



**Servizio Pubblica Istruzione
U.O. Refezione Scolastica
Via S. Caterina, 17 - 59100 PRATO
E mail refezione@comune.prato.it**

**CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ANNI SCOLASTICI: 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020**

INDICE

PREMESSA E DEFINIZIONI

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI 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 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 7 NUMERO DEI PASTI E TIPOLOGIA UTENTI
- ART. 8 PREZZO
- ART. 9 MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA
- ART.10 RINNOVO DEL SERVIZIO
- ART.11 SUBAPPALTO
- ART.12 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

**TITOLO II
ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

- ART.13 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI
- ART.14 ONERI INERENTI IL SERVIZIO
- ART.15 CAUZIONI
- ART.16 OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL' ATTIVITA' SVOLTA
- ART.17 RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

**TITOLO III
PENALITA'**

- ART.18 PENALITA'

TITOLO IV
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE

ART.19 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.20 DECADENZA

TITOLO V
DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART.21 DOMICILIO DELL' APPALTATORE
ART.22 CONTROVERSIE

TITOLO VI
MENU' E GRAMMATURE

ART.23 MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE
ART.24 VARIAZIONE MENU'
ART.25 MENU' ALTERNATIVI
ART.26 MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI E MENU' ALTERNATIVI
ART.27 PRANZI A SACCO

TITOLO VII
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART.28 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

TITOLO VIII
IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART.29 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
ART.30 OPERAZIONI PRELIMINARI
ART.31 MANIPOLAZIONE E COTTURA
ART.32 CONDIMENTI NEI TERMINALI DI CONSUMO
ART.33 RICICLO E RECUPERO ECCEDEnze E/O AVANZI NON DISTRIBUITI

TITOLO IX
CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART.34 ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA
ART.35 PIANO DEI TRASPORTI
ART.36 MEZZI DI TRASPORTO.
ART.37 SERVIZIO NEI TERMINALI DI CONSUMO

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

ART.38 LOCALE PRODUZIONE PASTI
ART.39 MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA
ART.40 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE
ART.41 DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI, ATTREZZATURA PER PULIZIA,
PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

TITOLO XI PERSONALE

ART.42 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE
ART.43 ORGANICO
ART.44 ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE
ART.45 VESTIARIO
ART.46 IDONEITA' SANITARIA
ART.47 IGIENE PERSONALE
ART.48 CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

TITOLO XII CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO

ART.49 DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ART.50 SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO
ART.51 TIPOLOGIA E MODALITA' DEL CONTROLLO
ART.52 VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA
ART.53 BLOCCO DELLE DERRATE
ART.54 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI
ART.55 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE
ART.56 CONTESTAZIONI
ART.57 CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

TITOLO XIII NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

ART.58 NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO ED OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI DI APPALTO

TITOLO IX ALLEGATI

ART.59 ALLEGATI

PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica
2. Per "*Comune*" o *A.C.*" si intende l'Amministrazione Comunale di Prato che affida il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto.
3. Per "*Ditta Aggiudicataria*" o *D.A.* si intende l'impresa alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto per ogni singolo Lotto.
4. Per "*U.O. Refezione*" si intende l'U.O. Gestione Qualità Refezione e l'U.O. Gestione Amministrativa Refezione del Comune di Prato.
5. Per "*C.S.A.*" si intende il presente Capitolato Speciale d'Appalto.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica **CPV55524000-9**, in particolare trattasi di:

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie e per le scuole Secondarie di primo grado 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 legume fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio.

- servizio di sporzionamento presso i terminali di consumo indicati dall'A.C. consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, ivi compresi, se presenti, apparecchi per erogazione acqua, chiamati "fontanelli".

Per le scuole dell'Infanzia, oggetto dell'appalto, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto e necessario in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.

L'A.C. si riserva, altresì la facoltà di apportare variazioni del numero sia dei pasti che dei terminali di consumo, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. La Ditta Aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.

ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando di gara, dal disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal vigente Regolamento per la disciplina dei Contratti del Comune di Prato, dal Codice Civile, dal DPR 207/2010 dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50 e DM Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari.

Il seguente Capitolato d'Appalto è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e DM. 258 del 21/12/2010, DM 4/04/1985 modificata da DM 1/02/2007, DGRT 1878/11, Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 29 Aprile 2010, Legge Regione Toscana n. 18/2002, DGRT n. 1036/2005, DGRT n. 1073/2005, DGRT n. 559/2008 e delle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica n.1127 del 28/12/2010 ed aggiornamento del 2016 con Delibera Regionale n. 898.

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, ivi comprese quelle degli Allegati.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata in 3 anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 .

Il servizio di refezione dovrà essere garantito, da parte della Ditta Aggiudicataria, secondo le date previste dal calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento, e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti, che saranno comunque raccolte e comunicate per scritto dall'U.O. Refezione al Responsabile della Ditta.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni dal lunedì al venerdì, secondo le modalità ed i numeri indicati dall'A.C.

L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla Ditta Aggiudicataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Ove alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto, così come disposto all'art. 10 del presente Capitolato.

ART. 5 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto, stimato con riferimento al prezzo a base d'asta di Euro 4,94 (composto da: Euro 3,60 a pasto ed Euro 1,34 per Servizio di Refettorio, il tutto esclusa Iva 4%), per circa 10.000 pasti giornalieri presunti, è così previsto:

- Lotto n. 1 -	276.224	- pasti annui =	Euro 1.364.546,56	- IVA esclusa
- Lotto n. 2 -	231.736	- pasti annui =	Euro 1.144.775,84	- IVA esclusa
- Lotto n. 3 -	244.020	- pasti annui =	Euro 1.205.458,80	- IVA esclusa
- Lotto n. 4 -	256.636	- pasti annui =	Euro 1.267.781,84	- IVA esclusa
- Lotto n. 5 -	266.264	- pasti annui =	Euro 1.315.344,16	- IVA esclusa
- Lotto n. 6 -	233.230	- pasti annui =	Euro 1.152.156,20	- IVA esclusa
- Lotto n. 7 -	251.158	- pasti annui =	Euro 1.240.720,52	- IVA esclusa
Totale pasti	1.759.268	per ogni anno	Euro 8.690.783,92	- IVA esclusa

Pertanto l'importo totale a base di gara presunto, è così determinato:

- **Euro 26.072.351,76-** (IVA esclusa) per tre anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020
 - **Euro 26.072.351,76-** (IVA esclusa) per gli eventuali rinnovi per tre anni successivi.
- per un importo complessivo di **Euro 52.144.703,52** (IVA esclusa)

oltre ad € **29.869,00** (IVA esclusa) a triennio per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come risultante dal DUVRI.

ART. 6 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

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

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non,
- preparazione dei pasti in legame fresco-caldo;
- confezionamento in contenitori gastronomici o in acciaio inox multiporzione e contenitori termici;
- trasporto e consegna dei pasti nei terminali di consumo di cui ai successivi artt. 34, 35 e 36.
- servizio di refettorio, come riportato all'art. 37, per i plessi scolastici indicati nell'Allegato n. 2 del presente capitolato. E' facoltà dell'A.C. 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, di norma, da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o dessert.

Solo per motivi d'urgenza e su richiesta dell'U.O. Refezione, la Ditta Aggiudicataria, dovrà fornire acqua minerale naturale (in bottiglia PET) a propria cura e spese nelle scuole destinatarie della richiesta.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione pasti della Ditta Aggiudicataria. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto (catering) come richiesto dalla normativa vigente in materia e in particolare dal Reg. CE 852/2004 ed Allegato 2, Legge Regione Toscana 28/2005.

Il centro di produzione pasti utilizzato definitivamente per il servizio oggetto del presente appalto dovrà essere ubicato entro il raggio di 25 km in linea d'aria dalla sede municipale (Piazza del Comune, 2 Prato) e dovrà essere attivato a partire dalla data stabilita per l'avvio del servizio ai sensi dell'art. 4 del presente capitolato, o comunque entro e non oltre il 31/12/2017, fermo restando, in quest'ultimo caso, l'obbligo di garantire la piena e perfetta esecuzione del servizio a partire dalla data stabilita per l'avvio dello stesso ai sensi del sopra citato art. 4.

La mancata attivazione del centro di cottura, entro i termini e con le modalità indicati nel presente articolo, comporta la decadenza dall'aggiudicazione e lo scorrimento della graduatoria.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale 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, garantendo un servizio ottimale per tutta la durata dell'appalto.

Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

Tutti i recipienti, materiali ed oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria e devono rispondere ai requisiti di cui al Regolamento CE 852/04, CE 1935/04, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011, DM 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e DM. 258 del 21/12/2010, DM 4/04/1985 modificata da DM 1/02/2007, DGRT 1878/11, e comunque nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La Ditta Aggiudicataria provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifico materiale per le diverse tipologie di scuole oggetto dell'Appalto, secondo quanto indicato nell'Art. 14 del presente Capitolato. In quanto materiali a contatto con alimenti anche questi devono rispondere ai requisiti di cui sopra.

Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

ART. 7 - NUMERO DEI PASTI E TIPOLOGIA UTENTI

Il numero dei pasti da fornire alle scuole è previsto su una media presunta di circa 10.000 pasti giornalieri (bambini e adulti), diviso in 7 lotti, come da Allegato n. 1:

- **lotto n. 1** - n. 1.664 pasti medi giornalieri presunti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia: n.07 plessi (di cui n. 2 plessi senza sporzionamento)

Scuola primaria: n.05 plessi
Scuola Secondaria I grado n.01 plessi

- **lotto n. 2** - n. 1.396 pasti medi giornalieri presunti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia: n. 04 plessi
Scuola primaria: n. 05 plessi
Scuola Secondaria I grado n. 00 plessi

- **lotto n. 3** - n. 1.470 pasti medi giornalieri presunti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia: n. 06 plessi
Scuola primaria: n. 06 plessi
Scuola Secondaria I grado n. 00 plessi

- **lotto n. 4** - n. 1.546 pasti medi giornalieri presunti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia: n. 04 plessi (di cui n. 1 plesso senza sporzionamento)
Scuola primaria: n. 06 plessi
Scuola Secondaria I grado n. 01 plessi

- **lotto n. 5** - n. 1.604 pasti medi giornalieri presunti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia: n. 01 plessi
Scuola primaria: n. 04 plessi
Scuola Secondaria I grado n. 02 plessi

- **lotto n. 6** - n. 1.405 pasti medi giornalieri presunti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia: n. 03 plessi
Scuola primaria: n. 04 plessi
Scuola Secondaria I grado n. 00 plessi

- **lotto n. 7** - n. 1.513 pasti medi giornalieri presunti, comprendenti i seguenti terminali di consumo:

Scuola Infanzia: n. 08 plessi (di cui n. 2 plessi senza sporzionamento e n. 2 plessi solo sporzionamento)
Scuola primaria: n. 05 plessi
Scuola Secondaria I grado n. 00 plessi

I dati relativi al numero dei pasti hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta; pertanto la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati in considerazione delle presenze giornaliere di alunni e docenti richiedenti il servizio, senza che la medesima possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste) entro 1/5 dell'importo complessivo del servizio di ogni singolo lotto. In tal senso la Ditta Aggiudicataria è obbligata ad accogliere quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

E' possibile dar corso a contrazioni del contratto, oltre che nel sopra citato caso ed oltre i limiti del quinto d'obbligo, anche nell'eventualità di soppressione di Scuole derivante da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/regolamentari, da Delibere degli enti a ciò preposti, oppure da causa di forza maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati; in tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla Ditta Aggiudicataria del servizio.

La formulazione dei Lotti con indicato i relativi plessi come riportato nell'Allegato n. 1, sono vincolanti per la Ditta Aggiudicataria, in quanto rispondono ad una scelta organizzativa dell'A.C. che ha teso ad armonizzare il servizio in base alla nuova mappatura degli Istituti Scolastici, uniformando il più possibile il servizio reso.

Al fine di garantire un servizio ottimale per le scuole di ciascun lotto e soprattutto un piano trasporti rispettoso dell'ambiente (produzione CO2 e polveri sottili) la Ditta Aggiudicataria deve ottimizzare al meglio la distanza ed il percorso fra il centro cottura dove si preparano i pasti e le sedi scolastiche.

L'A.C. ritiene essenziale ed obbligatorio che le scuole che compongono ogni singolo lotto debbano essere imprescindibilmente servite dallo stesso centro cottura, al fine di ottimizzare e uniformare il servizio reso.

ART. 8 – PREZZO

➤ Il corrispettivo è determinato dal prodotto dei prezzi unitari pattuiti:

- per il numero dei pasti completi effettivamente erogati pro-die, sulla base delle ordinazioni della U.O. Refezione e dei documenti attestanti le avvenute consegne di cui al successivo art. 34.
- per il servizio di Refettorio relativo al numero dei pasti effettivamente erogati pro-die nei plessi scolastici dove il Servizio è richiesto dall'A.C.

- Revisione dei prezzi:

Il prezzo in base al quale sarà aggiudicato l'appalto rimarrà valido fino a Luglio 2018 senza che la Ditta Aggiudicataria abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo. Per l'anno successivo, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice (positivo o negativo) ISTAT Nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) relativo al periodo Luglio 2017 - Luglio 2018.

Analogo criterio sarà adottato per determinare il prezzo per i successivi anni scolastici, facendo riferimento alle variazioni dell'indice ISTAT dell'anno precedente.

ART. 9 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta Aggiudicataria, emesse a norma di legge, riepilogative del servizio reso (con indicazione dei pasti insegnanti e pasti alunni effettivamente somministrati) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato, ed in base ai riepiloghi mensili relativi a ciascun Lotto inviati dalla U.O. Refezione.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo.

Il Comune entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

I pagamenti delle somme a carico dell'A.C. saranno effettuati dalla stessa a favore della Ditta Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per la riscossione dei crediti dell'A.C. relativi a penali a carico della Ditta Aggiudicataria inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, sarà proceduto mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito.

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.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010.

In particolare:

- a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente fornitura, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persone delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;
- b. assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

ART. 10 – RINNOVO DEL SERVIZIO

E' facoltà dell'A.C. rinnovare il contratto relativo al servizio oggetto del presente appalto di anno in anno per un massimo di tre anni scolastici e quindi per gli anni scolastici 2020/2021; 2021/2022 e 2022/2023-

La non disponibilità al rinnovo da parte dell'impresa dovrà essere comunicata per iscritto al Committente con un preavviso di almeno 6 mesi.

Il contratto può essere prorogato per un periodo di sei mesi o comunque fino al termine di aggiudicazione del nuovo appalto, sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Ove, alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

ART. 11 – SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del contratto.

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per le operazioni di trasporto e consegna dei pasti nel limite del trenta per cento dell'importo complessivo del contratto per come previsto dall'art. 105 D.Lgs 50/2016.

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 ed attendere formale autorizzazione da parte dell'A.C. all'avvio dell'attività in subappalto. In caso di subappalto i subappaltatori dovranno essere in possesso dei mezzi richiesti nel capitolato e Allegato 2.

Si precisa comunque che, nei confronti dell'A.C. le responsabilità del servizio svolto, anche tramite subappalto, restano sempre a carico della Ditta Aggiudicataria in solido con il subappaltatore.

La stazione appaltante corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

ART. 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. avviserà la Ditta Aggiudicataria con almeno 24 ore di anticipo, senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso d'interruzione del servizio di ristorazione a causa di sciopero del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che avviserà la A.C. con almeno 5 gg. di anticipo. In questo caso, la Ditta Aggiudicataria è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta della A.C., la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della Ditta Aggiudicataria sia dell'A.C. e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute. .

TITOLO II **ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

ART. 13 - RESPONSABILITÀ' ED ASSICURAZIONI

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

L'impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipula del contratto perderà il diritto di recupero della garanzia provvisoria e dovrà risarcire il danno subito dall'A.C.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta Aggiudicataria 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 dell'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 per polizza, da stipulare per ogni singolo lotto, non dovrà essere inferiore a 5.000.000,00 Euro.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre stipulare, per ogni singolo lotto, polizza RCO con un massimale non inferiore a 2.500.000,00 Euro.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad inviare all'A.C. 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 libera la Ditta Aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. La A.C. è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 14 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria:

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

B) La trasmissione, con oneri a proprio carico, della completa e corretta informativa cartacea e/o informatizzata dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da distribuire, diete speciali, pasti in bianco) dal centro di cottura al proprio personale addetto allo sporzionamento nei terminali di consumo delle scuole oggetto dell'appalto.

C) La fornitura delle seguenti stoviglie e materiale vario:

- **per la scuola infanzia:**

- integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, romaioli, ramine, forchettoni, pinze, forbici), esclusivamente "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea.
- integrazione (e, se necessario, rinnovo) delle caraffe di polycarbonato con coperchio e cestini lavabili per il pane. Ulteriore integrazione delle seguenti stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli: piatti in arcopal, bicchieri in vetro e/o polycarbonato colorato, posate in acciaio inox, contenitori in plastica per alimenti da usare per il lavaggio e la conservazione della frutta, eventuali taglieri in polietilene di colore bianco; fornitura di tovaglie "tessuto carta" (e/o tovagliette a specifica richiesta) e rotoloni anch'essi di tessuto - carta idoneo all'uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, etichettati Ecolabel. Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

Tali forniture dovranno essere omogenee per tutta la durata dell'appalto;

- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico/sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. Nei terminali di consumo, in base all'offerta qualitativa fatta in sede di gara, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici e detersivi conformi ai criteri ambientali.
- attrezzature ed utensili idonei (per qualità e quantità) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavoro, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici. Obbligatoriamente, dovranno essere previsti carrelli e relativi mocio, dedicati alla specifica pulizia e sanificazione degli spazi gestiti dalla Ditta Aggiudicataria.
- sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e di relativi sacchetti resistenti, tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

Tutte le stoviglie, utensili, attrezzature per le pulizie, dovranno essere preventivamente approvati dall'U.O. Refezione. Tutto il materiale sopracitato dovrà essere sempre in ottime condizioni,

prevedendo le necessarie sostituzioni, anche sulla base delle richieste di integrazione o sostituzione fatte dal personale della U.O. Refezione.

• **per la scuola primaria e scuola secondaria di primo grado:**

- integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la sporzionatura (cucchiaioni, romaioli, ramine, forchettoni, pinze, forbici), esclusivamente “made in” Paesi appartenenti alla Comunità Europea.
- integrazione (e, se necessario, rinnovo) delle caraffe di policarbonato con coperchio, cestini lavabili per il pane e vassoi per eventuale self service. Ulteriore integrazione di contenitori in plastica per alimenti da usare per il lavaggio e la conservazione della frutta, eventuali taglieri in polietilene bianco. Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere “made in” Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni singolo controllo. Tali forniture dovranno essere omogenee per tutta la durata dell’appalto;
- fornitura di rotoloni di tessuto – carta idoneo all’uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici etichettati Ecolabel .
- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l’espletamento delle pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta Aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico /sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. Nei terminali di consumo, in base all’offerta qualitativa fatta in sede di gara, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici e detergenti conformi ai criteri ambientali. .
- attrezzature ed utensili idonei (per qualità e numero) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavori, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici. Obbligatoriamente, dovranno essere previsti carrelli e relativi mocio, dedicati alla specifica pulizia e sanificazione degli spazi gestiti dalla Ditta Aggiudicataria.
- sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e di relativi sacchetti resistenti tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti , coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

Tutte le stoviglie, utensili, attrezzature per le pulizie, dovranno essere preventivamente approvati dall’U.O. Refezione. Tutto il materiale sopracitato dovrà essere sempre in ottime condizioni, prevedendo le necessarie sostituzioni, durante l’anno scolastico, anche sulla base delle richieste di integrazione o sostituzione fatte dal personale della U.O. Refezione.

La Ditta Aggiudicataria nell’operare le forniture e/o sostituzioni del materiale a contatto con gli alimenti dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare.

Per entrambe le tipologie di servizi, la Ditta Aggiudicataria dovrà prevedere la fornitura di una scorta di piatti, bicchieri e posate per le “emergenze” e rotoloni di carta; in particolare i bicchieri di plastica dovranno essere utilizzati al bisogno, per la fornitura di particolari dessert o macedonia, in tutte quelle situazioni in cui non sia possibile ricorrere al bicchiere in vetro/policarbonato o a quello personale dell’alunno. Le caratteristiche di questi prodotti devono rispondere a quanto chiesto precedentemente per le altre tipologie di stoviglie.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant’altro integrato e sostituito resterà di proprietà dell’A.C. senza che la Ditta Aggiudicataria possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell’appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell’appalto, sarà a carico della Ditta Aggiudicataria.

- D) Riparazione e/o integrazione (qualora si renda necessario) di carrelli portavivande in acciaio inox a due piani e roll container, presenti nelle singole scuole oggetto dell'Appalto, ed utilizzati, dal proprio personale, per il servizio refezione.
- E) Riparazione e/o integrazione (qualora si renda necessario) del numero di armadietti spogliatoio bi-scomparto (per personale addetto allo sporzionamento) ed armadietti per deposito detersivi ed altro materiale in uso per la refezione, entrambi muniti di chiusura a chiave.
- F) Dove presenti, manutenzione e riparazione delle lavastoviglie delle scuole dell'Infanzia oggetto dell'appalto.
- G) Durante la durata dell'Appalto, la Ditta Aggiudicataria si rende disponibile, su richiesta e dopo approvazione dell'A.C., alla progettazione e/o realizzazione, a proprie spese, di opuscoli informativi sul servizio da distribuire agli utenti delle scuole.
- H) L'Acquisizione di ogni licenza o autorizzazione stabilita dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato e provvedere alla notifica dell'attività alimentare per il centro di produzione pasti ai sensi del regolamento Europeo 852/2004.
L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.
- I) 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. 15 - CAUZIONI

Deposito Cauzionale Definitivo

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, la Ditta Aggiudicataria deve costituire, per ogni lotto, cauzione definitiva 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 della Ditta Aggiudicataria.

Ove il ribasso offerto sia superiore al 10%, si applicano all'importo della garanzia definitiva gli incrementi previsti dall'art. 103, comma 1 del D.lgs. 50/2016.

Il ribasso di riferimento per il calcolo degli incrementi si calcola attraverso il confronto fra la somma del prezzo per il pasto e per il servizio di refettorio posti a base di gara e la somma del prezzo per il pasto e per il servizio di refettorio offerti dal concorrente.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 per la garanzia provvisoria.

La garanzia definitiva è presentata, a scelta dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, comma 1, 2 e 3 del D.Lgs. 50/2016.

Nel caso in cui la garanzia definitiva venga costituita a mezzo fideiussione la stessa dovrà:

- essere rilasciata, a scelta dell'aggiudicatario, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- prevedere che il mancato versamento dei premi non sia opponibile all'Ente garantito;
- constare di certificazione notarile attestante le generalità di chi firma la fideiussione ed i suoi poteri di impegnare la società che rilascia la fideiussione;

**ART. 16 - OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI
ALL'ATTIVITA' SVOLTA**

All'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'Appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'A. C. la seguente documentazione:

- elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
- tutte le etichette/schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive
- copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo) in relazione ai pasti e servizio oggetto del lotto di riferimento solo se ci sono state modifiche rispetto a quanto riportato e richiesto all'art. 55;
- piano dei trasporti specifico per ogni singolo lotto oggetto della gara indicando anche le caratteristiche e numero di targa dei furgoni utilizzati per il servizio, il numero ed il nominativi degli autisti, le gite con orario di partenza e consegna ai singoli plessi.
I veicoli suddetti, anche in caso di subappalto, debbono risultare conformi per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo 3 cap.3 sez.2 del D.Lgs. 30/04/92 n.285 Nuovo Codice della Strada ed avere tutte le notifiche previste dal Regolamento CE 852/2004. L'A.C. verificherà, a pena di decadenza dell'aggiudicazione, la regolarità in base a quanto sopra richiesto;
- organigramma, nominativi e orari del personale impegnato nel centro cottura, per il servizio oggetto dell'appalto
- elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento assegnato ai singoli plessi, che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro, come richiesto all'art. 37 e nell'Allegato n. 2;
- programma delle attività di formazione del personale, ivi compresi gli autisti addetti al trasporto pasti.
- documentazione relativa al DUVRI nei refettori come previsto da Art. 58 ed Allegato N.6

La Ditta Aggiudicataria è inoltre tenuta a:

- Fornire documentazione per contributi CE e/o regionali, a richiesta del personale dell'U.O. Refezione, circa i quantitativi ed i prezzi dei prodotti lattiero-caseari utilizzati e distribuiti agli utenti che usufruiscono del servizio refezione scolastica, secondo il menù in vigore. Detta documentazione si rende necessaria per permettere alla A.C. di chiedere il rimborso ad ARTEA, per fruire degli eventuali benefici connessi agli aiuti CE come indicato nei Reg. 657/08 e Reg. 966/09 per l' erogazione di prodotti lattiero-caseari. La Ditta Aggiudicataria dovrà osservare le modalità ed i termini di scadenza richiesti dalla U.O. Refezione. In caso la Ditta Aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.
- Adottare un sistema di monitoraggio continuo e di verifica della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema servirà per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità totale del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utenza e la realtà servita, ma dovrà in ogni caso essere preventivamente approvata dall'A.C. ed i dati raccolti dovranno essere periodicamente trasmessi all'U.O. Refezione con modalità da concordare.
- Adempiere alle prescrizioni di rinnovo di tutte le certificazioni presentate in sede di gara, per tutta la durata dell'appalto e di queste darne comunicazione all'U.O. Refezione.
- Trasmettere la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, riferita a tutti menù stagionali.

ART. 17- RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La Ditta Aggiudicataria 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 Aggiudicataria ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi simili di almeno 5 anni. Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile /coordinatore.

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 Aggiudicataria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'A.C. , in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

TITOLO III **PENALITA'**

ART. 18 - PENALITA'

La Ditta Aggiudicataria, 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:

€	600,00	per ogni mancato rispetto dei tempi e/o delle temperature previste nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti
€	600,00	per ogni mancato rispetto delle temperature e/o l'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo
€	1.000,00	per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
€	600,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/porzioni verificato anche in un solo Refettorio
€	300,00	per ogni caso di fornitura di pietanze non conformi dal punto di vista organolettico
€	600,00	per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure numero e tipologia di diete diverse da quelle per motivi di salute
€	1.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze
€	1.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato
€	1.000,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal Piano di Autocontrollo Aziendale
€	1.000,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 37 relativo al Servizio nei terminali di consumo e piano di Autocontrollo aziendale
€	600,00	per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei terminali di consumo
€	200,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto dall'art.41 in materia di detersivi e disinfettanti nei terminali di consumo e dall'art. 45 in materia di indumenti da lavoro
€	600,00	per ogni mancato rispetto del numero richiesto degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti e relativo monte ore, secondo quanto previsto nell'Art. 37 e Allegato N. 2 del presente Capitolato
€	1.000,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti.
Da €	600,00	per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero o menù alternativi o offerta qualitativa presentata in sede di gara, non autorizzata dall'U.O. Refezione
a €	1.000,00	
€	300,00	per ogni mancata comunicazione inerente il servizio oggetto dell'appalto ed obblighi informativi previsti dal capitolato
Da €	1.000,00	per ogni difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di pasti dietetici per motivi di salute, rispetto a quanto indicato nelle alternative delle previsioni e ordini effettivi giornalieri dei pasti
a €	3.000,00	
Da €	1.000,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che pregiudichino o non la salute e la sicurezza dell'utente
a €	3.000,00	
Da €	600,00	per mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie
a €	1.000,00	
€	200,00	per mancata presenza e corretta compilazione, presso ogni terminale di consumo, dei fogli di firma giornalieri del personale in servizio
€	200,00	per ogni mancato intervento di manutenzione o riparazione di attrezzature, e/o integrazione di utensili e stoviglie nei terminali di consumo
€	1.000,00	ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato
Da €	200,00	per ogni altro caso di inadempienza contrattuale non compresa in quelle sopra elencate.
a €	2.000,00	

TITOLO IV
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE

ART. 19 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando l'esercizio della facoltà di recesso di cui all'art.109 del D.Lgs.50/2016, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno alla Ditta Aggiudicataria, comunicando a quest'ultima le ragioni tramite PEC e senza ulteriori formalità.

In tal caso, l'Amministrazione Comunale incamera la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dagli artt. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi:

- a) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri. Questa ipotesi 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 Aggiudicataria sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica. L'A.C. 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;
- c) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Aggiudicataria;
- d) ritardo nell'avvio del servizio secondo quanto disposto dall'art.4 del presente Capitolato;
- e) interruzione senza giusta causa del servizio;
- f) violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente ovvero mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art.11 del presente Capitolato;
- h) impiego di personale non dipendente dalla Ditta Aggiudicataria salvo quanto disposto agli artt.42 e 43 del presente Capitolato;
- i) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- j) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- k) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- l) applicazione di 3 penali diverse per la stessa violazione tra quelle previste all'art.18;
- m) ulteriore inadempienza della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di 10 penali complessive;
- n) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui agli artt. 17 e 42;
- o) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste dagli artt. 42 e 43;
- p) n. 2 violazioni dell'obbligo previsto dall'art.42, per la mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;
- q) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- r) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento.

In tal caso, la risoluzione opera con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale tramite PEC, con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

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

ART. 20 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art.19, 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. 21 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

La Ditta Aggiudicataria dovrà eleggere in Prato la sede del proprio domicilio, aprendo una sede operativa e dandone conseguente comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione entro il giorno della sottoscrizione del contratto, ovvero prima dell'avvio dell'attività oggetto del presente appalto, se antecedente.

ART. 22 - CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra Comune e Azienda in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione e decadenza del presente contratto, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

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

TITOLO VI

MENU' E GRAMMATURE

ART. 23 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, ai menù predisposti dall'A.C.: autunnale, invernale, primaverile, articolati su quattro settimane come da esempio riportato nell'Allegato n. 3 - 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.

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'esempio Allegato n. 3 - 3.1.1, 3.2.1, 3.3.1, 3.4.1

La struttura del menù - giornaliero di base - per tutte le utenze scolastiche è in linea di massima composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione (offerta in non meno di 4 varietà nella medesima settimana) o dessert.

Per bere è prevista la fornitura di acqua da acquedotto pubblico. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 1,5 Lt e/o 2,0 Lt senza ulteriori oneri per l'A.C..

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. Le grammature previste nell'Allegato n. 3- 3.1.1, 3.2.1, 3.3.1, 3.4.1 potranno subire delle modifiche, tenendo conto dell'effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo e che comunque devono sempre essere concordate ed approvate dall'U.O. Refezione.

In aggiunta all'ordine giornaliero dei pasti pervenuto alla cucina, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, senza oneri aggiuntivi, almeno una porzione in più per tutti i refettori con un numero di utenti fino a 50 unità; per i refettori con un numero di utenti superiore a 50, dovrà essere inviato il 2% di pietanza in più, arrotondando le porzioni per eccesso.

Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, Km0, Filiera Corta:

Recependo indicazioni nazionali e della Regione Toscana circa sistemi di produzione più sostenibili ed il sostentamento dell'economia agroalimentare locale e regionale, viene posta una particolare attenzione, da parte di questa A.C. all'introduzione di prodotti a Km0 o a filiera corta Toscana a partire dalla refezione scolastica.

La filiera corta è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

La fornitura di prodotti a filiera corta, coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in ambito regionale, sarà oggetto di offerta qualitativa.

E' prevista la fornitura mensile di due pranzi completi utilizzando tutti prodotti biologici, come indicato nei singoli menù annuali, oltre eventuali aggiunte di prodotti biologici o filiera corta nazionale e regionale come da offerta qualitativa.

Prodotti tipici, tradizionali e locali:

Potrà essere prevista inoltre la fornitura di prodotti tipici, tradizionali, come da Allegato n. 4 “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, Berlingozzo, Bozza di Prato, pane Gran Prato, Olio extra Vergine Toscano, Pecorino toscano DOP, Mortadella di Prato, Brigidini di Lamporecchio ect ect.. 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

Potrà essere prevista, inoltre, la fornitura da parte dell’A.C. di prodotti del mercato equo e solidale nella programmazione dei singoli menù.

Prodotti dell’Agricoltura sociale

Potrà essere prevista la fornitura di prodotti alimentari di provenienza dall’agricoltura sociale, cioè di aziende che congiuntamente alla produzione agricola, producono beni e servizi per il mercato o nell’interesse collettivo. Per l’Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell’ambiente, nonché garanzia dell’approvvigionamento alimentare. A titolo esemplificativo si elencano:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 Marzo 1999 n.68);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, (Legge di iniziativa popolare 109/96);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193);

Orti Scolastici

L’A.C. promotrice da diversi anni della realizzazione di Orti scolastici in diverse scuole oggetto dell’appalto si farà tramite - in accordo con i referenti scolastici - di chiedere alla Ditta Aggiudicataria di ritirare, preparare e/o cuocere e poi somministrare ortaggi provenienti dall’orto scolastico di ogni singolo plesso, a completamento del percorso educativo che vede protagonisti i bambini delle scuole, con l’obiettivo finale di far conoscere e favorire il consumo di verdura. Nulla potrà essere richiesto come onere aggiuntivo da parte della Ditta Aggiudicataria per tale servizio.

ART. 24 - VARIAZIONE MENU’

Variazioni al menù potranno essere richieste dall’A.C., sia in relazione all’andamento stagionale (posticipazioni o anticipazioni di piatti e/o contorni di verdure) che a seguito di valutazione sul gradimento dei singoli piatti e/o prodotti alimentari da parte dell’utenza; in questo caso verranno apportate modifiche alle ricette e/o sostituzioni delle pietanze proposte, cercando di proporre alimenti nutrizionalmente ed economicamente equivalenti.

L’iniziativa per la variazione dei menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi:

1. in caso sciopero parziale o settoriale;
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. 53 del presente Capitolato.

Per l’ipotesi di cui al punto 1), 2) e 3), la Ditta Aggiudicataria si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l’ U.O. Refezione, e che comunque non preveda l’impiego di piatti già 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 Aggiudicataria verrà almeno avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

In caso di sciopero del personale della Ditta Aggiudicataria, la stessa è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta della A.C., la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

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

Le eventuali richieste di deroga alla fornitura dei prodotti previsti dal menù o offerti in sede di gara deve essere circostanziata ed adeguatamente documentata; in particolare, la ditta aggiudicataria dovrà informare l'A.C. circa le temporanee ed eccezionali condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura dimostrando di aver ricercato ogni possibile soluzione alle problematiche evidenziate anche ricorrendo a fornitori diversi da quelli inseriti nell'elenco trasmesso all'Amministrazione Comunale.

Infine devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti per diete in bianco o leggere, diete per motivi religiosi/culturali e motivi di salute e 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. 25 - MENU' ALTERNATIVI

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

Pertanto, ad ogni cambio di menù stagionale, il personale tecnico dell'U.O. Refezione elaborerà gli schemi dietetici generali per i principali gruppi di allergeni (es. latte, uovo ecc.), per le diete di tipo culturale/religioso e per la dieta "in bianco."

Il personale tecnico della Ditta Aggiudicataria dovrà elaborare invece le diete "personalizzate", che richiedono la predisposizione di schemi dietetici particolari (alunni diversamente abili, fenilchetonuria, ecc.)

In questo caso, le dietiste dell'A.C. invieranno alla Ditta Aggiudicataria copia dei certificati medici e/o richieste specifiche, il personale tecnico di quest'ultima predisporrà i suddetti elaborati e li inoltrerà all'U.O. Refezione, per ricevere l'approvazione.

Si distinguono due casistiche:

- utente che richiede una nuova dieta o aggiornamento della medesima => tempi di decorrenza per la stesura del piano dietetico: 3 giorni.
- cambio stagionale del menù => tempi di decorrenza per la stesura del piano dietetico: almeno 15, rispetto all'entrata in vigore dello stesso.

Ogni variazione nella dieta personalizzata deve essere condivisa con l'U.O. Refezione.

La Ditta Aggiudicataria, per ogni giorno di refezione, deve approntare la preparazione e fornitura di:

A) diete leggere o in bianco, come da ordini informatizzati.

Queste saranno costituite da:

- pasta o riso o polenta all'olio extra vergine d'oliva + parmigiano reggiano grattato;
- carne (pollo, tacchino, manzo) ai ferri o pesce (nasello, merluzzo, platessa, palombo) cotti al vapore, lessati o al forno, parmigiano;
- patate/carote lessate o al vapore
- pane
- mela o pera

B) menù alternativi per motivi religiosi/culturali

E' prevista la sostituzione di carne suina e primi piatti (pasta ripiena) con: carni di altro tipo, legumi, pesce, crocchette vegetali, uova o formaggio, alternandoli il più possibile in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite con: legumi, pesce, crocchette vegetali, uova o formaggio.

La Ditta Aggiudicataria dovrà prevedere anche la fornitura di lasagne senza ragù di carne e brodo vegetale, rispettivamente al posto di lasagne al ragù e brodo di carne.

L'A.C. si riserva di chiedere la fornitura di prodotti a base di soia, in alternativa alla carne.

Nell'elaborazione dei diversi menù tradizionali, il personale dell'U.O. Refezione predisporrà, in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, alternative con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

C) pasti dietetici per motivi di salute

Dovranno essere fornite diete speciali per gli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari, patologie metaboliche (come da prescrizione del medico curante o specialistico), secondo le modalità sopra riportate.

Il responsabile della Ditta Aggiudicataria o il dietista – prima dell'inizio del servizio e/o quando se ne presenti la necessità - dovrà trasmettere all'U.O. Refezione etichette / schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti.

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. Lo stesso dicasi per altre tipologie di diete legate a disfunzioni metaboliche come (allergie molto gravi e complesse, fenilchetonuria, diabete, ect.....);

In caso di allergie ed intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta:

- preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'allergene o dei suoi derivati.
- prodotti in cui l'allergene o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento, anche se presenti in tracce.
- infine, dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, è necessario che il personale, che opera nel reparto diete, sia adeguatamente qualificato e costantemente formato e aggiornato.

Il personale dell'U.O. Refezione e quello della Ditta Aggiudicataria dovranno monitorare costantemente le qualità organolettiche e sensoriali delle pietanze fornite come diete speciali.

Se necessario, potrà essere chiesto e/o concordato il cambio della marca dei prodotti dietetici usati, o dei sistemi di cottura e/o confezionamento.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 26 – MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI E MENU' ALTERNATIVI

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la fornitura dei menù dietetici ed alternativi in monoporzione termosigillata, con etichettata riportante: nome e cognome dell'utente, refettorio, scuola e tipologia di dieta.

Ogni giorno, entro le ore 18.00, verrà trasmesso (via e-mail o fax) l'elenco nominativo delle previsioni delle diete speciali, per il giorno successivo, con indicate le alternative delle pietanze.

Ogni mattina, negli ordini dei pasti, compariranno gli utenti con dieta e con dieta in bianco, per ogni scuola e refettorio presenti e le pietanze alternative a loro necessarie.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente ai suddetti ordini e agli schemi dietetici predisposti.

Gli alimenti ed i prodotti alimentari usati per le preparazioni sostitutive, pur sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione, dovranno essere il più simile possibile a quelli che compongono i piatti nel menù giornaliero; pertanto la Ditta Aggiudicataria dovrà impegnarsi a trovare derrate e prodotti alimentari idonei a soddisfare tale necessità.

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

Per le diete "senza glutine" e per le allergie dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti.

Anche il personale adibito allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà porre particolare attenzione alla gestione delle diete e pertanto dovrà essere adeguatamente formato e aggiornato.

Riservatezza

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti, in ogni fase del servizio in appalto.

Nel caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'A.C. di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con la Ditta Aggiudicataria.

ART. 27 - PRANZI A SACCO

L'A.C. potrà richiedere in occasione di eventi particolari, la fornitura di un cestino freddo, per ciascun utente, da distribuire attendendosi alle modalità indicate nel successivo art. 37. Tale servizio potrà riguardare un singolo plesso o l'intera totalità dei plessi del lotto di riferimento.

La composizione del cestino verrà concordata dal personale dell'U.O. Refezione con il responsabile del centro cottura. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

Dovranno essere preparati anche cestini con pasti speciali per utenti con menù particolari.

TITOLO VII

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 28- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti e/o come singola fornitura dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato n. 4 del presente Capitolato.

L'A.C., conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, Km0 e di filiera corta e filiera corta Toscana, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, anche durante la durata dell'intero appalto, una dichiarazione del legale rappresentante delle aziende fornitrici dei prodotti offerti che attesti la provenienza degli stessi.

Inoltre, la Ditta Aggiudicataria si rende disponibile, su richiesta della A.C. , a partecipare ad eventuali tavoli tecnici di promozione dei prodotti del territorio.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

La Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all' U.O. Refezione l' elenco dettagliato della tipologia di frutta o dessert, previsti per la settimana seguente.

Tale comunicazione dovrà pervenire all'U.O. Refezione entro il giovedì antecedente la fornitura.

Inoltre, sarà cura della Ditta Aggiudicataria comunicare preventivamente ogni eventuale variazione.

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 facilmente identificabili 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, in caso di non conformità e non restituite immediatamente al fornitore, dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.M. 21/03/73, Regolamento CE 852 e 1935 del 2004, Regolamento CE 10/2011, DGRT 1878/11), devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale", leggibile, al fine di garantire in ogni momento, la corretta tracciabilità dei prodotti, come da normativa vigente.

Per alcuni prodotti alimentari, oggetto del presente Capitolato, potranno essere richieste, da parte dell'U.O. Refezione, preventive campionature al fine di concordare la fornitura più consona al servizio.

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 29 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg.CE 852, 853, 854 e 882 del 2004).

Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- la Ditta Aggiudicataria 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 di un sistema di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP e Reg. CE 852/2004;
- 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;
- nel centro cottura, i prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori gastronomici o recipienti di acciaio inox a temperatura pari o superiore a $+65^{\circ}\text{C}$ 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;
- le bietole e gli spinaci devono essere ben strizzati e tagliati finemente. Le foglie delle insalate devono essere ben tagliate, i finocchi e le carote crudi devono essere sempre a filangè, salvo diverse indicazioni che saranno fornite dalla U.O. Refezione; i pomodori devono essere tagliati a spicchi e/o fette sottili.
- gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori, mediante idonei dispositivi.
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di idoneo vestiario comprese cuffie o copricapo, idonei a contenere tutta la capigliatura, e al bisogno mascherine e guanti monouso. Il vestiario personale deve prevedere anche cambi numericamente sufficienti, così da mantenere sempre la divisa pulita ed in ottimo stato;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere, oltre che attraverso apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere, oltre che con apposita formazione, anche 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 (acqua calda e sapone) prima di riprendere il servizio.

ART. 30 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte e tenendo di conto di quanto previsto dal manuale di Autocontrollo del centro cottura, dove si preparano i pasti oggetto dell'appalto:

- 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°C;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- il centro cottura dovrà essere dotato di tritacarne refrigerato e hamburger automatica, per la preparazione di polpettone, hamburger e polpettine di pesce, carne e verdure.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura, nel corso della mattinata stessa.
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata o al massimo il giorno precedente dopo le ore 14:00; comunque sia, sulle confezioni inviate alle scuole devono essere apposte etichette riportanti la data di consumo.
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato la mattina stessa, 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 porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate la mattina stessa, nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- tutte le pietanze dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione ed il consumo;
- il sezionamento, la preparazione e la farcitura (quando prevista) delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura, salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione. Le anticipazioni di lavorazione comunque non devono avvenire prima delle ore 12.00 del giorno precedente. Tali procedure devono essere documentate secondo il manuale del piano di Autocontrollo Aziendale.
- in considerazione dell'obbligo di presenza di abbattitore di temperatura e di celle frigo per semilavorati, il Direttore del Centro Cottura può chiedere al Responsabile dell'U.O. Refezione deroghe, circa cottura anticipata di pietanze quali arrostiti di carne, polpettone, lasagne al forno. La cottura comunque non deve avvenire prima delle ore 12.00 del giorno precedente. Le richieste devono essere accompagnate da relativa documentazione/scheda, secondo il manuale di Autocontrollo riferito al centro cottura.

ART. 31 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale e devono rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante. Per queste ed altre tipologie di cottura è obbligatorio che la cucina sia dotata di forno a cottura a convenzione, a vapore e ciclo combinato con sistema di lavaggio automatico integrato.

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

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. 32 - CONDIMENTI NEI TERMINALI DI CONSUMO

I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase dello sporzionamento. Se è previsto nella ricetta, il Parmigiano Reggiano deve essere distribuito a tavola al momento dello sporzionamento. Tale prodotto deve essere confezionato in modo tale da facilitare il suo utilizzo in ciascun terminale di consumo, tenendo conto del numero dei commensali presenti in ogni refettorio.

Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale, limone (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario.

E' obbligatorio che il personale addetto allo sporzionamento verifichi l'ottimale stato di condimento del prodotto, prima di procedere a servirlo ai commensali; se necessario, dovrà provvedere altresì ad aggiungere olio e sale.

ART. 33 - RICICLO E RECUPERO ECCEDENZE E/O AVANZI NON DISTRIBUITI

Nel centro cottura:

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

Nei terminali di consumo:

Progetto: Recupero eccedenze e/o avanzi non distribuiti di alimenti.

L'utilizzazione di eccedenze e/o avanzi di alimenti, devolvendole, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, oltre che costituire una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti, assume un significato etico e morale, in gesto di solidarietà. Pertanto, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad aderire a progetti sperimentali, promossi dall'A.C., con possibilità di estensione a tutte le scuole di ciascun lotto per tutta la durata dell'appalto, senza oneri a carico dell'A.C.

TITOLO IX
CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 34 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

L'ordinativo dei pasti verrà trasmesso, giornalmente, tramite e-mail e/o fax, fra le ore 9,30 e le ore 10, dall'U.O. Refezione alla Ditta Aggiudicataria.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzioni gastronorm di acciaio inox con coperchio a tenuta (muniti di guarnizioni in grado di garantire la conservazione delle temperature idonee fino al momento del consumo) e trasportati in idonei contenitori termici, che ne assicurino la buona conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

I contenitori termici dovranno consentire un mantenimento costante delle temperature dei cibi, sia quelli da consumarsi freddi che quelli da consumarsi caldi, come da tabella sottostante:

Alimenti	Temperatura nel centro cottura, in prossimità della partenza per le scuole	Temperatura nei terminali di consumo, in prossimità della somministrazione
Pasti caldi	= > 65°C	= > 60°C
Pasti freddi	Da 0°C a + 4°C	Da 0°C a + 10°C
Frutta	ambiente	ambiente
Prodotti da forno e pane	ambiente	ambiente

La Ditta Aggiudicataria dovrà comunque assicurarsi per tutta la durata dell'appalto, attraverso specifici controlli, che la temperatura delle pietanze sia tale da rispettare la griglia sopra riportata.

A tal fine, la Ditta aggiudicataria dovrà predisporre nel Piano di Autocontrollo efficaci procedure di sorveglianza dei punti critici, in modo che, se le temperature non fossero idonee rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato, si possano predisporre azioni correttive specifiche.

Tutta la documentazione relativa a questo aspetto deve essere a disposizione per ogni tipo di controllo da parte dei soggetti indicati all'art. 50.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati: esempio pasta, condimento, formaggio grattugiato (se previsto), pietanza, contorno.

In particolare le vasche gastronorm usate per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza non superiore ai cm 10 per evitare fenomeni di incollamento del prodotto.

I contenitori esterni, per il trasporto di condimenti per i primi piatti, secondi e contorni caldi, dovranno essere isotermitici attivi, con sistema di riscaldamento.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei primi piatti (riso, orzo, pasta, pasta fresca e ripiena) dovranno garantire la conservazione dell'aspetto organolettico e delle temperature conformi.

Per il trasporto di condimenti per i primi piatti, secondi e contorni freddi, si richiede l'utilizzo di piastre eutettiche.

Tutti i contenitori gastronorm in acciaio inox ed i contenitori esterni dovranno essere ben lavati ed igienizzati dal personale della Ditta Aggiudicataria.

I contenitori esterni si devono presentare sempre integri ed in ottime condizioni, in caso contrario deve essere prevista immediata sostituzione.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, il refettorio ed il numero delle porzioni da servire; comunque, il personale addetto allo sporzionamento deve essere accuratamente e preventivamente informato dal responsabile del centro cottura, sulle quantità di porzioni da servire a ciascun utente.

I parametri quantitativi e visivi indicati al personale dovranno essere trasmessi al Responsabile dell'U.O. Refezione.

Per i pasti con dieta speciale, il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione, con le modalità disposte dall'art.26 del presente capitolato.

Anche i pasti speciali devono rispettare le temperature previste dalle normative vigenti, sia durante il trasporto, sia nell'attesa di essere distribuiti ai soggetti interessati.

La cottura dei primi piatti dovrà essere effettuata in prossimità dell'orario di partenza degli stessi e comunque secondo orari e modalità tali da permettere il mantenimento di caratteristiche organolettiche ottimali (in particolare, la pasta non deve essere "appallata all'interno del contenitore", all'assaggio sul terminale di consumo non deve risultare scotta né eccessivamente al dente né collosa, il formato deve rimanere integro).

La consegna dei pasti deve avvenire:

a) Per la scuola dell'infanzia

- fra le ore 11.30 e le ore 11.50

b) Per la scuola primaria

- fra le ore 12.00 e le ore 12.20 per i plessi con inizio consumo pasto ore 12.30;

- fra le ore 12.30 e le ore 12.50 per i plessi con inizio consumo pasto ore 13.00 e per i secondi turni (doppia consegna);

c) Per la scuola secondaria di primo grado

- fra le ore 13,20 e le ore 13,45, in base all'orario previsto di inizio pasto (ore 13:30 oppure 14:00).

L'U.O. Refezione, su richiesta dei Dirigenti scolastici, per particolari esigenze legate alla organizzazione del tempo scuola, potrà richiedere modifiche all'orario di consegna dei pasti e/o dell'ordine delle singole consegne previste dal piano trasporti.

Inoltre, l'A.C. potrà autorizzare la ditta aggiudicataria a non effettuare la doppia consegna nelle scuole dove gli utenti consumano il pasto in due turni, per particolari situazioni logistiche e strutturali o legate all'organizzazione scolastica.

La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei come precisato nei successivi art. 35 e 36.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza ed il numero totale dei pasti. Copia della documentazione di cui sopra dovrà essere allegata alla fattura per i necessari controlli.

Al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura ai vari terminali di consumo, inoltre, dovrà essere consegnata, per ciascun plesso, copia del documento di prenotazione dei pasti e diete speciali, così come da documento ordinativo inviato dall'U.O. Refezione la mattina stessa del giorno di riferimento. Tale documento servirà alle sporzionatrici per impostare ed eseguire in modo ottimale tutte le loro mansioni durante il servizio di sporzionamento a scuola. La Ditta Aggiudicataria, a proprie spese, potrà dotare il proprio personale anche di strumenti informatici con i quali inviare tale informazioni così da agevolare il servizio nei terminali di consumo.

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. 17 del presente Capitolato.

La Ditta Aggiudicataria resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità dei pasti (caratteristiche organolettiche, aspetto igienico-sanitario, temperatura degli alimenti), fino al momento della somministrazione all'utenza.

ART. 35 - PIANO DEI TRASPORTI

Per i pasti che verranno trasportati ai plessi scolastici (terminali di consumo come indicati nell'allegato n.1), la ditta appaltatrice deve predisporre e presentare, prima dell'inizio del servizio, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale da garantire la consegna quotidiana all'orario e con le modalità indicate agli artt. 34 e 36.

Il trasporto verso le singole sedi scolastiche, le cosiddette "GITE", deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti, così da garantire oltre che la qualità organolettica e le ottimali temperature delle pietanze, anche la salvaguardia dell'ambiente. Tutti i mezzi utilizzati per il servizio refezione oggetto del presente capitolato devono essere assolutamente a basso impatto ambientale, compreso quello di scorta.

Devono essere previste anche gite per il ritiro dei contenitori vuoti da ciascun plesso per il centro cottura: tali ritiri dovranno essere effettuati a pranzo ultimato, ma comunque durante l'orario di lavoro delle addette allo sporzionamento.

L'A.C. 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. 11 del presente Capitolato, ma anche in questo caso per l'A.C. il referente ed il responsabile del servizio trasporto e consegna dei pasti è la Ditta Aggiudicataria.

ART. 36 - MEZZI DI TRASPORTO

L'A.C. considera indispensabile ed obbligatoria la presenza minima ed esclusiva per ciascun lotto di automezzi come indicata nell'Allegato n. 2.

Inoltre si fa presente che per ogni centro cottura è obbligatorio avere a disposizione un autista e un mezzo di trasporto di riserva, da utilizzare per ogni situazione di emergenza che possa verificarsi.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 e dovrà essere altresì garantita adeguata formazione per i conducenti di detti automezzi secondo quanto stabilito dalle norme in materia (L.R. 24/2003, Regolamenti CE852 e 853 del 2004 e D.R. n. 559/2008).

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio; tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti.

Per effettuare il servizio di trasporto oggetto del presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria, ovvero la ditta subappaltatrice, deve utilizzare tutti automezzi a basso impatto ambientale (Euro 4/5, metano, Gpl, ibridi), presentando all'inizio del servizio idonea documentazione come indicato all'Art. 16.

ART. 37 - SERVIZIO NEI TERMINALI DI CONSUMO

Nei plessi indicati dall'A.C., la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al servizio nei terminali di consumo (refettori, classi) con proprio personale.

Il numero minimo di addetti per plesso scolastico ed il loro monte ore minimo settimanale sono definiti dalla tabella dell'Allegato n. 2. In caso di necessità (es. aumento del numero di refettori, di utenti ecc.), l'A.C. potrà richiedere il potenziamento del numero di addetti alla distribuzione o del loro orario, rispetto a quanto indicato nella tabella dell'Allegato n. 2. Nel corso dell'anno scolastico, per garantire continuità e ottimizzazione nel servizio, la Ditta Aggiudicataria è tenuta al rispetto di quanto indicato nell'organigramma relativo al personale assegnato ad ogni singolo plesso scolastico. Ogni eventuale variazione deve essere preventivamente comunicata e approvata dall'A.C.

All'inizio del servizio, dovrà essere trasmesso all'U.O. Refezione un elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi, che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Il centro cottura dovrà provvedere, attraverso la consegna di specifiche tabelle, ad informare tutto il personale addetto allo sporzionamento sulle porzioni da servire all'utenza. Tali tabelle sono relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude e dovranno essere elaborate ad ogni cambio di menù stagionale.

Il personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, nei confronti di: alunni, personale scolastico, soggetti preposti al controllo (art.50) e referenti della commissione mensa.

Le mansioni, previste per il personale addetto alla distribuzione, sono:

a) ricevimento dei pasti;

- i contenitori termici, le ceste o i sacchi per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico; per il loro trasporto, dal momento dello scarico del furgone fino all'ingresso nell'edificio scolastico, non potranno essere usati i carrelli portavivande, che sono ad uso esclusivo del servizio di distribuzione nei refettori; pertanto, all'esterno dell'edificio scolastico dovranno essere utilizzati solo roller container o carrelli-paperini (ai quali dovrà provvedere la Ditta Aggiudicataria).

b) predisposizione del Refettorio o spazio mensa

- i locali devono essere areati per un tempo sufficiente, prima dell'inizio del servizio;
- preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi ed apparecchiatura, ove necessario, con le tovaglie; nelle scuole dell'infanzia, nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la Ditta Aggiudicataria, dovrà informare l'U.O.

Refezione e concordare idonee soluzioni alternative all'uso di stoviglie, i cui oneri sono a carico della ditta stessa;

I cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;

Sui tavoli sanificati, dovranno essere predisposte prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua; il personale addetto alla distribuzione dovrà provvedere, ove necessario, al riempimento durante il pasto (salvo diversi accordi con il personale scolastico).

- lavaggio e preparazione della frutta e suddivisione dei dessert

c) scodellamento e distribuzione pasti;

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare (visivamente e numericamente) la porzionatura delle singole pietanze, anche sulla base delle indicazioni precedentemente ricevute dal responsabile della cucina, integrare i condimenti dei contorni e, quando 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.), la Ditta aggiudicataria dovrà mettere in atto tutti i correttivi previsti dal Piano di Autocontrollo Aziendale e contemporaneamente informare l'U.O. Refezione dell'accaduto e delle risoluzioni del caso adottate. In presenza di ritrovamento di corpi estranei, il/i reparto/ti deve essere accantonato senza alcuna manomissione e consegnato al personale tecnico dell'U.O. Refezione, per tutti gli adempimenti di competenza.
- l'apertura dei contenitori deve essere limitata alle azioni sopradette, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- le pietanze devono essere servite con utensili adeguati, sia come tipologia e grandezza sia come numero rispetto agli addetti in servizio.
- 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; qualora necessario, le addette dovranno provvedere ad aprire la confezione monodose di stracchino (ed eventuali altre confezioni similari servite);
- le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesto), come da articolo 32;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi dovranno essere preventivamente concordati con l'U.O. Refezione;
- nei plessi dove il servizio viene effettuato in più turni, le eventuali eccedenze di pietanze non distribuite nel turno dopo il ripasso dovranno essere conservate nei contenitori e utilizzate al bisogno per soddisfare ulteriori richieste degli utenti nei turni successivi. Fra i due turni, il pane nei cestini dovrà essere sostituito completamente.
- dopo aver completato la distribuzione, i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere asportate né destinate ad altri usi (salvo particolari "eccezioni" regolarmente autorizzate dal personale dell'A.C. e comunicate alla ditta); nel cucinotto, non potrà essere lasciato niente del pasto, fatta eccezione del pane e della frutta che potranno essere portati in classe dagli alunni, dandone preventiva comunicazione scritta ad inizio dell'anno scolastico alla U.O. Refezione che valuterà ed autorizzerà la richiesta;

d) pulizia e riordino al termine di ogni turno, per ripristinare le migliori condizioni igienico-sanitarie, come segue: pulizia dei tavoli e delle sedie, apertura e chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente e spazzatura grossolana del refettorio.

e) raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti;

- la Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Prato in materia di raccolta differenziata, provvedendo anche alla fornitura di contenitori e sacchetti idonei;
- è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ect.);

f) lavaggio e disinfezione utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;

g) lavaggio e riordino delle stoviglie come indicato all'art. 14;

h) operazioni di pulizia e sanificazione al termine del servizio:

se il pasto è consumato nel refettorio o aree comuni:

- sparecchiatura dei tavoli
- apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente.
- lavaggio e disinfezione dei tavoli,

- pulizia e disinfezione dei carrelli porta vivande
- capovolgimento delle sedie sui tavoli
- spazzatura accurata, lavaggio e sgrassatura dei pavimenti
- riposizionare le sedie al loro posto, o prima della fine del proprio turno lavorativo o all'inizio del turno il giorno seguente, concordandolo con il Dirigente Scolastico, secondo le esigenze didattiche della scuola.

se il pasto è consumato nelle classi:

- pulizia e disinfezione dei banchi e cattedra
- pulizia e disinfezione dei carrelli porta vivande
- svuotamento dei cestini
- spazzatura accurata del pavimento della stanza
- apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente.

i) restituzione dei contenitori dei pasti vuoti ad autista incaricato da Ditta azienda

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti (detersivi, sanificanti e attrezzature) forniti dalla Ditta Aggiudicataria stessa.

Le pulizie dovranno essere previste ed eseguite giornalmente anche nei locali dei cucinotti attrezzati e nei servizi igienici del personale.

Due volte a settimana, deve essere eseguita la pulizia di scope, mocio e secchi, nonché delle pattumiere.

Nel piano di autocontrollo dovranno essere previste oltre alle specifiche procedure per le pulizie ordinarie anche quelle di pulizia straordinaria di refettori/cucinotti attrezzati/servizi igienici del personale: tale pulizia avrà frequenza settimanale ed interesserà in particolare la disincrostazione delle caraffe, la pulizia dell'interno dei mobili e sotto gli arredi e le ruote dei carrelli.

Per tali mansioni supplementari, dovrà essere previsto orario straordinario, aggiuntivo rispetto al monte ore settimanale indicato nella tabella allegata (Allegato n. 2)

Tale pulizia straordinaria dovrà essere documentata e verificabile da parte del personale della U.O. Refezione.

Tutte le suddette fasi di lavoro dovranno essere inserite nel mansionario di lavoro del personale ed essere oggetto dei corsi di formazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire a ciascun dipendente in servizio idoneo vestiario sia per le mansioni di sporzionamento che per le pulizie, come da articolo 45.

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

La Ditta Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti.

Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del proprio personale, sarà a carico della Ditta stessa.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire, entro massimo 24 ore, un servizio tecnico di manutenzione e/ riparazione dei carrelli portavivande in acciaio inox e delle macchine lavastoviglie in uso in alcune scuole dell'infanzia oggetto dell'appalto.

In presenza del personale tecnico dell'ufficio e dei referenti delle commissioni mensa dei genitori dovranno essere forniti semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla ditta appaltatrice alcun corrispettivo.

Nel caso in cui il personale addetto al servizio di sporzionamento, autorizzato (per scritto) dalla Ditta Aggiudicataria, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque solo al termine di ogni fase di pulizia e riordino del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte e il locale dovrà essere lasciato perfettamente pulito.

La Ditta Aggiudicataria dovrà preventivamente comunicare il 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 dalla normativa denominata “Pacchetto Igiene”.

Al termine di ogni anno scolastico, gli ambienti della refezione (refettori e soprattutto cucinotti) ivi compresi mobili ed attrezzature devono essere lasciati in perfetto ordine e pulizia. Per verificare tale operato da parte del personale addetto allo sporzionamento nelle singole scuole, le dietiste dell’U.O. Refezione, insieme ad un responsabile della Ditta Aggiudicataria per ciascun lotto, potranno effettuare n.2 sopralluoghi a campione nei locali di cui sopra. Qualora risultino carenze nell’operato dei propri dipendenti, la ditta si impegna ad effettuare le pulizie straordinarie necessarie entro 2 gg.

E’ facoltà dell’A.C. richiedere il servizio distribuzione dei pasti anche per alcuni plessi nei quali la preparazione delle pietanze verrà effettuata tramite i centri cottura comunali. Alla Ditta Aggiudicataria verrà riconosciuto unicamente il costo relativo al Servizio di Refettorio aggiudicato in sede di gara. Per tale ragione, l’offerta dovrà indicare separatamente il prezzo per la produzione pasti e quello per il refettorio.

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

ART. 38 - LOCALE PRODUZIONE PASTI

I locali che la Ditta Aggiudicataria utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno rispondere a quanto indicato nel Reg. CE 852/2004 ed essere pertanto in possesso dei requisiti igienici e delle capacità tecniche necessarie (spazi, attrezzature, personale) per garantire il numero dei pasti giornalieri e quant'altro richiesto dal presente capitolato d'oneri.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali tali da permettere il lay-out delle attività ed il criterio della "marcia in avanti" tenendo conto del flusso operativo che caratterizza il servizio oggetto dell'appalto, per il quale dovranno essere garantiti l'igiene degli alimenti e la sicurezza dei pasti.

Per l'espletamento di tale servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un centro di cottura di cui la stessa abbia notificato all'autorità competente l'inizio dell'attività e che sia disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto, inclusi eventuali proroghe e rinnovi.

Tutte le attività (conservazione delle materie prime, preparazione, cottura e confezionamento) dovranno essere svolte in un centro di cottura adeguato ed in possesso del titolo abilitativo di somministrazione di alimenti e pasti da asporto come indicato dalla normativa vigente in materia e in particolare dal Reg. CE 852/2004 ed Allegato 2, Legge Regione Toscana 28/2005.

Il centro di produzione pasti utilizzato definitivamente per il servizio oggetto del presente appalto dovrà essere ubicato entro il raggio di 25 km in linea d'aria dalla sede municipale (Piazza del Comune, 2 Prato) e dovrà essere attivato a partire dalla data stabilita per l'avvio del servizio ai sensi dell' art. 4, o comunque entro e non oltre il 31/12/2017, fermo restando, in quest'ultimo caso, l'obbligo di garantire la piena e perfetta esecuzione del servizio a partire dalla data stabilita per l'avvio dello stesso ai sensi del sopra citato art. 4.

In caso di mancata attivazione del centro di cottura come disposto dal presente articolo, l'aggiudicazione sarà revocata, si darà luogo allo scorrimento della graduatoria, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria.

La distanza del centro cottura dove verranno preparati, cucinati e confezionati i pasti oggetto dell'appalto dovrà essere comunque tale da permettere il rispetto dei tempi e modalità di consegna dei pasti come indicato agli artt. 34 e 35.

La capacità produttiva del centro cottura dovrà essere pari almeno al numero di pasti giornalieri previsti per il medesimo maggiorato del 20%.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie/intolleranze" il centro cottura dovrà essere dotato di un locale attrezzato e nettamente separato dalla cucina principale dedicato esclusivamente alla preparazione e confezionamento di diete speciali e dove garantire l'ottimale manipolazione, cottura e confezionamento dei pasti speciali rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti.

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

In caso di richiesta specifica da parte del personale dell'U.O. Refezione, dovrà essere garantito in situazioni di emergenza (mancanza di pasti o diete speciali, problematiche sui pasti serviti ect.....) un intervento tempestivo e risolutorio, in un tempo massimo di 30 minuti.

Nei casi in cui, per motivi straordinari o di emergenza, non sia disponibile il centro di cottura adibito normalmente alla preparazione dei pasti oggetto dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad assicurare soluzioni alternative che consentano il raggiungimento dei terminali di consumo delle scuole, nel rispetto dei tempi previsti dal presente capitolato.

ART. 39 - MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, il perfetto stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004. In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 deve essere garantita la corretta rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino. Tale spazio deve essere gestito da un responsabile magazziniere adeguatamente formato per le specifiche mansioni che dovrà svolgere.

ART. 40 - 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 Aggiudicataria e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

A tal proposito si fa presente che per il centro cottura, le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, ma da figure professionali con mansioni specifiche finalizzate al ripristino di buone condizioni igieniche sanitarie sia degli ambienti che delle attrezzature usate. Questo personale deve indossare indumenti di tipologia visibilmente diversa da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e fornitura degli alimenti e/o pasti.

Per il personale addetto alla distribuzione del pasto le disposizioni circa il vestiario sono indicate all'art. 45.

ART. 41 - DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI, ATTREZZATURA PER PULIZIA, PRODOTTI IN CARTA DI TESSUTO

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

La Ditta Aggiudicataria 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 utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Il Responsabile della Ditta Aggiudicataria deve provvedere a informare e formare correttamente il personale su tale aspetto.

Nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria in sede di gara dichiari, per il servizio nei terminali di consumo, la propria disponibilità a fornire prodotti ECOLABEL come detergenti (secondo il Reg. CE 648/04, D.P.R. 6.02.2009 n.21 e D.M. 24/05/2012) e disinfettanti e sanificanti (secondo il D.lgs 25.02 2000 n.174 e al D.P.R. 6.10.1998 n.392), questo sarà oggetto di valutazione ed attribuzione di punteggio. La Ditta aggiudicataria dovrà dichiarare, prima dell'inizio del servizio, nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi i prodotti dotati di etichetta Ecolabel; per i prodotti, non in possesso di tale tipo di attestazione, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa e questo per tutto il periodo dell'esecuzione contrattuale.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è previsto dalle schede di sicurezza.

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.

Al personale delle scuole deve essere fornito materiale ed attrezzature o ausili idonei per garantire l'ottimale pulizia ed il ripristino delle condizioni igieniche degli ambienti ed utensili usati per la refezione. Devono inoltre, essere previsti orari ordinari e straordinari per il lavaggio e sanificazione dei normali ausili usati nel proprio lavoro (moci, scope, panni e spugne per tavoli e superfici dei refettori e cucinotto ect...), che comunque dovranno essere rinnovati all'occorrenza.

Per quanto riguarda i Refettori Scolastici dovrà essere individuato, in accordo con la scuola, uno spazio apposito e/o armadio chiuso per il deposito controllato e in sicurezza di tali prodotti.

Le tovaglie da utilizzare per le scuole dell'infanzia, i rotoloni per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi, e/o pulitura di superfici nei terminali di consumo, nonché le eventuali tovagliette per le scuole Primarie (oggetto di offerta qualitativa) dovranno essere prodotti di "tessuto-cartà", che rispettino i criteri ecologici previsti all'Art.2 e relativo allegato del Reg. 2009/568/CE . Tali prodotti devono possedere l'etichetta EU Eco-label, o qualsiasi altra mezzo di prova appropriato come documentazione tecnica del fabbricante o relazione di prova di un organismo riconosciuto.

TITOLO XI **PERSONALE**

ART. 42 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti.
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.
- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita .

Nella necessità di procedere ad assunzioni di personale in relazione al servizio oggetto del presente appalto la Ditta Aggiudicataria si impegna, per tutto il periodo di durata dell'appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori dei centri cottura e addetti allo sporzionamento che erano già adibiti al servizio di refezione scolastica da parte del gestore uscente.

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, l'attività presso i terminali di consumo, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta Aggiudicataria, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. Sono ammesse eccezioni a quanto sopra solamente per il servizio di cui al precedente art. 11 e per i plessi scolastici per i quali non verrà richiesto il Servizio di Refettorio.

La Ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi, durante l'intero ciclo produttivo, della seguente tipologia e numero di figure professionali:

❖ Figure professionali legate al CENTRO COTTURA:

- n.1 Responsabile Coordinatore del Servizio, come previsto al precedente art. 17, con qualifica professionale idonea a svolgere tale Servizio. Il Responsabile è tenuto a mantenere un contatto giornaliero con gli addetti dell'A.C. o da questa incaricati, per il controllo e la direzione complessiva dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta Aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali. Tutte le comunicazioni e/o le eventuali contestazioni o inadempienze formulate dall'A.C. al Responsabile Coordinatore del Servizio si intendono come presentate alla Ditta Aggiudicataria.
- n.1 Cuoco responsabile del centro di cottura con qualifica professionale idonea a svolgere tale servizio, diplomato e dotato di esperienza pari o superiore a cinque anni di anzianità, maturata in strutture similari o uguali. Tale figura dovrà essere il referente giornaliero per l'A.C. in caso di necessità.
- n.1 Responsabile della Qualità Aziendale: Laureato Biologo o Tecnologo Alimentare

- n.1 Responsabile magazzino
- ❖ **Figure professionali legate alla preparazione specifica di ciascun LOTTO:**
- Dietista - in possesso di qualifica professionale idonea, abilitante all'esercizio della professione. Dovrà essere prevista una figura di personale Dietista, per ogni singolo lotto oggetto dell'appalto, e, comunque, nella misura minima di n. 1 unità dietista per ogni lotto.
- n..2 Figure CUOCO addetti alla produzione diplomati con esperienza di anzianità lavorativa pari o superiore a tre anni
- n..1 Figura CUOCO addetto alla produzione di Diete Speciali con almeno tre anni di anzianità lavorativa
- n. .2 addetti alla produzione
- n.. 3 addetti al porzionamento e confezionamento dei pasti

Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario delle figure professionali sopra indicate sia per il centro cottura sia per quelle relative ad ogni singolo lotto.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali richieste 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 insindacabile giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

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

Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo oggetto dell'appalto deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta Aggiudicataria, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla consegna dei pasti, nonché all'intero servizio nei terminali di consumo di cui al precedente art. 37, sollevando l'A.C. da qualsiasi responsabilità al riguardo.

ART. 43 – ORGANICO

L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con l'organizzazione dell'intero servizio per ogni singolo lotto oggetto dell'appalto.

Alla data di inizio del servizio e successivamente all'inizio di ogni anno scolastico per tutta la durata dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria deve trasmettere - per scritto - all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per il servizio refezione (centro cottura, terminali di consumo, autisti), con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché dell'orario di lavoro effettuato da ciascuno. Le variazioni a tale elenco (nominativi, numero, orario di lavoro e qualifiche) devono essere preventivamente comunicate alla U.O. Refezione Scolastica per verificarne la conformità al contratto relativo al presente appalto.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre predisporre (verificandone anche la corretta compilazione) un foglio di firma giornaliero del personale addetto ad ogni singolo terminale di distribuzione completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da mostrare ad ogni richiesta del personale dell'U.O. Refezione addetto al controllo del servizio oggetto dell'appalto. Ciascun foglio firma deve essere mantenuto presso il terminale di consumo per 30 gg. naturali e consecutivi dalla data di compilazione.

La Ditta Aggiudicataria 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.

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità e la sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.

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

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

Il personale impiegato per l'intero servizio deve essere costantemente presente nel numero prestabilito dal presente capitolato e, per gli addetti allo sporzionamento sui terminali di consumo, come da Allegato n. 2.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate entro le 24 ore.

ART. 44 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La Ditta Aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo 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 vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e per quanto riportato nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia ed anche alle specifiche modalità di erogazione del servizio.

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 e della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

ART. 45 - VESTIARIO

La Ditta Aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio..

a) Personale centro cottura:

Camice di colore chiaro, grembiule con pettorina di colore chiaro, puliti e decorosi, cuffia o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, calzature appropriate ed al bisogno mascherine e guanti monouso.

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

b) Personale addetto ai terminali di consumo:

Camice di colore chiaro, grembiule di colore chiaro con pettorina, copricapo (atto a contenere tutta la capigliatura), calzature appropriate e guanti e quanto sia necessario.

Nelle fasi di pulizia e riordino successive alla distribuzione, il grembiule con pettorina dovrà essere cambiato ed essere diverso come colorazione da quello usato per effettuare la distribuzione dei pasti.

Gli indumenti da lavoro devono essere sempre puliti e decorosi, quindi devono essere previsti anche quelli per il ricambio. La dotazione di tale vestiario deve essere personale e deve essere fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario.

I dipendenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta Aggiudicataria , il nome e cognome del dipendente.

ART. 46 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 , nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria.

ART. 47 - 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 (ved. art. 45)

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, nel trasferimento da una manipolazione all'altra e ogni qualvolta se ne presenti la necessità, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

ART. 48 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

L'impresa deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs.81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni.

TITOLO XII
CONTROLLO QUALITÀ' E CONFORMITÀ' DEL SERVIZIO

ART. 49 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare sopralluoghi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

La Ditta Aggiudicataria 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 ed a tutti i locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare preventivamente la lista dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti oggetti dell'appalto e tempestivamente informare di ogni variazione in merito.

ART. 50 – SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Oltre agli organismi istituzionali a cui competono le funzioni ispettive, sono legittimati ai controlli, in virtù del contratto relativo al presente appalto, il Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Prato e il personale dallo stesso delegato o incaricato;

ART. 51 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DEL CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo incaricati dall'A.C., 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, che (se non personale) dovrà essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria al momento della visita.

Il personale della D.A. non deve interferire con le procedure di controllo effettuate.

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievo ed asporto di campioni da sottoporre a verifica e/o analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze con lo svolgimento delle operazioni inerenti l'intero servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevate.

I controlli effettuati dai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. 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) porzioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo sull'organizzazione ed operato del personale in servizio presso terminali di consumo
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
- controllo a campione delle temperature delle pietanze nel centro cottura e nei terminali di consumo.

B) *controlli analitici*

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

C) *controlli dell'aspetto organolettico dei pasti forniti.*

ART. 52 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

A) L'A.C. potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita. La Ditta Aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a collaborare con i soggetti incaricati dall'Amministrazione con particolare riguardo alla pesatura dei residui di mensa.

B) Commissione Mensa

I componenti della Commissione Mensa Cittadina (al massimo n. 2 referenti ogni visita) possono accedere, secondo quanto indicato nel vigente Regolamento Comunale della Commissione Mensa, a verifiche nei centri cottura oggetto dell'Appalto. I componenti della Commissione Mensa Cittadina si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti. Tali verifiche riguarderanno: corretta applicazione dei menù, prodotti utilizzati, stato di pulizia generale degli ambienti e del personale. La ditta, in occasione delle visite al centro cottura dei referenti della commissione mensa cittadina, dovrà fornire a ciascuno dei visitatori camici, cuffie e copri scarpe monouso. L'A.C. si impegna, ogni anno scolastico, a comunicare ai responsabili della ditta aggiudicataria, elenco nominativo dei referenti come trasmesso dagli Istituti Scolastici.

I Referenti dei genitori che fanno parte delle Commissioni di ciascun plesso scolastico possono recarsi, al momento del pranzo, nei refettori e verificare l'andamento del servizio ed esprimere un giudizio sul pasto giornaliero, su specifica modulistica.

ART. 53- 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 Aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al precedente art. 18.

ART. 54 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, la Ditta Aggiudicataria deve prelevare ogni pietanza somministrata giornalmente, come da modalità previste dal proprio piano di autocontrollo e da normativa vigente, per le opportune analisi del caso.

ART. 55- ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso:

- a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
- b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011
- d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nella normativa Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11 e D.M. 21/03/73 e tutte le specifiche integrazioni.
- e) delle certificazioni presentate in sede di gara e oggetto di punteggio nell'offerta qualitativa, che si impegna a mantenere valide per tutta la durata dell'appalto.
- f) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere descritte all'inizio del servizio oggetto dell'appalto ed ogni qualvolta se se presenti la necessità durante lo svolgimento dell'appalto del servizio.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare analisi batteriologiche su alimenti (crudi e cotti) e tamponi sulle superfici, con cadenza mensile, sia nei centri cottura sia nei terminali di consumo oggetto dell'appalto.

I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura per tutte le verifiche del caso sia da parte del personale tecnico della A.C. sia da parte delle Autorità competenti della vigilanza sanitaria.

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. 5 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. 0574/1837344.

ART. 56- CONTESTAZIONI

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

La Ditta Aggiudicataria, 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 sufficientemente valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le penali previste al precedente art.18.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta Aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; i mancati adeguamenti comporteranno l'applicazione delle penali previste al precedente art.18.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale ed il risarcimento di maggiori danni.

ART. 57 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP in conformità a quanto previsto dal reg. CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007; tali esiti dovranno essere a disposizione per qualsiasi controllo sia del personale del Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione , sia degli organismi di controllo.

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

TITOLO XIII
NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

ART. 58 NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO ED OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI DI APPALTO

Nell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario è obbligato ad applicare integralmente le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione e protezione della sicurezza e della salute del lavoratore durante l'attività lavorativa (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.).

Ai fini di adempiere a quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., prima della stipula del contratto ed in ogni caso prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria è tenuta a:

- Prendere visione del Documento di Valutazione dei Rischi, del Piano di Emergenza e delle relative procedure da attuare in caso di esodo relativi alle sedi in cui si troverà ad operare. Tali documenti sono resi disponibili durante il sopralluogo preventivo.
- Predisporre la Valutazione dei Rischi relativa alle mansioni svolte con particolare riferimento al contesto in cui si opera
- Prendere preventivamente visione del DUVRI preliminare e standard redatto da questa Amministrazione Comunale, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logico o organizzativo incidenti sulle modalità di realizzazione dell'appalto. Tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta del concessionario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed in seguito ad una valutazione di questa Amministrazione Comunale.

Lo stesso dovrà essere debitamente sottoscritto prima dell'inizio delle attività e verrà allegato al contratto di appalto stipulato con l'aggiudicatario.

Si precisa che tale documento dovrà essere integrato singolarmente da ciascun Dirigente Scolastico prima della stipula del contratto e comunque prima del concreto inizio delle attività in appalto, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, individuando le misure atte ad eliminare, o quantomeno ridurre, tali rischi. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'impresa aggiudicataria, integra gli atti contrattuali.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito all'art.36 e 37 del D.lgs 81/08 e Accordo Stato Regioni del 21.12.11. Provvedendo all'aggiornamento nel corso dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza durante lo svolgimento delle attività, in ogni plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto, di un addetto alla lotta antincendio e di un addetto al primo soccorso, opportunamente formati ed addestrati secondo le vigenti normative di legge.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza di un pacchetto di medicazione all'interno di ogni plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto.

Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale, come previsto dall'art. 26 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., l'impresa aggiudicataria dovrà fornire a questa Amministrazione Comunale, prima dell'aggiudicazione dell'appalto ed entro il termine alla medesima comunicato a mezzo PEC la seguente documentazione:

- elenco del personale interessato all'appalto, con relativi attestati di formazione, idoneità alla mansione lavorativa, ove prevista, verbale di consegna dei dispositivi di protezione individuali e comunicazione di assunzione.

TITOLO IX **ALLEGATI**

ART. 59 - ALLEGATI

Allegato n. 1 – Composizione lotti

- 1.1 Lotto n. 1
- 1.2 Lotto n. 2
- 1.3 Lotto n. 3
- 1.4 Lotto n. 4
- 1.5 Lotto n. 5
- 1.6 Lotto n. 6
- 1.7 Lotto n. 7

Allegato n. 2 – Informazioni su organizzazione terminali di consumo, personale addetto allo sporzionamento e trasporto

- 2.1 Lotto n. 1
- 2.2 Lotto n. 2
- 2.3 Lotto n. 3
- 2.4 Lotto n. 4
- 2.5 Lotto n. 5
- 2.6 Lotto n. 6
- 2.7 Lotto n. 7

Allegato n. 3 – Menù e Grammatore

- 3.1 Menù autunnale
- 3.2 Menù invernale prima parte
- 3.3 Menù invernale seconda parte
- 3.4 Menù primaverile

- 3.1.1 Grammatore menù autunnale
- 3.2.1 Grammatore menù invernale prima parte
- 3.3.1 Grammatore menù invernale seconda parte
- 3.4.1 Grammatore menù primaverile

Allegato n. 4 – Caratteristiche merceologiche

Allegato n. 5 - Dichiarazione di Conformità

Allegato n.6 - DUVRI riferito ai Terminali di consumo