condizioni dei Centri di Cottura, dei Refettori, nonché delle relative attrezzature consegnate all'Impresa e funzionali allo svolgimento del servizio

Art. 12 – Sospensione e/o Interruzione del servizio

1 - In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la stessa Impresa dovrà comunicarlo con preavviso di almeno 48 ore alla CPS.

2 - La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore, da intendersi come fatto eccezionale e imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza, non comporta alcuna responsabilità per entrambe le parti.

3 - In caso di interruzione e/o sospensione del servizio nessun corrispettivo e/o indennizzo potrà essere preteso e/o richiesto dall'Impresa.

Art. 13 – Relazione sull'andamento del servizio

1 - Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà alla Committente una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con la Committente.

TITOLO IV CONTABILITA'

Art. 14 – Registro Pasti

1 - La CPS comunica giornalmente all'aggiudicatario il numero dei pasti da produrre per ciascun plesso scolastico che saranno annotati, a cura della stessa CPS, in un Registro Pasti.

2 - Al termine del servizio svolto mensilmente i dati contenuti nei Registri Pasti saranno raccolti dal Direttore dell'Esecuzione o da un suo delegato e trasmessi al Responsabile del Servizio; prima dell'avvio del servizio o nel corso dello stesso, CPS si riserva di indicare all'Impresa un diverso metodo di raccolta dei dati contenuti nei Registri Pasti che consenta alla stessa CPS l'acquisizione da remoto di detti dati.

Art. 15 - Definizione corrispettivo mensile e contestazioni

1 - Ai fini della liquidazione del corrispettivo mensili all'Impresa si procederà come segue:

- entro 15 giorni dal ricevimento del report di cui all'art. 14.2, il Direttore dell'Esecuzione trasmetterà al Responsabile del Servizio un report dettagliato del numero di pasti che l'Impresa potrà fatturare;
- laddove entro i successivi cinque giorni, il Responsabile dell'Esecuzione non avanzi formale e motivata contestazione al Direttore dell'Esecuzione, i pasti si intenderanno definitivamente accettati e condivisi tra le

parti, con la conseguenza che eventuali contestazioni proposte successivamente a detto termine di cinque giorni saranno da intendersi decadute e comunque inammissibili;

- nei successivi dieci giorni il Direttore dell'Esecuzione espone motivate deduzioni rispetto alle contestazioni del Responsabile del Servizio, specificando i pasti e quindi l'importo che dovrà essere fatturato dall'Impresa, ottenuto moltiplicando il numero di pasti per il prezzo unitario pasto offerto in gara;

- le eventuali contestazioni che non trovano componimento a seguito delle deduzioni del Direttore dell'Esecuzione, potranno essere definite nel rispetto di quanto previsto dagli artt. 211 e 212 Codice, fatta in ogni caso salva la possibilità in ultima ipotesi di ricorrere all'autorità giudiziaria.

2 – Eventuali contestazioni sull'importo da fatturare non accolte dal Direttore dell'Esecuzione non giustificano alcuna interruzione, sospensione o modifica del Servizio da parte dell'Impresa.

Art. 16 – Pagamenti

1 - Il pagamento delle singole fatture avverrà, dopo aver accertato la regolarità contributiva dell'Impresa, 60 (SESSANTA) giorni dal loro ricevimento.

TITOLO V

PROCESSO PRODUZIONE PASTI

Art. 17 - Preparazione dei pasti

1 - Fermo il recepimento dei miglioramenti proposti dall'aggiudicatario in offerta (Relazione Tecnica Qualitativa – Paragrafo T.1 Organizzazione Processo Produttivo Pasti), i pasti dovranno essere preparati presso il Centro Cottura indicato all'Art.6 del presente Capitolato - o eventualmente in quelli diversi indicati da CPS in caso di mancato funzionamento di quelli di cui all'art. 6 - con personale a carico dell'Aggiudicatario. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione; il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori; la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;

- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo. Sono ammesse deroghe a tale disposizione solo previa esplicita autorizzazione da parte della CPS, a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, salva comunque la sicurezza igienica delle preparazioni;
- al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
- per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
- per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C, e al momento della somministrazione di +9°C;
- per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
- è vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
- compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasiero;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Aggiudicatario;
- per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;

- tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;

tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa autorizzazione da parte della Committente ed essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo

2 - Al fine di consentire le indagini analitiche ovvero di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Aggiudicatario dovrà disporre del campione rappresentativo del pasto scuola, nello specifico dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchi sterili e mantenerlo refrigerato per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 18 – Divieto di Riciclo

1 - È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, con la conseguenza che tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

TITOLO VI

PROCESSO DISTRIBUZIONE PASTI

Art. 19 - Somministrazione

1 - Fermo il recepimento dei miglioramenti proposti dall'aggiudicatario in offerta (Relazione Tecnica Qualitativa – Paragrafo T.3 Organizzazione del Processo di Distribuzione dei pasti), le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature sopra indicate.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

2 - Tutte le operazioni di distribuzione pasti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica nel rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato Speciale di Appalto, dovendo altresì rispettare quanto previsto nel "Modello di Organizzazione del Processo di Distribuzione Pasti" come risultante dalla proposta di offerta tecnica dell'aggiudicatario in fase di gara.

TITOLO VII

PROCESSO DI TRASPORTO PASTI

Art. 20 – Confezionamento e trasporto dei pasti

1 - Fermo il recepimento dei miglioramenti proposti dall'aggiudicatario in offerta (Relazione Tecnica Qualitativa – Paragrafo T.2 Organizzazione Processo Trasporto Pasti), i pasti predisposti presso i centro cottura messo a disposizione da CPS – o comunque utilizzati per la produzione dei pasti - e destinati ai vari refettori, devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN (gastronorm) pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

I pasti dovranno essere veicolati in legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termo isolati.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (DM 21.03.1973 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004).

Solo per le diete speciali e/o per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termo isolati mono-razione.

La pulizia giornaliera dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dall'Aggiudicatario. Gli stessi contenitori sono messi a disposizione dalla Stazione Appaltante.

L'Impresa dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti dovranno essere consegnati in orari diversificati per ogni turno di consumo, secondo un programma concordato con CPS e comunque in un tempo compreso fra i 10 e i 15 minuti prima dell'inizio della fase di somministrazione

2 - 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.

Tutte le operazioni di trasporto pasti devono garantire la consegna dei pasti ai refettori almeno 10 -15 minuti prima dell'inizio della distribuzione e devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica nel rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato Speciale di Appalto; devono altresì rispettare il "Modello di Organizzazione del Processo di Trasporti Pasti" come risultante dalla proposta di offerta tecnica dell'aggiudicatario in fase di gara.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa deve presentare alla Committente una relazione tecnica, conforme all'Organizzazione del Processo Trasporti Pasti presentato in sede di offerta, 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 dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati; tale operazione deve essere effettuata in conformità a quanto previsto nella normativa vigente.

TITOLO VIII

PROCESSO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art.21 – Sanificazione attrezzature, ambienti e disinfestazione

1 - Fermo il recepimento dei miglioramenti proposti dall'aggiudicatario in offerta (Relazione Tecnica Qualitativa – Paragrafo T.4 Organizzazione Processo di Pulizia e sanificazione), al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della riapertura dopo la chiusura per festività natalizie e pasquali.

2 - Tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e dei beni utilizzati per lo svolgimento del servizio devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica nel rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato Speciale di Appalto, dovendo altresì rispettare quanto previsto nel "Modello di Organizzazione del Processo di Pulizia e sanificazione" come risultante dalla proposta di offerta tecnica dell'aggiudicatario in fase di gara.

Art.22 – Raccolta e gestione dei rifiuti

1 - La Ditta concessionaria dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di competenza.

TITOLO IX

PERSONALE E RELATIVA FORMAZIONE

Art. 23 – Continuità dei contratti

1 - Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente nel rispetto di quanto disposto nel bando di gara.

Al riguardo, vengono forniti i dati relativi alle unità di personale impiegato, riportati in allegato al presente Capitolato Speciale di Appalto.

Art. 24 – Personale

1 - Il personale che verrà messo a disposizione dall'Impresa per l'espletamento del servizio, compreso eventuali 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.

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

3 - Il personale dovrà essere dotato di apposita divisa e cartellino di riconoscimento.

4 - 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.

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

5 - 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.

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

Art. 25 – Organico

1 - Al fine di consentire i necessari controlli, l'Impresa, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto e prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, dovrà comunicare alla Committente l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio; la consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Committente all'inizio di ogni anno scolastico.

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.

2 - 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.

3 - 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. 26 – Formazione

1 - L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente 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 presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dalla Committente.

2 - L'Impresa dovrà altresì garantire gli interventi di aggiornamento e formazione del personale impiegato.

Art. 27 – Rispetto delle normative vigenti

1 - 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.

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

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

TITOLO X

GARANZIE E ASSICURAZIONI

Art. 28 – Garanzie a corredo dell'offerta

1 - Ai sensi dell'art. 106 Codice, l'offerta deve essere corredata da una cauzione o fideiussione dell'importo indicato nel Bando di gara.

Art. 29 – Garanzia definitiva

1 - L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria come prevista dall'art. 117 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.

2 - 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.

3 - La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo – al pari della mancata ricostituzione dell'importo originario entro 15 giorni dalla richiesta in caso di escussione parziale e/o totale nel corso dell'appalto - determinerà la facoltà per CPS di risolvere il contratto per inadempimento dell'Impresa e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo precedente, fermo il risarcimento del maggior danno.

Art. 30 – Assicurazioni

1 - L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività di cui al presente Appalto; a tal fine, l'Impresa, prima dell'avvio del servizio dovrà stipulare una polizza di assicurazione che garantisca CPS:

i) rispetto al danneggiamento o alla distruzione totale o parziale di impianti ed opere verificatisi nel corso del servizio;

ii) per la responsabilità civile per danni causati a terzi, dove per terzi devono intendersi anche gli utenti finali del servizio, nel corso della esecuzione del servizio

2 - La predetta polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 5.000.000 (cinquemilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

3 - 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 (cinquemilioni).

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 31 – Disposizioni in materia di sicurezza

1 - 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

1 - 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

1 - 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

1 - 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 XII

CONTROLLI E RESPONSABILITA' PER DANNI NEL CORSO DEL SERVIZIO

Art. 35 – Verifica e controlli in corso di esecuzione

1 - 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 ai fini della stipula del contratto e sulla rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

Art. 36 – Danni alle persone o cose

1 - 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.

2 - L'Impresa è direttamente responsabile dei danni di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone od a cose, tanto della Committente che di terzi, nell'esecuzione del Servizio.

Art. 37 - Accertamento danni

1 - 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 dei danni in modo da consentire all'Impresa di intervenire.

2 - 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 XIII

REVISIONE PREZZI, PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

Art. 38 – Revisione Prezzi

1 - Nel rispetto dell'art. 60 Codice si prevede che la revisione del prezzo di appalto si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione superiore al 5 per cento e si applica, in relazione alle sole prestazioni da eseguire, nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la predetta variazione del 5 per cento

Ai fini della determinazione della variazione del prezzo di appalto, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT:

- a) con riguardo alla parte del prezzo del servizio che copre i costi della manodopera, gli Indici delle retribuzioni contrattuali nel Settore Privato (non dirigenti);
- b) con riguardo alla parte del prezzo non funzionale a coprire i costi della manodopera, l'indice dei prezzi al consumo per le Famiglie, Operai e Impiegati (FOI) senza tabacchi.

Ne consegue che la revisione prezzi potrà essere riconosciuta solo laddove la variazione di detti indici dovesse superare, in aumento o diminuzione, la soglia del 5%, fermo che la revisione del prezzo sarà riconosciuta solo nella misura dell'80% della parte eccedente la variazione del 5%

Gli indici di partenza da prendere a riferimento ai fini del calcolo dell'eventuale variazione eccedente il 5% sono quelli di cui sopra come aggiornati alla data di sottoscrizione del contratto; la modifica dei predetti indici sarà effettuata con cadenza annuale a partire dal 1.9.2027 e all'avvio di ogni anno scolastico successivo alla firma del contratto.

2 - Da un punto di vista operativo si precisa che laddove si verificassero le predette condizioni per la revisione del prezzo pasto, la stessa opererà come segue:

- a) l'eventuale variazione dell'indice FOI senza tabacchi (nei limiti dell'80% della parte eccedente il 5%) andrà ad aggiornare la parte del prezzo pasto unitario offerto ottenuto come differenza tra il prezzo offerto a gara, inteso come prodotto tra prezzo unitario complessivo offerto e il numero dei pasti previsto a gara 301.100, e il costo della manodopera indicato in offerta, ex art. 108, comma 9, Codice, diviso per il numero dei pasti complessivi previsti a gara (n. 301.100);
- b) l'eventuale variazione dell'indice delle retribuzioni contrattuali nel Settore Privato (non dirigenti) (nei limiti dell'80% della parte eccedente il 5%) andrà invece ad aggiornare la parte del prezzo pasto residua, ottenuta dal costo della manodopera indicato a base di gara diviso per il numero di pasti previsto a gara.

3. Per far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione prezzi di cui al presente articolo le stazioni appaltanti utilizzano:

- a) nel limite del 50 per cento le eventuali ulteriori somme a disposizione della medesima stazione appaltante e stanziata annualmente relativamente all'appalto;
- b) le somme derivanti da ribassi d'asta, se non ne è prevista una diversa destinazione dalle norme vigenti;
- c) le somme disponibili relative ad altri appalti ultimati e per i quali siano stati eseguiti i relativi collaudi o emessi i certificati di regolare esecuzione, o comunque atti equipollenti, nel rispetto delle procedure contabili della spesa e nei limiti della residua spesa autorizzata disponibile.

Art. 39 – Penali

1 - E' facoltà della CPS applicare le seguenti penali:

- i) penale giornaliera dell'uno per mille dell'importo annuo contrattuale per ogni giorno di ritardo nel passaggio da un menù stagionale all'altro da imputare a responsabilità dell'Impresa;
- ii) penale pari ad euro 100,00 (cento/00) per ogni pasto prodotto mancante rispetto al numero di quelli ordinati;
- iii) penale pari ad euro 100,00 (cento/00) per ogni mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- iv) penale pari ad euro 300,00 per il mancato rispetto del menu previsto;
- v) penale pari ad euro 1.000,00 (mille/00) per ciascun rinvenimento di corpi estranei nel cibo, sia organici che inorganici;
- vi) penale pari ad euro 1.000,00 (mille/00) inadeguata igiene di attrezzature e utensili;
- vii) penale pari ad euro 500,00 (cinquecento/00) per inadeguata igiene di ciascun automezzo destinato al trasporto pasti;
- viii) penale pari ad euro 500,00 (cinquecento/00) per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia;
- ix) penale pari ad euro 1.000,00 (mille /00) per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante;
- x) penale di euro 20,00 (venti) per ogni minuto di ritardo superiore 20 minuti nell'orario previsto di consegna/distribuzione pasti;
- xi) penale di euro 500,00 (cinquecento/00) per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- xii) penale di euro 1.000,00 (mille/00) per la fornitura di pasti chimicamente contaminati;
- xiii) penale di euro 30,00 (trenta/00) per la totale mancata consegna di una portata all'interno di ogni singolo pasto;

xiv) penale giornaliera di euro 100,00 (cento) per ogni giorno di ritardo rispetto al 31.1 di ogni anno nell'invio da parte dell'Impresa a CPS, ex art. 13 del presente CSA, della relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con la Committente.

2 – L'importo delle penali applicate da CPS, rispetto alle quali viene fatto salvo il diritto della CPS al risarcimento del maggior danno, potrà esser portato in decurtazione dalla fattura relativa al compenso da riconoscersi mensilmente all'appaltatore; laddove detta detrazione non fosse possibile e l'appaltatore non corrispondesse quanto dovuto a titolo di penali entro sette giorni dalla richiesta, sarà facoltà di CPS procedere alla escussione della cauzione definitiva per un importo corrispondente al valore delle penali. Nell'ipotesi di escussione della cauzione definitiva, sarà onere dell'appaltatore ricostituirla nell'importo originario nei successivi quindici giorni, pena la possibilità per la CPS di chiedere, ex art. 1456 cod. civ., la risoluzione in danno all'appaltatore

Le predette penali potranno essere applicate fino ad un massimo del 10% dell'importo contrattuale, superato il quale sarà facoltà di CPS poter optare, ex art. 1456 cod. civ. per la risoluzione del contratto.

3 – Sarà facoltà di CPS applicare le penali anche nelle seguenti ipotesi:

- i) mancata produzione della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile;
- ii) mancata produzione della dichiarazione relativa all'assolvimento delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità e della relazione relativa a tale assolvimento e alle eventuali sanzioni e provvedimenti nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte.

Per tutte le fattispecie citate sub. i) e ii) è prevista una penale giornaliera pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, fino al massimo del 20% dell'importo contrattuale, superato il quale sarà facoltà di CPS poter optare, ex art. 1456 cod. civ. per la risoluzione del contratto.

Ferma l'applicazione delle penali, per i soli casi di cui al punto i) (mancata produzione della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile) si prevede, inoltre, l'interdizione dalla partecipazione, per un periodo di dodici mesi, sia in forma singola sia in raggruppamento, ad ulteriori procedure di affidamento in ambito di contratti riservati.

Art. 40 – Ipotesi di risoluzione del contratto

1 - Fatto salvo quanto previsto dall'art. 122 Codice, costituisce facoltà esclusiva di CPS chiedere la risoluzione di diritto del contratto di appalto, ex art. 1456 cod. civ., al verificarsi delle seguenti fattispecie:

- 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) cessione del contratto a terzi;
- f) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione dei progetti gestionali proposto in fase di offerta dall'Impresa (Organizzazione Processo Produzione pasti, Organizzazione del Processo di Distribuzione pasti, Organizzazione del Processo Trasporti Pasti, Organizzazione del Processo di Pulizia e Sanificazione e Organizzazione del Personale Impiegato);
- g) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte;
- i) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- l) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- m) mancata ricostituzione dell'importo originario della cauzione definitiva entro quindici giorni dalla richiesta da parte di CPS;
- n) penali applicate in misura pari al 10% dell'importo del contratto o del 20% per l'ipotesi delle penali di cui all'art. 39.3
- o) ogni altra ipotesi di clausola risolutiva espressa prevista all'interno del presente CSA o nel disciplinare di gara.

2 - Laddove la Committente attivi la presente clausola risolutiva espressa, sarà obbligo dell'Impresa, inadempiente nel rilascio dei locali, svolgere il Servizio alle medesime condizioni di cui all'offerta fintato che non libererà i locali, fatto salvo in ogni caso il diritto della Committente di agire nelle opportune sedi per la tutela del proprio interesse

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

Art. 41 - Recesso

1 - 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, fatto salvo il pagamento della parte del Servizio svolto fino alla data del recesso.

TITOLO XIV

IMMOBILI E ATTREZZATURE

Art. 42 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

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

Art. 43 - Riconsegna degli immobili, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti

1 - Alla scadenza del contratto, o in caso di risoluzione anticipata, l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Committente i locali, gli impianti, le attrezzature (comprese stoviglie) e gli arredi dei Centro di Cottura di cui all'art. 6 dovranno essere riconsegnati puliti, in perfette condizioni e in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

2 – Sarà facoltà della CPS , in caso di eventuali miglioramenti e/o addizioni ai locali e agli impianti o di acquisto di nuove attrezzature e/o arredi, trattenerli al termine del contratto, anche in caso i risoluzione anticipata dello stesso, senza che l'Impresa abbia diritto ad alcun indennizzo, anche per l'ipotesi in cui detti miglioramenti, addizioni e/o acquisti fossero stati autorizzati dalla stessa CPS, fatto salvo un diverso accordo scritto tra le parti precedente all'intervento migliorativo o all'addizione.

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

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

Art. 44 – Escussione Garanzia Definitiva

1 – Rispetto agli Immobili La Committente potrà escutere la garanzia definitiva di cui al precedente art. 30 al verificarsi delle seguenti fattispecie:

- i) danni agli Immobili e attrezzature riscontrati nel corso delle verifiche periodiche di cui al precedente art. 42 o al momento della riconsegna di cui al precedente art. 43;
- ii) mancanza di alcuni beni riscontrata nel corso delle verifiche periodiche di cui al precedente art. 42 o al momento della riconsegna di cui al precedente art. 43.

TITOLO XV

NORME TECNICHE

Art. 45 - Norme tecniche per l'espletamento del servizio

1 - L'oggetto dell'appalto si divide essenzialmente in tre parti:

a. Servizio di preparazione pasti presso il Centro cottura di Terranuova Bracciolini che effettua la preparazione dei pasti per tutte le scuole del territorio di Terranuova Bracciolini e per tutte le scuole del territorio del Comune di Loro Ciuffenna.

b. Trasporto pasti presso le scuole del territorio del Comune di Loro Ciuffenna.

c. Distribuzione (sporzionatura) pasti presso le scuole del territorio del Comune di Terranuova Bracciolini – distribuzione pasti presso le scuole del territorio del Comune di Loro Ciuffenna.

a. Servizi di preparazione pasti

Servizi strettamente connessi alla cucina Via Adige –Terranuova Bracciolini:

- Preparazione pasti
- pulizie ordinarie dei locali dell'intera struttura (ufficio, servizi igienici, corridoi, celle, magazzino, reparti)
- lavaggio utensili utilizzati per le preparazioni alimenti necessari alle cotture
- lavaggio pavimenti e piastrellature
- deposito dei sacchi della nettezza urbana dai locali agli appositi punti di raccolta
- pulizia locali refettorio annesso alla cucina

b. somministrazione pasti presso refettorio scolastico di Terranuova Bracciolini

- somministrazione pasti a self service su più turni
- Sbaratto stoviglie, sanificazione tavoli tra un turno e l'altro e a fine servizio

c. Servizio trasporto pasti dal centro cottura centralizzato ai plessi scolastici del comune di Loro Ciuffenna e presso la scuola dell'Infanzia di Terranuova Bracciolini

La ditta aggiudicataria, che dovrà disporre, in proprio o tramite subappaltatori, di mezzi di trasporto conformi alle prescrizioni della lex specialis di gara, effettuerà il servizio nel rispetto degli orari previsti all'art.7 del presente Capitolato.

d. Distribuzione pasti presso le scuole del territorio comunale di Loro Ciuffenna e presso la scuola dell'Infanzia di Terranuova Bracciolini

- Ritiro contenitori
- Apparecchiatura refettori

- Distribuzione pasto
- Preparazione merenda (*nei plessi scolastici ove previsto*)
- Preparazione colazioni (*nei plessi ove previsto*)
- Sbaratto stoviglie e Contenitori
- Sanificazione tavoli
- Sanificazione locale ed attrezzature cucina

Art.46 - Materiali di consumo

1 - 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 XVI – VARIE

Art.47 - Subappalto

1 - Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare e la percentuale delle stesse. Trattandosi di appalto ad alta intensità di manodopera la prevalente esecuzione della prestazione contrattuale deve essere eseguita dall'appaltatore ai sensi dell'art. 119 c.1 Codice.

2 - Trattandosi di un servizio che vede come utenza finale gli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, le prestazioni oggetto del presente appalto, pur subappaltabili nei limiti di cui al comma 1 dell'art. 119 Codice, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto.

Art. 48 – Spese, imposte e tasse a carico dell'Impresa

1 - Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti all'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato Speciale, dal disciplinare di gara e dal Bando sono a carico dell'Impresa.

Sono altresì a carico dell'Impresa tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, nonché le spese di pubblicazione sostenute per la procedura di gara.

Art. 49 – Controversie e Foro competente

1 - Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo della Toscana.

2 - In fase di esecuzione dell'appalto si prevedono, quali rimedi alternativi alla tutela giurisdizionale, il ricorso all'Accordo Bonario ex art. 211 Codice e alla Transazione ex art. 212 Codice.

3 - Ai sensi dell'art. 3 d.lgs. 27 giugno 2003, n. 168, la competenza a decidere su eventuali controversie sorte in fase di esecuzione del contratto spetta al Tribunale delle Imprese di Firenze.

Art. 50 – Rinvio a norme di diritto vigenti

1 - Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

All.: prospetto personale attualmente impiegato