



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione – U. O. Refezione Scolastica
Via dei Migliorati 1/a – tel.0574/1836407-08-10-5431-5432

CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI
SCOLASTICI: 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011

INDICE

TITOLO I
OGGETTO DELL'APPALTO

- ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO
- ART.2 CONDIZIONI GENERALI
- ART.3 CONDIZIONI PARTICOLARI
- ART.4 DURATA DELL'APPALTO
- ART.5 VALORE DELL'APPALTO
- ART.6 MODALITA' DI GARA
- ART.7 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
- ART.8 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO
- ART.9 NUMERO DEI PASTI
- ART.10 PREZZO
- ART.11 MODALITA' DI PAGAMENTO
- ART.12 RINNOVO DEL SERVIZIO
- ART.13 SUBAPPALTO
- ART.14 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

TITOLO II
ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

- ART.15 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI
- ART.16 ONERI INERENTI IL SERVIZIO
- ART.17 CAUZIONI
- ART.18 COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA APPALTATRICE ALL'A.C.
- ART.19 RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

TITOLO III
PENALITA'

- ART.20 PENALITA'

TITOLO IV
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE

ART.21 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.22 MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

TITOLO V
DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART.23 DOMICILIO DELL'APPALTATORE
ART.24 FORO COMPETENTE

TITOLO VI
MENU' E GRAMMATURE

ART.25 MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE
ART.26 VARIAZIONE MENU'
ART.27 MENU' PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO
ART.28 MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI
ART.29 PRANZI A SACCO

TITOLO VII
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART.30 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

TITOLO VIII
IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART.31 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
ART.32 OPERAZIONI PRELIMINARI
ART.33 MANIPOLAZIONE E COTTURA
ART.34 RICICLO

TITOLO IX
CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART.35 ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA
ART.36 PIANO DEI TRASPORTI
ART.37 MEZZI DI TRASPORTO.
ART.38 SERVIZIO NEI REFETTORI

TITOLO X
IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI
DEL CENTRO DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO

- ART.39 LOCALE PRODUZIONE PASTI
- ART.40 MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA
- ART.41 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE
- ART.42 DETERGENTI, DISINFETTANTI E SANIFICANTI
- ART.43 LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

TITOLO XI
P E R S O N A L E

- ART.44 PERSONALE
- ART 45 ORGANICO
- ART.46 ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE
- ART.47 VESTIARIO
- ART.48 IDONEITA' SANITARIA
- ART.49 IGIENE PERSONALE
- ART.50 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

TITOLO XII
CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO

- ART.51 DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- ART.52 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO
- ART.53 TIPOLOGIA E MODALITA' DEL CONTROLLO
- ART.54 TIPOLOGIA E MODALITA' DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE .MENSA
- ART.55 BLOCCO DELLE DERRATE
- ART.56 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI
- ART.57 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE
- ART.58 CONTESTAZIONI
- ART.59 CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

TITOLO XIII
ALLEGATI

- ART.60 ALLEGATI

TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica, in particolare trattasi di:

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per la scuola infanzia e primaria, del Comune di Prato con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati.
- trasporto e consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legame caldo in multiporzione;
- servizio di refettorio presso i terminali di consumo indicati dall'Amministrazione Comunale consistente in: preparazione e apparecchiatura del refettorio, sporzionamento delle pietanze, riordino e pulizia delle stoviglie e dei locali.

ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Vigente Regolamento per la disciplina dei Contratti del Comune di Prato e dal Codice Civile.

ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato.

In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

La durata del servizio avrà decorrenza dal settembre 2008 al giugno 2011, in coincidenza con l'inizio ed il termine dell'anno scolastico.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria di dieci giorni; in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal Capitolato.

Il presente Capitolato è soggetto a rinnovo di anno in anno per i tre anni scolastici successivi: 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014. A tal fine, è facoltà dell'Amministrazione di procedere, nei tre mesi precedenti ciascuna scadenza annuale, il rinnovo del presente contratto, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, il privato contraente è tenuto a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente, comunque per un periodo non superiore ai tre mesi.

ART. 5 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto, determinato con riferimento al prezzo a base d'asta di Euro 4,10 (composto da: Euro 3,15 a pasto ed Euro 0,95 per Servizio di Refettorio, il tutto esclusa Iva 4%), per 5.200 pasti giornalieri, è così previsto:

- Lotto n. 3 - 232.300.- pasti per ogni anno scolastico = Euro 989.598,00.- IVA compresa
- Lotto n. 4 - 232.300.- pasti per ogni anno scolastico = Euro 989.598,00.- IVA compresa
- Lotto n. 5 - 232.300.- pasti per ogni anno scolastico = Euro 989.598,00.- IVA compresa
- Lotto n. 6 - 232.300.- pasti per ogni anno scolastico = Euro 989.598,00.- IVA compresa
- Totale 929.200 per ogni anno scolastico = **Euro 3.958.392,00.- IVA compresa**

Pertanto l'importo a base di gara è il seguente:

- **Euro 11.875.176,00.-** (IVA compresa) per tre anni scolastici (2008/2011)
- **Euro 11.875.176,00.-** (IVA compresa) per gli eventuali rinnovi fino ad un massimo di tre anni scolastici (2011/2014)

ART. 6- MODALITA' DI GARA

La gara verrà espletata mediante procedura ristretta e con il criterio di aggiudicazione previsto all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, per singolo lotto.

L'Amministrazione Comunale inviterà alla gara le Ditte in possesso dei requisiti stabiliti nel bando; in proposito si precisa che, in sede di domanda di partecipazione, tutti i requisiti richiesti dal bando dovranno essere dichiarati dalla Impresa concorrente mediante autocertificazione, suscettibile di verifica da parte della Amministrazione Comunale.

ART.7 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Secondo la disciplina contenuta nel D.Lgs 163/2006, ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si procederà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti parametri, da riferirsi a ciascun lotto essendo la gara suddivisa in più lotti:

a) *Elaborato tecnico descrittivo dell'offerta qualitativa:* *massimo punti 60*

consistente in un'unica relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale nonché la qualità aziendale dell'impresa e del servizio oggetto dell'appalto, suddivisa in sette parti cui saranno attribuiti i rispettivi punteggi nei termini seguenti:

1) Organizzazione del Servizio presso il Centro di produzione pasti: *massimo punti 24*

- organico del personale addetto alla preparazione, cottura, confezionamento e pulizia impiegato esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto (escluso il Responsabile coordinatore, la dietista ed il personale amministrativo) valutato, sulla base di un monte ore settimanale di attività lavorativa da svolgere, nel modo seguente:
 - 400 ore o più *punti 6*
 - da 330 a 399 *punti 4*
 - da 280 a 329 *punti 2*

- livello di professionalità del personale utilizzato, presentando curriculum professionale:
 - responsabile coordinatore di un centro di cottura
 - con anzianità di almeno cinque anni nel settore della Ristorazione Scolastica *punti 4*
 - con anzianità di almeno tre anni nel settore della Ristorazione Scolastica *punti 2*

- dietista di un centro di cottura:
 - con anzianità di almeno cinque anni nel Settore della Ristorazione Scolastica *punti 4*
 - con anzianità di almeno due anni nel Settore della Ristorazione Scolastica *punti 2*
 - cuoco responsabile di un centro di cottura:
 - con anzianità di oltre tre anni nel Settore della Ristorazione Scolastica *punti 4*
 - con anzianità di oltre due fino a tre anni nel Settore della Ristorazione Scolastica *punti 2*
 - con anzianità da uno a due anni nel Settore della Ristorazione Scolastica *punti 1*
 - numero di persone impiegate, in media, per il Servizio di Refettorio (fermo restando che una persona ogni 40 utenti è il minimo richiesto)
 - una unità ogni 30/35 utenti *punti 6*
 - una unità ogni 36-39 utenti *punti 2*
 - una unità ogni 40 utenti (minimo) *punti 0*
- 2) Soluzioni organizzative del Piano di Trasporto dei pasti: specifico per il servizio oggetto del presente appalto ***massimo punti 3***
- Numeri automezzi offerti:
 - più di 3 mezzi *punti 3*
 - n. 3 (minimo richiesto) *punti 0*
- N.B. E' obbligatorio almeno 1 mezzo di riserva per il servizio oggetto del presente appalto
- 3) Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari: ***massimo punti 10***
- approvvigionamento derrate provenienti da agricoltura biologica:
 - per il 100% biologico tutti i giorni (escluso carne e pesce) *punti 10*
 - per ulteriori prodotti biologici oltre quelli indicati all'art. 25, (pane, pasta, frutta fresca e pranzo completo mensile) laddove sia indicato almeno un pranzo completo ogni settimana *punti 6*
 - per ulteriori prodotti biologici oltre quelli indicati all'art. 25, (pane, pasta, frutta fresca e pranzo completo mensile) laddove sia indicato almeno un pranzo completo ogni due settimane *punti 3*
- 4) Proposte migliorative/innovative per il Servizio di Refettorio ***massimo punti 12***
- eventuale fornitura da parte della ditta di: carrelli scaldavivande, tavoli refrigerati, carrelli di servizio, ecc.
 - per oltre 6 plessi scolastici *punti 8*
 - da 4 a 6 plessi scolastici *punti 6*
 - da 2 a 3 plessi scolastici *punti 4*
 - per 1 plesso scolastico *punti 2*

- eventuali maggiori migliorie che la ditta si impegna a realizzare nell'erogazione del servizio per almeno due plessi scolastici *punti 4*

5) Certificazioni di qualità: **massimo punti 5**

- Certificazione ISO 9001:2000 *punti 1*
- Certificazione Gestione Ambientale ISO 14001:2004 *punti 1*
- Certificazione di Responsabilità Sociale SA 8000:2001 *punti 1*
- Certificazione ISO 22000:2005 *punti 2*

6) Relazione tecnica descrittiva relativa al Centro di cottura con allegata la relativa documentazione: **massimo punti 3**

- planimetria 1/100 con collocazione in pianta delle attrezzature (lay-out)

7) Piano di comunicazione: **massimo punti 3**

- Reportistica verso l'Amministrazione comunale sull'andamento del servizio (allegare progetto come indicato all'art. 18 del presente capitolato)
 - trimestrale *punti 3*
 - semestrale *punti 1*

b) offerta economica: **massimo punti 40**

all'offerta economica, complessiva per ogni singolo pasto, indicante il prezzo unitario più basso rispetto alla base d'asta, cioè rispetto a Euro 4,10 (composto da Euro 3,15 per il pasto ed Euro 0,95 per il Servizio di Refettorio, il tutto Iva esclusa 4%), verranno assegnati punti 40. Alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula: $PUNTEGGIO = \frac{PREZZO\ INFERIORE \times 40}{PREZZO\ OFFERTO}$

Le offerte presentate saranno valutate da apposita Commissione, allo scopo nominata dall'A.C. Si procederà alla valutazione delle offerte pervenute alla A.C., iniziando dal lotto n. 3 e procedendo al Lotto n. 4, al Lotto n. 5 ed al Lotto n. 6..

Ai soli fini della conoscenza del mercato da parte della stazione appaltante, le Ditte concorrenti, in sede di redazione dell'offerta economica, dovranno specificare in percentuale le diverse componenti del prezzo:

- a) materia prima
- b) mano d'opera
- c) trasporto
- d) costi di gestione del centro di cottura (affitti, ammortamenti, manutenzione, ecc.)
- e) spese generali
- f) utile d'impresa

Ciascuna Impresa partecipante potrà presentare offerta sia per uno solo ovvero per più lotti (e quindi anche per tutti i 4 lotti in gara), ma potrà risultare aggiudicataria di un numero di lotti compreso tra uno e quattro in relazione alla capacità produttiva residuale del centro di cottura.

Per capacità produttiva totale si intende il numero dei pasti che il centro di cottura è idoneo a produrre per turno. Per capacità produttiva residuale si intende, invece, il numero dei pasti che il centro di cottura è idoneo a produrre per turno, detratto il numero dei pasti che vengono prodotti per contratti già stipulati.

Si specifica, al riguardo, che:

- L'Impresa che abbia una capacità produttiva residuale pari o superiore a 1.690 pasti giornalieri, ma inferiore a 3.380, potrà partecipare alla gara presentando offerta per tutti e quattro i lotti, ma potrà risultare aggiudicataria di un solo lotto. Ne consegue che, ove detta Impresa risultasse aggiudicataria di un lotto, sarà estromessa dalla gara relativa ai lotti successivi, nel senso che non sarà proceduto all'apertura della busta contenente la corrispondente offerta economica.

- L'Impresa che abbia una capacità produttiva residuale pari o superiore a 3.380 pasti giornalieri ma inferiore a 5.070 potrà partecipare alla gara presentando l'offerta per tutti e quattro i lotti ma potrà risultare aggiudicataria solo di due lotti con la conseguenza che, ove detta Impresa risultasse aggiudicataria di due lotti, sarà estromessa dalla gara relativa ai lotti successivi, nel senso che non sarà proceduto all'apertura della busta contenente la corrispondente offerta economica.

- L'Impresa che abbia una capacità produttiva residuale pari o superiore a 5.070 pasti giornalieri ma inferiore a 6.760 potrà partecipare alla gara presentando l'offerta per tutti e quattro i lotti ma potrà risultare aggiudicataria solo di tre lotti con la conseguenza che, ove detta Impresa risultasse aggiudicataria di tre lotti, sarà estromessa dalla gara relativa ai lotti successivi, nel senso che non sarà proceduto all'apertura della busta contenente la corrispondente offerta economica.

- L'Impresa che abbia una capacità produttiva residuale pari o superiore a 6.760 pasti giornalieri potrà partecipare alla gara presentando l'offerta per tutti e quattro i lotti ed eventualmente risultare aggiudicataria di tutti e quattro i lotti.

ART. 8 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio di Refezione Scolastica si articola con le seguenti modalità:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non,
- preparazione dei pasti in legume fresco-caldo;
- confezionamento in vassoi multiporzione in acciaio inox e contenitori termici;
- trasporto e consegna dei pasti nei terminali di consumo di cui ai successivi artt.9 e 35
- servizio di refettorio per i plessi scolastici indicati nell'allegato 1 del presente capitolato: è facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere il servizio anche per ulteriori plessi scolastici nei quali la preparazione dei pasti verrà effettuata tramite centri di cottura comunali.

I pasti, comprese le diete speciali e pasti in bianco, dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o dessert;

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nel centro di produzione pasti della Ditta appaltatrice. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate, complete delle caratteristiche richieste e delle attrezzature necessarie di cui l'Impresa dichiara di disporre, ai fini dell'ammissione alla gara, allegando copia dell'autorizzazione sanitaria oppure della DIA.

Inoltre, in sede di gara, la Ditta appaltatrice dovrà presentare una relazione tecnico descrittiva del lay-out del centro di cottura allegando: planimetria 1/100 e collocazione in pianta delle attrezzature; tale documentazione sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

E' facoltà dell'Amministrazione richiedere per i primi piatti la cottura della pasta all'interno dei terminali di consumo dove esiste il cucinotto attrezzato dall'Amministrazione stessa. La Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione personale qualificato per tale mansione.

Per tale servizio non è previsto aumento di prezzo.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nei centri di cottura e allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.L.155/97.

Tutti i recipienti devono essere forniti dalla Ditta appaltatrice e devono rispondere ai requisiti di cui al D.M. 13/9/1975 e successive modifiche, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La Ditta aggiudicataria provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla seguente fornitura:

- per la scuola infanzia:
 - integrazione utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaini, ramaioli, ramine e forchettoni)
 - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti in arcopal, bicchieri di vetro, posate in acciaio inox, caraffe di vetro, cestini per pane, tovaglie "tessuto non tessuto" e rotoli di carta)
 - eventuale sostituzione dei bidoni portarifiuti

- per la scuola primaria:
 - integrazione utensili in acciaio inox per la sporzionatura (cucchiaini, ramaioli, ramine e forchettoni)
 - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (cestini per pane, caraffe di vetro, vassoi)
E' prevista una minima scorta di piatti, bicchieri e posate per le "emergenze" e rotoli di carta)
 - eventuale sostituzione dei bidoni portarifiuti

Eventuali proposte migliorative ed innovative per il Servizio di Refettorio, in almeno due plessi scolastici, saranno oggetto di valutazione qualitativa in sede di gara.

ART. 9 - NUMERO DEI PASTI

Il numero dei pasti da fornire alle scuole è previsto sulla media di 5.200 giornalieri (bambini e adulti), diviso in 4 lotti, come da Allegato n. 1:

- lotto n. 3 - n. 1.300 pasti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

| | |
|------------------|-------------|
| Scuola Infanzia: | n. 3 plessi |
| Scuola primaria: | n. 4 plessi |

- lotto n. 4 - n. 1.300 pasti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

| | |
|------------------|-------------|
| Scuola Infanzia: | n. 4 plessi |
| Scuola primaria: | n. 5 plessi |

- lotto n. 5 - n. 1.300 pasti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

| | |
|------------------|-------------|
| Scuola Infanzia: | n. 4 plessi |
| Scuola primaria: | n. 3 plessi |

- lotto n. 6 - n. 1.300 pasti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

| | |
|------------------|-------------|
| Scuola Infanzia: | n. 4 plessi |
| Scuola primaria: | n. 5 plessi |

Il numero dei pasti e le zone (terminali di consumo) sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione di modificarli durante l'anno scolastico dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 7 giorni. Le variazioni al numero complessivo trattato al precedente capoverso, potranno essere del 30% in più o in meno.

ART. 10 - PREZZO

Il corrispettivo è determinato dal prodotto dei prezzi unitari pattuiti:

- per il pasto completo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati pro-die, sulla base delle ordinazioni della U.O. Refezione e dei documenti attestanti le avvenute consegne di cui al successivo art. 35.

- per il servizio di Refettorio relativo al numero dei pasti effettivamente erogati pro-die nei plessi scolastici dove il Servizio è richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Per la colazione a scuola (frutta, yogurt, prodotto da forno, ecc.) per i non iscritti al Servizio di Refezione il prezzo unitario è determinato in Euro 0,50 comprensivo di IVA.

ART. 11 . MODALITA' DI PAGAMENTO

Alla fine di ogni mese di servizio la Ditta è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti forniti.

La fatturazione dovrà pervenire, mensilmente, al Comune di Prato - Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione, Via dei Migliorati, 1/A - Prato, con allegate le bolle di consegna pasti.

Entro 30 giorni dalla data di consegna delle fatture si provvederà al loro controllo e liquidazione; entro i 20 giorni successivi si provvederà all'emissione del relativo mandato di pagamento.

Dalla scadenza del termine per l'emissione del mandato di pagamento decorreranno gli interessi di mora e l'eventuale maggiore danno di cui all'art. 1224 c.c.

Ai sensi dell'art.5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

ART. 12 – RINNOVO DEL SERVIZIO

Il presente capitolato è soggetto a rinnovo di anno in anno per un massimo di tre anni e quindi per gli anni scolastici: 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014. A tal fine, è facoltà dell'Amministrazione di procedere, nei tre mesi precedenti ciascuna scadenza annuale, al rinnovo del presente contratto, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, il privato contraente è tenuto a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente, comunque per un periodo non superiore ai tre mesi.

ART. 13 – SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del servizio

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per le operazioni di trasporto e consegna dei pasti.

La Ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detto servizio di trasporto e consegna pasti. Prima dell'attivazione del sub appalto la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Inoltre, ai sensi del D.Lgs.163/2006 comma 3, è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto, anche tramite subappalto, resta sempre la Ditta aggiudicataria.

ART. 14 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

La ditta appaltatrice nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con il Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica del Comune di Prato, come indicato all'art. 26 del presente Capitolato.

TITOLO II

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 15 - RESPONSABILITÀ' E ASSICURAZIONI

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

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a 5.000.000,00 Euro in relazione all'aggiudicazione di ogni lotto.

La Ditta dovrà inoltre stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 2.500.000,00 Euro in relazione all'aggiudicazione di ogni lotto.

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non liberano l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 16 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico della Ditta Appaltatrice:

A) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.

B) La fornitura delle seguenti stoviglie:

- Per la scuola infanzia
 - integrazione utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaini, ramaioli, ramine e forchettoni);
 - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti in arcopal, bicchieri di vetro, posate in acciaio inox, caraffe di vetro, cestini per il pane, tovaglie "tessuto non tessuto" e rotoli di carta;
 - eventuali sostituzioni di bidoni portarifiuti;
- Per la scuola primaria
 - integrazione utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaini, ramaioli, ramine e forchettoni);
 - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (caraffe di vetro, cestini per il pane, vassoi self-service e rotoli di carta);
 - prevedere una minima scorta di piatti, bicchieri e posate per situazioni di emergenza;
 - eventuali sostituzioni di bidoni portarifiuti.

C) Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Prato.

ART. 17 - CAUZIONI

Deposito Cauzionale Provvisorio

L'offerta presentata dalla Ditta deve essere, in relazione a ciascun lotto, accompagnata da una cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, fatta salva la possibilità della riduzione all' 1% per le imprese certificate UNI EN ISO 9000.

Il deposito cauzionale provvisorio potrà essere costituito mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria.

Le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno avere una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno di scadenza dei termini per la presentazioni delle offerte.

Le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno essere presentate contestualmente alle offerte.

In ogni caso il deposito cauzionale dovrà essere effettuato con un unico tipo di valori.

Tale cauzione provvisoria verrà restituita successivamente all'aggiudicazione.

Deposito Cauzionale Definitivo

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, l'aggiudicatario deve costituire cauzione nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

La cauzione potrà essere costituita anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa e dovrà essere corredata da autentica notarile circa la qualifica ed i poteri dei soggetti firmatari per conto dell'Impresa assicurata o della Banca.

L'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, di:

- obbligarsi a versare alla A.C., su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dalla A.C., senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e con rinuncia ai termini di decadenza di cui all'art. 1957 del C.C.;
- considerare valida la fidejussione fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale.
- La polizza dovrà prevedere l'operatività della garanzia medesima entro 15gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- Il mancato pagamento del premio non può essere opposto alla stazione appaltante.

ART. 18 - COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA APPALTATRICE ALL'A.C.

La Ditta dovrà comunicare alla A.C., entro 15 giorni dal termine di ogni mese, i quantitativi dei prodotti lattiero caseari utilizzati per la fornitura dei pasti, secondo il menù in vigore. Detta documentazione si rende necessaria per permettere alla A.C. di chiedere il rimborso all'ARTEA, per fruire degli eventuali benefici connessi agli aiuti comunitari per la erogazione di prodotti lattiero-caseari. La Ditta dovrà osservare le modalità ed i termini di scadenza richiesti dalla U.O. Refezione. In caso la Ditta non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.

La ditta dovrà comunicare gli eventuali sistemi di verifica che saranno adottati per la rilevazione della qualità e gradibilità da parte dell'utenza sul servizio oggetto dell'appalto. I risultati del monitoraggio, trimestrali o semestrali, oggetto di punteggio come da offerta qualitativa presentata in sede di gara, dovranno pervenire alla U.O. refezione entro il mese successivo al periodo preso in considerazione.

Al termine di ogni anno scolastico la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale 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.

ART. 19- RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea. In sede di offerta dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale ed il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. Pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

TITOLO III PENALITA'

ART. 20 PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

| | |
|---------------|--|
| Euro 550,00 | per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e confezionamento dei pasti |
| Euro 550,00 | per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra confezionamento e consegna dei pasti |
| Euro 550,00 | per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo |
| Euro 1.000,00 | per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari |
| Euro 550,00 | per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio |
| Euro 550,00 | per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate |
| Euro 1.000,00 | per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze |
| Euro 1.000,00 | per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato |
| Euro 1.000,00 | per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e di sanificazione |
| Euro 1.000,00 | per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 38 relativo al Servizio nei Refettori |
| Euro 550,00 | per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale |
| Euro 550,00 | per ogni mancato rispetto dell'organico nel centro di produzione pasti |
| Euro 1.000,00 | per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti. |
| Euro 1.000,00 | per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate |

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, e, ove possibile, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato.

L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile; la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, anche in relazione al verificarsi di n. 10 penalità complessive di cui al successivo art. 21, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'A.C. può procedere poi nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, La Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall' A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C.

Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro competente di cui al successivo art. 24.

TITOLO IV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE

ART. 21 . IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) cessione del contratto;
- b) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art.13 del presente Capitolato;
- c) ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dall'art.4 del presente Capitolato;
- d) impiego di personale non dipendente dalla Ditta salvo quanto disposto dall'art.44. del presente Capitolato;
- e) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) applicazione di 3 penali diverse per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 20;
- k) ulteriore inadempienza della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
- l) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all 'art. 19;
- m) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste dall'art. 44 e 45;
- n) 2 violazioni dell'obbligo previsto dall'art.44, 5° e 6° capoverso (mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo).
- o) L'ipotesi di cui alla precedente lettera a) si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, ai sensi dell'art. 166 del D.Lgs. 163/2006, di opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi dello stesso qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge 31 Maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.
- p) Errore nella somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione della A.C. in forma di lettera raccomandata.

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

ART.22 – MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art. 21, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

TITOLO V
DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART. 23 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

La Ditta Appaltatrice dovrà eleggere in Prato la sede del proprio domicilio, dandone conseguente comunicazione al Servizio Pubblica istruzione entro il 1° giorno della sottoscrizione del contratto.

ART. 24 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Prato, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

TITOLO VI MENU' E GRAMMATURE

ART. 25 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE

La ditta dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, ai menù predisposti dall'Amministrazione Comunale: autunnale, invernale, primaverile, articolati su quattro settimane come da allegato 2) A.1, A.2, A.3, A.4.

Indicativamente il menù autunnale è previsto per i mesi di settembre e ottobre; il menù invernale si divide in due menù: prima parte da novembre a gennaio e seconda parte da febbraio ad aprile; il menù primaverile è previsto per i mesi di maggio e giugno.

Sarà cura della U.O. Refezione concordare eventuali sostituzioni ai suddetti menù utilizzando piatti: primi, secondi e contorni con relative grammature, come risulta dall'allegato 2) B.1, B.2, B.3, B.4.

Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica

Nei menù dovranno essere forniti giornalmente i seguenti prodotti biologici: pane, pasta e frutta fresca.

E' inoltre prevista la fornitura mensile di un pranzo completo utilizzando tutti prodotti biologici, come indicato nei singoli menù.

L'ulteriore fornitura del pranzo completo utilizzando tutti prodotti biologici ogni settimana oppure ogni due settimane (allegando specifico schema descrittivo), potranno essere inseriti dalla Ditta Aggiudicataria ed oggetto di valutazione in sede di gara.

Prodotti tipici, tradizionali e della filiera corta

E' previsto inoltre la fornitura di prodotti tipici, tradizionali e della filiera corta, come da allegato 3 "Gruppo 14", previa informazione all'utenza. La fornitura dovrà essere concordata con i responsabili delle ditte appaltatrici di volta in volta e potrà riguardare le seguenti tipologie: Biscotti di Prato, Mantovana, Zuccherino di Vernio, Castagnaccio Toscano con farina di castagne di Vernio, Cenci, Bozza di Prato, Pane Toscano, Olio extra Vergine Toscano, Pecorino toscano DOP, Mortadella di Prato, brigidini di Lamporecchio. Potrà essere richiesto l'inserimento di altri prodotti la cui tipicità sia riconosciuta in atti regionali, provinciali o comunali successivamente all'approvazione del presente Capitolato.

Prodotti del mercato equo solidale

Sono previsti prodotti del mercato equo solidale nella programmazione dei singoli menù e del Progetto "Colazione a scuola".

"Progetto colazione a scuola": per le scuole che aderiscono al Progetto sarà cura della Ditta fornire, su programma specifico della U.O. Refezione come da allegato 2C), la frutta fresca, prodotto da forno, yogurt o altro, per la merenda di metà mattinata invece che al momento del pranzo. Per gli utenti, che non risultano iscritti al servizio Refezione e pertanto non usufruiscono del pranzo a scuola, può essere richiesto dall'Amministrazione o dagli Istituti Scolastici, lo stesso tipo di fornitura di merenda per la ricreazione del mattino, riconoscendo alla Ditta un corrispettivo pari a Euro 0,50 comprensivo di IVA a bambino.

Le grammature dei prodotti previsti nei menù risultano diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: alunni di scuola infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e adulti (le grammature degli utenti della scuola secondaria di 1° grado equivalgono a quelle previste per gli adulti).

Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre, a seguito dei menù annuali dell'Amministrazione Comunale, la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

La grammatura del pane, previsto tutti i giorni, è di gr. 50 per utenti di scuola infanzia, gr. 50 per utenti della scuola primaria, gr. 60 per utenti scuola secondaria di 1° grado e adulti. La grammatura della frutta fresca, quando prevista, è di gr. 150 per tutti gli utenti, bambini e adulti.

ART. 26- VARIAZIONE MENU'

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C., sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate ed inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza. L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero;
2. per cause di forza maggiore;
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. in conformità all'art. 55 del presente Capitolato.

Per l'ipotesi di cui al punto 1), la Ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione Scolastica del Comune di Prato.

Per l'ipotesi di cui al punto 2) e 3), la Ditta appaltatrice si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione Scolastica del Comune di Prato, che comunque non prevederà l'impiego di piatti pronti.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione Scolastica del Comune di Prato.

Qualora, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la Ditta è tenuta a concordare la variazione con il Servizio Pubblica Istruzione, U.O. Refezione Scolastica, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menu', pasti in variante per diete in bianco, diete speciali o pranzi a sacco, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera della U.O. Refezione. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

ART.27 - MENU'PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Dovranno inoltre essere fornite diete etico-religiose e vegetariane.

Pertanto, ad ogni entrata in vigore di normali menù, verranno elaborati, dall'A.C., modelli che prevedono la sostituzione dei vari piatti sia per la dieta "in bianco" che per regimi dietetici "personalizzati" o per diete "etico-religiose e vegetariane".

Il responsabile della Ditta o il dietista - all'inizio del servizio e/o quando se ne presenti la necessità- dovrà trasmettere all'U.O. Refezione l'etichette specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, in modo da permettere al personale dell'U.O. Refezione Qualità le sostituzioni negli schemi delle diete particolari.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

Per gli utenti che richiedono:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con: carni di altro tipo, legumi, pesce, uova o formaggio, alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite soltanto con: legumi, pesce, uova o formaggio.
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con: legumi, uova o formaggio.

ART.28 – MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzione e termosigillata, etichettata, con il nome dell'utente e scuola di appartenenza.

Sulla base dei menù in vigore, ogni giorno verrà trasmesso, via e-mail o via fax, l'elenco nominativo delle previsioni di diete speciali per il giorno successivo con indicate le alternative delle pietanze.

Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti (normali ed in bianco), suddivisa per scuola e per refettorio, verranno segnalati i nominativi degli utenti con dieta speciale, effettivamente presenti a mensa.

La Ditta nella fornitura delle diete speciali giornaliere dovrà attenersi scrupolosamente a quanto richiesto nell'ordine effettivo dei pasti.

La Ditta appaltatrice, in relazione a quanto sopra, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati, assumendosi le conseguenti responsabilità ai sensi della Legge 675/1996 e successive modifiche.

Per le monoporzioni deve essere garantito oltre l'aspetto organolettico dei piatti proposti, il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nettamente separate dalla normale produzione dei pasti.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 29 - PRANZI A SACCO

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare su richiesta dell'A.C. la composizione e la tipologia di un cestino freddo, da distribuire, attenendosi alle modalità indicate dal successivo art. 35 in occasione di eventi particolari, le cui date e orari, saranno comunicate dall'A.C. con una settimana di anticipo

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

TITOLO VII CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 30 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

La qualità dei prodotti alimentari, utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 3 del presente Capitolato.

In relazione alla necessità di variare il tipo di frutto da fornire nei singoli giorni della settimana, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere, entro il giovedì, alla U.O. Refezione Scolastica elenco dettagliato della tipologia di frutta o prodotto da forno per come indicato al precedente art. 25 per la settimana successiva. Inoltre sarà cura della Ditta concordare con la U.O. Refezione un diverso prodotto nel caso in cui non possa essere garantita la fornitura precedentemente comunicata.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Prato, devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Prato" e dovranno esclusivamente essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nell'allegato n. 3 del presente Capitolato.

Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 06/04/2000 n.53, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs.111/92), devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta "originale".

La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti per almeno 48 ore e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 31 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962, D.P.R.327 DEL 26.3.1980, D.L. 155/97, Reg.CE852, 853, 854 e 882 del 2004.

Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- La Ditta deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox a temperatura superiore a $+60^{\circ}\text{C}$ per quelli da servire a caldo e a temperatura non superiore a $+4^{\circ}\text{C}$ per quelli che si devono servire refrigerati;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di cuffie o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, mascherine e guanti monouso;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- in particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta appaltatrice, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

ART. 32 OPERAZIONI PRELIMINARI

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

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e $+4^{\circ}\text{C}$;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e $+4^{\circ}\text{C}$;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;

- la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- nel caso il menù preveda la preparazione di hamburger il centro di cottura dovrà essere fornito di tritacarne refrigerato e di hamburgeratrice al fine di garantire il rispetto della salubrità ed igienicità del prodotto;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura ;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

ART. 33 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Qualora alcune preparazioni di piatti più complessi presentassero la necessità di predisporre alcune fasi lavorative il giorno precedente è assolutamente obbligatorio da parte del responsabile della Ditta darne preventiva comunicazione all'U.O. Refezione – Qualità, in questo caso è necessario e vincolante per il centro cottura utilizzare l'abbattitore.

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

E' assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente.

ART. 34 - RICICLO

Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi per il Servizio di Refezione in oggetto.

TITOLO IX CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 35 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

L'ordinativo dei pasti verrà trasmesso, giornalmente, via fax o tramite a-mail, fra le ore 9,30 e le ore 10, da parte del Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione, alla Ditta appaltatrice.

Fra il termine della preparazione dei pasti e il loro confezionamento dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 ora.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori pluriporzione, in acciaio inox, trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

- per le pietanze da consumarsi calde, i contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto nell'art.31 del D.P.R. 26/3/1980 n.327. Se necessario la Ditta dovrà provvedere a fornire contenitori termici dotati di spinotto da utilizzare nel Refettorio in attesa dello sporzionamento.

- per le pietanze da consumarsi fredde, la Ditta dovrà provvedere a confezionare e trasportare separatamente in modo da mantenere la temperatura inferiore a +4°C. In questo caso è prevista la possibilità di confezionare in contenitori a perdere chiusi ermeticamente dandone comunicazione alla U.O. Refezione Scolastica.

I contenitori gastronomici in acciaio inox dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte della Ditta appaltatrice.

I contenitori esterni in propilene e/o polistirolo dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte della Ditta appaltatrice.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, l'eventuale Refettorio ed il numero delle porzioni da servire.

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

I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a +4°C.

Fra il termine di confezionamento dei pasti e la consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 45 minuti.

I pasti forniti, ad ogni scuola, dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza ed il numero totale dei pasti. Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dalla U.O. Refezione, di norma con almeno due giorni in anticipo, al Responsabile della Ditta di cui all'art. 19 del presente Capitolato.

La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei come precisato nei successivi art. 36 e 37 e dovrà avvenire nei seguenti orari:

- a) fra le ore 11.30 e le ore 12.00 per la scuola infanzia;

- b) fra le ore 12.00 e le ore 12.30 per la scuola primaria;
- c) fra le ore 13,00 e le ore 13,45 per la scuola secondaria di 1° grado.

Orari diversi di consegna potranno essere autorizzati dalla U.O. Refezione per necessità particolari di turnazione di alcuni plessi.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

ART. 36 - PIANO DEI TRASPORTI

Per i pasti che verranno trasportati ai Plessi scolastici (terminali di consumo elencati nell'allegato n.1), la ditta appaltatrice deve predisporre e presentare, prima dell'inizio del servizio, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale che il tempo, intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro che produce i pasti e l'arrivo dello stesso presso l'ultimo terminale, sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto, la temperatura di legge e quanto precisato al precedente art. 35.

L'Amministrazione Comunale può autorizzare le operazioni di trasporto e consegna pasti da parte di Ditta diversa da quella aggiudicataria, come indicato in offerta e come previsto all'art. 13 del presente Capitolato.

ART. 37 - MEZZI DI TRASPORTO.

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art.43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati giornalmente. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

Dovranno essere inoltre utilizzati mezzi ad emissioni ridotte o zero.

ART. 38 - SERVIZIO NEI REFETTORI

Nei plessi indicati dall'Amministrazione Comunale, la Ditta dovrà provvedere al servizio di Refettorio con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso alla U.O. Refezione, l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Il servizio di distribuzione dei pasti, laddove richiesto, dovrà effettuarsi nell'arco di tempo compreso tra le ore 11,30 e le ore 15, rispettando le seguenti fasi di lavoro:

a) ricevimento dei pasti;

- i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico;

b) predisposizione del Refettorio;

- i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;

c) preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi e apparecchiatura, ove necessario, con le tovaglie);

d) scodellamento e distribuzione pasti;

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, integrare i condimenti dei contorni e, se necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire;

- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), dovrà essere sospesa la distribuzione ed avvertire contemporaneamente la cucina e la U.O. Refezione per la sostituzione e per tutti gli adempimenti connessi;
 - i contenitori vanno tenuti chiusi ed aperti solo nel momento in cui si inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
 - la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
 - le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse;
 - le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesti);
 - la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difforni dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale;
 - nei plessi dove il servizio viene effettuato in più turni, le eventuali eccedenze di pietanze non distribuite nel turno (dopo aver "ripassato"), dovranno essere utilizzate per soddisfare ulteriori richieste degli utenti nei turni successivi.
 - dopo aver completato la distribuzione i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere destinate ad altri usi, né lasciate nel cucinotto, ad eccezione del pane e della frutta che potranno essere utilizzati dalla scuola per merenda o colazione, dandone preventiva comunicazione scritta alla U.O. Refezione;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, ove necessario, anche al termine di ogni turno;**
- f) raccolta rifiuti** (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti;
- la Ditta ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Prato in materia di raccolta differenziata;
 - è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.);
- g) lavaggio utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;**
- h) lavaggio e riordino delle stoviglie (indicate all'art. 16.);**
- i) pulizia del Refettorio e del cucinotto, limitatamente all'uso relativo alla consumazione dei pasti; ovvero dei locali usati per la somministrazione e consumo dei pasti ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.**
- Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti forniti dalla Ditta stessa.

Inoltre dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore per ogni 40 (quaranta) utenti per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione.

In caso di necessità, l'Amministrazione Comunale potrà comunque ordinare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Il personale, in servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.).

Nel caso in cui il personale addetto al servizio di Refettorio, autorizzato dalla Ditta cui è dipendente, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque dopo la sistemazione del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte ed, al termine del pasto, provvedere a lasciare il locale perfettamente pulito.

La Ditta dovrà comunicare, all'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola.

Il personale, addetto al servizio nel Refettorio, dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dal D.L. 155/97 e successive integrazioni in materia.

E' facoltà dell'Amministrazione richiedere il servizio distribuzione dei pasti anche per alcuni plessi nei quali la preparazione verrà effettuata tramite i centri di cottura comunali. Alla Ditta verrà riconosciuto unicamente il costo relativo al Servizio di Refettorio aggiudicato in sede di gara.

TITOLO X
IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI
DEL CENTRO DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO

ART. 39 - LOCALE PRODUZIONE PASTI

I locali che la Ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno essere dichiarati idonei dalle competenti autorità sia sotto il profilo dei requisiti d'igiene che della loro capacità di essere utilizzati nel processo produttivo, in particolare per i pasti da asporto.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali adeguatamente attrezzati, con punti di cottura provvisti di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La Ditta dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

ART. 40 - MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA

La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

ART. 41 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della Ditta appaltatrice e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

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

ART. 42 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari per quanto riguarda il centro di produzione pasti.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

Per quanto riguarda i Refettori Scolastici dovrà essere individuato uno spazio apposito per il deposito di tali prodotti.

ART.43 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

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

TITOLO XI PERSONALE

ART. 44 - PERSONALE

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, il Servizio di Refettorio, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente dalla Ditta appaltatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. Sono ammesse eccezioni a quanto sopra solamente per il servizio di cui al precedente art. 13 e per i plessi scolastici per i quali non verrà effettuato il Servizio di Refettorio.

La Ditta, deve avvalersi per ogni Lotto, delle seguenti figure professionali:

1 Responsabile Coordinatore del Servizio, come previsto al precedente art. 19, con qualifica professionale idonea a svolgere tale Servizio. Il Responsabile è tenuto a mantenere un contatto giornaliero con gli addetti dell'Amministrazione Comunale o da questa incaricati, per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

1 Dietista - in possesso di qualifica professionale idonea.

1 Cuoco responsabile del centro di cottura con qualifica professionale idonea a svolgere tale servizio. Tale figura dovrà essere il referente giornaliero per l'Amministrazione Comunale in caso di necessità.

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali indicate nell'offerta in sede di gara, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, all'appaltatore stesso, la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, nonché del Servizio di Refettorio di cui al precedente art. 38, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

ART. 45 - ORGANICO

L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Ditta in fase di offerta.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La Ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative), occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre, dovranno essere osservate, tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di: sicurezza sul lavoro, assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

ART. 46 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La Ditta deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, costantemente formare e informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale e comunitaria).

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

ART. 47 - VESTIARIO

La Ditta deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs.626/94 e successive modifiche), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale: zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso, anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

ART. 48 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale dovrà essere in possesso del libretto formativo come previsto da deliberazione 1388 del 27 dicembre 2004 della Regione Toscana e relativi aggiornamenti.

ART. 49 - IGIENE PERSONALE

Il personale, addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.

Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, i pantaloni, i guanti monouso, la mascherina monouso e le scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

ART. 50 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche, per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti, che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

La Ditta deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

TITOLO XII CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 51 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto e alla relazione tecnica descrittiva presentata in sede di gara.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti e locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

ART. 52 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'Ufficio preposto dall'A.C. e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'A.C., da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo. I tecnici, incaricati della vigilanza dall'A.C., e i componenti le Commissioni Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ART 53 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DEL CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo, in sede di effettuazione dei controlli, dovranno mantenere un corretto comportamento durante tutto il tempo di permanenza nel centro di cottura. Essi dovranno altresì indossare, , apposito camice bianco, copricapo.

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio della macchina fotografica e riprese video.

Essi effettueranno i rilievi nei modi che riterranno più opportuni.

Le quantità di alimenti prelevate, di volta in volta, saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto alla A.C. per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) *controlli a vista del servizio.*

A titolo esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;

- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

B) *controlli analitici*

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

ART. 54 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

I componenti della Commissione Mensa, in sede di effettuazione delle verifiche, devono avere un comportamento di corretta prassi igienica; essi dovranno altresì indossare, apposito camice bianco e copricapo. Dovranno compilare il modello messo a loro disposizione dall'Amministrazione Comunale come previsto da Regolamento del suddetto Organo.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) controlli a vista del servizio

B) verifica delle porzioni delle pietanze erogate ed eventuale assaggio.

ART. 55- BLOCCO DELLE DERRATE

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

L'A.C. provvederà, entro 24 ore, a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al precedente art. 20.

ART.56 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 150 grammi di ogni pietanza somministrata giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

ART.57 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

- d) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
- e) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- f) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere illustrate nella relazione di cui all'art.7;

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la U.O. Refezione, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Ad attestazione di quanto sopra, il legale rappresentante accompagna ogni fornitura con la "Dichiarazione di Conformità", redatta come all'allegato n.4 del presente Capitolato, trasmettendola quotidianamente al Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica, entro le ore 12, tramite:

- e-mail: refezione@comune.prato.it
oppure
- via Fax al n. 0574/1836459.

ART.58 - CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta Appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art.20.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione ; la Ditta, entro tale termine, dovrà prenderne atto ed adeguarsi a quanto richiesto e nel caso contrario l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art.20.

ART.59 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire al Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica – Via dei Migliorati n. 1/A.

L'organizzazione dell'Impresa ed il sistema di qualità aziendale, che la Ditta avrà presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

TITOLO XIII ALLEGATI

ART. 60 - ALLEGATI

Allegato n. 1 - Lotti e Terminali di Consumo

- A.1 Lotto n. 3
- A.2 Lotto n. 4
- A.3 Lotto n. 5
- A.4 Lotto n. 6

Allegato n. 2 – Menù e Grammature

- A.1 Menù autunnale
- A.2 Menù invernale prima parte
- A.3 Menù invernale seconda parte
- A.4 Menù primaverile

- B.1 Grammature menù autunnale
- B.2 Grammature menù invernale prima parte
- B.3 Grammature menù invernale seconda parte
- B.4 Grammature menù primaverile

C) Programma fornitura per “Progetto Colazione a Scuola”

Allegato n. 3 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 4 - Dichiarazione di Conformità.