



Comune di Firenze
DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche
E.Q. Mense e refezione scolastica-Trasporti

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE DI 15 CENTRI COTTURA
DEL COMUNE DI FIRENZE**

01.01.2024-30.06.2025

in conformità ai parametri previsti nei *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* (Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 04.04.2020)

Capitolato d'Appalto – Indice

PARTE 1 – PRESCRIZIONI GENERALI	4
ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO	5
ART. 2 DURATA DELL'APPALTO	6
ART. 3 VALORE DELL'APPALTO	6
ART. 4 STIPULA CONTRATTO, GARANZIE E ONERI FISCALI	7
ART. 5 ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO	7
ART. 6 FATTURAZIONI, LIQUIDAZIONI, CESSIONI DEL CREDITO	7
ART. 7 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	8
ART. 8 REVISIONE PREZZI	8
ART. 9 SUPAPPALTO	9
ART. 10 REFERENTI	9
ART. 11 VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	9
ART. 12 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE	10
ART. 13 POLIZZE ASSICURATIVE	10
ART. 14 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO ..	12
ART. 15 CLAUSOLA SOCIALE	13
ART. 16 MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO	13
ART. 17 VERIFICHE, INADEMPIENZE E PENALI	14
ART. 18 VERIFICA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E ASSICURATIVA	18
ART. 19 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	18
ART. 20 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	19
ART. 21 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO	19
ART. 22 ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORAMENTO	19
ART. 23 DEFINIZIONE CONTROVERSIE	20
ART. 24 PRIVACY	20
ART. 25 CONDIZIONI GENERALI	20
PARTE 2 - PARTE TECNICA	21
ART. 26 DISPOSIZIONI GENERALI PARTE TECNICA	22
ART. 27 REQUISITI DERRATE ALIMENTARI	22
ART. 28 CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI	23
ART. 29 ATTIVITÀ DEL SERVIZIO	23
ART. 30 ULTERIORE COMPITI DITTA AGGIUDICATARIA	24
ART. 31 COMUNICAZIONE NUMERO PASTI GIORNALIERI	25
ART. 32 GESTIONE SCIOPERI, ASSEMBLEE, VARIAZIONI DEL SERVIZIO	26
ART. 33 PASTI SPECIALI – CESTINI	26
ART. 34 DIETE SPECIALI	26
ART. 35 MODALITÀ DI RICHIESTA E GESTIONE DATI DIETE SPECIALI	27
ART. 36 PRODOTTI DIETE SPECIALI	28
ART. 37 PREPARAZIONE DIETE SPECIALI	28
ART. 38 CONFEZIONAMENTO DIETE SPECIALI	29
ART. 39 VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI	29
ART. 40 PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	30
ART. 41 SCUOLE DA SERVIRE	34
ART. 42 PIANO DI AUTOCONTROLLO	35
ART. 43 NORME IGIENICHE	35
ART. 44 PRESCRIZIONI PER IL PERSONALE	35
ART. 45 PRODUZIONE PASTI	36
ART. 46 CONDIMENTI	38
ART. 47 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA DEI PASTI	38
ART. 48 CONSEGNA PASTI	39
ART. 49 PIANO DEI TRASPORTI	41
ART. 50 SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE	41
ART. 51 OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA SOMMINISTRAZIONE	42
ART. 52 PULIZIE E DISINFEZIONI	44
ART. 53 STRUTTURA CENTRO	50
ART. 54 ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE	50
ART. 55 CONTROLLI	50

ART. 56 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	53
ART. 57 RIDUZIONE SPRECHI E RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI	53

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE DI 15 CENTRI COTTURA
DEL COMUNE DI FIRENZE**

01.01.2024-30.06.2025

in conformità ai parametri previsti nei *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* (Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 04.04.2020)

PARTE 1 – PRESCRIZIONI GENERALI

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha ad oggetto-la gestione di 15 Centri Cottura comunali per la preparazione dei pasti della refezione scolastica per le scuole dell'infanzia comunali e statali, delle scuole primarie e – su richiesta – delle scuole secondarie di primo grado presenti sul territorio del Comune di Firenze.

Tali pasti sono destinati ai/alle bambini/e e al personale scolastico.

Inoltre dovranno essere garantiti – per tutta la durata prevista nella presente procedura- i pasti per l'Asilo Nido "Gelsomino" – senza cucina interna – per i quali le pietanze vengono preparate e consegnate dal Centro Cottura Settignano – Lotto 1 - con un menù rivisto dal Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico della Direzione Istruzione del Comune di Firenze con le principali derrate alimentari presenti nel menù a.s. 2023/2024 della Refezione Scolastica (allegati 1 e 2).

L'appalto comprende la completa gestione (secondo quanto precisato nel presente capitolato d'appalto) dei 15 Centri Cottura di proprietà del Comune di Firenze sottoelencati:

Lotto	Centri Cottura	Indirizzo	Pasti giornalieri totali
Lotto 1	BIBBIENA	Via Bibbiena, 23/25/27	3775
	VITTORINO DA F.	Via Chiantigiana, 221	470
	DON MINZONI	Via R. Giuliani, 180	2075
	SETTIGNANO	Via di Settignano 20/D	485
	DAMIANO CHIESA	Via di Tozzoli, 21	130
Lotto 2	PAOLO UCCELLO	Via Pistoiese, 214	1915
	DONATELLO	Via dei Bruni, 8	1190
	LAVAGNINI	Viale S. Lavagnini, 35	485
	XIMENES	Via Ximenes, 68	425
	MAMELI	Via Corsali	2430
Lotto 3	VITTORIO VENETO	Via S. Giuseppe, 5	945
	VAMBA	Via Val di Sieve	340
	CARDUCCI	Viale U. Bassi, 22	2260
	PERTINI	Via B. Croce, 51	760
	PILATI	Lungarno Aldo Moro 14	915

L'Allegato 11 "Planimetrie" riporta le planimetrie dei Centri Cottura.

I punti di erogazione del servizio sono indicati nell'Allegato 4 "Piano Refezione 2023-24", contenente l'elenco di tutte le scuole d'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado attive nell'a.s. 2022/2023 nelle quali deve essere effettuato il servizio di refezione scolastica.

Per le scuole d'infanzia comunali il servizio di apparecchiatura, somministrazione pasti e rigovernatura è svolto dal personale comunale.

Gli allegati riportano quanto segue:

allegato 1 "Menù a.s. 2023/2024";

allegato n. 2 "Menù grammato a.s. 2023/2024";

allegato n. 3 “Caratteristiche delle derrate alimentari”;
allegato n. 4 “Piano Refezione 2023-24
allegato n. 5 “Turni e alte note”
allegato n. 7 Criteri Minimi Ambientali del Ministero dell’ambiente e della tutela del Territori e del Mare del 10.03.2020 pubblicati nella GU n. 90 del 04.04.2020.
allegato n. 7 “Strutture, impianti ed attrezzature date in uso e piano dettagliato degli Interventi di manutenzione”;
allegato n. 8 “Elenco Attrezzature”
allegato n. 9. “Organici Centri Cottura”
allegato n. 10 “Costi Utenze e manutenzioni”
allegato n. 11 “Planimetrie”
allegato n. 12 “Menu diete”.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì per tutta la durata del calendario scolastico, che – di norma - ha avvio dalla metà di settembre e termina la prima settimana di giugno, salvo che per la scuola dell’infanzia, che termina nell’ultima settimana di giugno; sulla base del calendario scolastico regionale sono inoltre previste le interruzioni del servizio per le vacanze di Natale e Pasqua.

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere in piena autonomia e a sue spese, con propria organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, ad effettuare i servizi descritti nel presente Capitolato e nei relativi allegati.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di 16 (mesi) dal 1° gennaio 2024 al 30 giugno 2025 con la sospensione del servizio nei mesi di chiusura delle scuole di ogni ordine e grado prevista – di norma – per i mesi di luglio e agosto. Il servizio di refezione scolastica è regolato dal Calendario scolastico della Regione Toscana che sarà successivamente comunicato alla Ditta Aggiudicataria nel momento in cui la Regione delibererà le vacanze per l’a.s. 2023/2024.

L’esecuzione del servizio, al fine di garantire i pasti agli/alle alunni/alunne delle scuole dell’infanzia e delle scuole primarie, potrà avere inizio anche nelle more della stipulazione del contratto.

È ammessa la proroga del presente contratto, ai sensi dell’art. 106 comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per individuare il nuovo contraente per un periodo non superiore a 4 (quattro) mesi, periodo eventualmente estendibile, nei limiti di legge, per il tempo necessario per la conclusione del processo di ridefinizione del modello di gestione del servizio. In tal caso l’Appaltatore è tenuto all’esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante, salvo la revisione annuale dei prezzi come previsto dall’art. 8 del presente Capitolato.

ART. 3 VALORE DELL'APPALTO

Nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di parità di trattamento si è stabilito di procedere con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ove l’elemento prezzo, così come previsto al comma 7 dell’art. 95 del Codice degli appalti, assumerà la forma di un costo fisso sulla base del quale gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi corrispondente, nel caso specifico, al costo pasto del servizio di ristorazione:

- € 5,05 (cinque euro e cinque centesimi) per la gestione che prevede la somministrazione dei pasti presso i refettori di competenza del Centro Cottura;
- € 3,15 (tre euro e quindici centesimi) per la gestione che prevede solo la preparazione e veicolazione dei pasti.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati “Piatti e Grammature”, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall’Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni di personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione deve essere mantenuto fermo per tutta la durata dell’appalto. Qualora nel corso dell’esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o diminuzione della prestazione, la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad assoggettarvisi agli stessi prezzi patti e condizioni del presente appalto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell’importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura del contratto originario.

Tutti gli obblighi e oneri derivanti all’Appaltatore dall’esecuzione del contratto e dall’osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni, sono compresi nel prezzo pasto stabilito dal Comune di Firenze.

Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base della media dei pasti giornalieri per Centri Cottura del mese di ottobre 2022 (considerato un mese di attività ordinaria). Tale previsione è una stima e potrebbe comportare la produzione di minori o maggiori pasti per ogni Centro Cottura, con conseguente variazione dell’importo delle prestazioni effettuate, a causa di molteplici fattori – quali ad esempio la frequenza degli alunni, le composizioni delle classi – indipendenti dalla volontà del Comune di Firenze.

Il Comune di Firenze provvederà a corrispondere alla/e impresa/e che si aggiudicherà/anno il servizio in oggetto soltanto il costo dei pasti effettivamente prodotti e distribuiti.

ART. 4 STIPULA CONTRATTO, GARANZIE E ONERI FISCALI

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a versare una garanzia definitiva ai sensi dell’art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e con le modalità in esso riportate.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell’Ufficiale Rogante del Comune di Firenze e sottoscritto mediante firma digitale.

Il presente Capitolato costituisce parte integrante e sostanziale del contratto d’appalto.

L’aggiudicatario si impegna ad eseguire, a sue spese, tutte le prestazioni previste nel progetto costituente l’offerta tecnica presentata in sede di gara.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell’aggiudicatario.

Per quanto riguarda l’I.V.A. si fa espresso rinvio a disposizioni di legge in materia.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta Aggiudicataria, ad eccezione dell’imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

ART. 5 ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

L’esecuzione d’urgenza del contratto è ammessa ai sensi dall’art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell’art. 8 commi 1-4 del DL 76/2020.

ART. 6 FATTURAZIONI, LIQUIDAZIONI, CESSIONI DEL CREDITO

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con cadenza mensile, a fronte della regolare emissione di fatture e subordinatamente al riscontro di regolarità nell’esecuzione del servizio e di corrispondenza dei pasti fatturati rispetto a quelli effettivamente ordinati tramite il sistema automatico di rilevazione delle presenze.

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEI; le fatture dovranno riportare il

codice CIG, il numero di impegno e il capitolo di spesa, il Codice IPA della Direzione Istruzione: LE20FE.

Dovranno essere altresì trasmesse alla EQ Mensa e refezione scolastica-Trasporto del Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche della Direzione Istruzione con cadenza trimestrale le schede periodiche della manutenzione delle attrezzature di cui all'allegato n. 7 "Strutture, impianti ed attrezzature date in uso e piano dettagliato degli Interventi di manutenzione". La mancanza delle schede di manutenzione costituisce giusta causa di sospensione dei termini di pagamento delle fatture.

La Direzione Istruzione – EQ Mensa e refezione scolastica-Trasporto provvederà ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati nel presente Capitolato e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche nei termini di cui all' art. 4 del D.Lgs 231/2002.

Sono a carico dell'Appaltatore le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto deve essere preventivamente autorizzata dalla EQ Mensa e refezione scolastica-Trasporto, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali deve essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

ART. 7 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti.

A tal fine, l'Appaltatore si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

In particolare, l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura-Ufficio del Governo territorialmente competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui alla L. 136/2010, il presente appalto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 3, comma 9, della normativa suddetta.

L'A.C. verificherà, in occasione di ogni pagamento nei confronti della Ditta Aggiudicataria e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso da parte dell'Appaltatore. Qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da parte dell'Amministrazione Comunale

ART. 8 REVISIONE PREZZI

Il prezzo del servizio rimarrà invariato per i primi dodici mesi (dal 01.01.2024 al 31.12.2024).

A partire dal secondo anno solare (da gennaio 2025), la Stazione Appaltante, a richiesta dell'Aggiudicatario, valuterà di procedere all'aggiornamento dei prezzi nella misura massima pari alla differenza tra la percentuale di variazione dell'indice ISTAT nazionale generale medio

annuo dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI), registrato con riferimento all'anno precedente, e il 3%, se la variazione è contenuta nei limiti del 5%; nel caso di variazioni superiori al 5%, potrà riconoscersi un adeguamento nella misura massima del 2%. Quindi il primo eventuale aggiornamento sarà effettuabile a decorrere da gennaio 2025, con riferimento all'ultimo giorno del mese precedente (es: in caso di avvio del servizio il 1 gennaio 2024 la revisione dei prezzi sarà calcolata dal 1 gennaio 2025, prendendo come riferimento la variazione ISTAT decorsa tra il 31/12/2023 e il 31/12/2024).

Qualora si sia verificata una variazione di tale indice l'appaltatore ha la facoltà di richiedere l'avvio di un'istruttoria per una revisione del prezzo con un'istanza indirizzata al R.U.P.

L'aggiornamento dei prezzi potrà essere chiesto solo una volta per ciascun anno solare.

Tale revisione nei limiti e con le modalità sopra indicati sarà riconosciuta a partire dal ricevimento della richiesta di revisione, con riferimento agli ordini dei pasti non ancora effettuati.

ART. 9 SUPAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni: preparazione dei pasti presso i centri di cottura del Comune di Firenze. Ciò in ragione dell'esigenza di rafforzare il controllo delle attività nei luoghi di lavoro, di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori e di garantire che la qualità del servizio sia rispondente a quanto previsto dal capitolato (uso dei macchinari, uso delle attrezzature, corretta esecuzione delle modalità di cottura, ecc.).

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

È fatto obbligo all'Affidatario di trasmettere all'Amministrazione Comunale, entro 20 giorni (consecutivi) dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso affidatario corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'affidatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, l'Amministrazione sospenderà il successivo pagamento a favore dell'Affidatario. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della garanzia fideiussoria ed il risarcimento dei danni.

Per tutto quanto non previsto dal presente articolo si applica l'art. 105 del D. Lgs 50/2016.

ART. 10 REFERENTI

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto l'Appaltatore deve indicare alla Stazione Appaltante l'ubicazione di un proprio punto di coordinamento ed i referenti individuati per la gestione del servizio. La Stazione Appaltante indicherà all'Appaltatore i referenti degli uffici preposti alla gestione degli aspetti tecnici e amministrativo-contabili del contratto, secondo le competenze assegnate ai diversi settori comunali coinvolti.

ART. 11 VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

La Ditta Aggiudicataria, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001 e dal Decreto Ministeriale 10/03/2020, è tenuta a predisporre e attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente, nonché a prevedere azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura al riguardo secondo modalità che verranno concordate con l'A.C.

Di tale rilevazione deve essere fornito trimestralmente (a marzo e a giugno) un report all'A.C.

ART. 12 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati.

L'Appaltatore si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta.

L'Appaltatore si obbliga a consentire all'Amministrazione Comunale di procedere in qualsiasi momento e, anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

L'Appaltatore riceve in gestione, come meglio specificato nell'allegato 7 "Strutture, impianti ed attrezzature date in uso e piano dettagliato degli Interventi di manutenzione":

- tutti i locali del Centro Cottura dati in comodato;
- le zone "office" presenti nelle scuole nelle quali l'Appaltatore effettua la distribuzione dei pasti, compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico (per esempio: il refettorio) di cui l'Appaltatore faccia uso esclusivo.

In qualità di soggetto che gestisce impianti e strutture presso le quali sono esercitate attività di produzione e/o distribuzione e/o somministrazione di alimenti, l'Appaltatore è tenuto ad eseguire le notifiche alle autorità competenti (SUAP, ASL Centro Toscana, Vigili del Fuoco, ecc.) dando copia di ogni richiesta e di ogni esito alla Direzione Istruzione.

Tali adempimenti dovranno essere eseguiti, ogni qualvolta intervengano variazioni, non solo nelle attività, ma anche nella struttura dei locali.

La consegna dei pasti deve avvenire senza interferire con il normale lavoro degli operatori scolastici, con le modalità e nei tempi concordati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto. L'Appaltatore sarà considerato responsabile dei danni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze, venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dell'Amministrazione Comunale che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

ART. 13 POLIZZE ASSICURATIVE

La Ditta Aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

La Ditta Aggiudicataria, terrà indenne l'Amministrazione - nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve - da ogni diritto, pretesa o molestia che terzi dovessero avanzare per obbligazioni casualmente riconducibili all'attività oggetto dell'appalto.

La Ditta Aggiudicataria, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto e per tutta la durata del contratto ed eventuali proroghe, si obbliga a stipulare le seguenti Polizze Assicurative con una primaria Compagnia di Assicurazione nelle quali venga indicato espressamente che l'A.C. (suoi amministratori e dipendenti) debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti e fermo restando che restano a carico dell'Impresa eventuali danni non coperti dalla polizza e/o eventuali franchigie e/o scoperti.

1) Polizza Incendio: riferita al rischio locativo (inteso quale responsabilità della Ditta Aggiudicataria per danni cagionati all'edificio di ciascun centro cottura) con somma assicurata non inferiore a:

		Valore stimato di ricostruzione a nuovo del fabbricato	contenuto dell'edificio (impianti, attrezzature arredi e quant'altro di proprietà comunale)	garanzia per ricorso di terzi
LOTTO 1	Bibbiena	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Vittorino da Feltre	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Don Minzoni	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Settignano	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Damiano Chiesa	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
LOTTO 2	Paolo Uccello	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Donatello	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Lavagnini	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Ximenes	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Mameli	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
LOTTO 3	Vittorio Veneto	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Vamba	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Carducci	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Pertini	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Pilati	€ .500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00

2) Polizza RCT/RCO: riferita all'esercizio delle attività sotto indicate per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate all'allegato 4 del presente Capitolato,

		all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate all'art. 1 del presente Capitolato, con massimale RCT non inferiore	all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate all'art. 1 del presente Capitolato, con massimale RCO non inferiore	estensioni di garanzia: rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'A.C. suoi amministratori e dipendente		
				RC personale di tutti i dipendenti ed addetti al servizio, danni agli utenti da preparazione, somministrazione cibi e bevande nei limiti del massimale per sinistro	danni a cose in consegna e custodia con limite di risarcimento non inferiore	danni da incendio a cose e locali di terzi derivanti da incendio di cose della Ditta Aggiudicataria con limite di risarcimento non inferiore
LOTTO 1	Bibbiena	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Vittorino da Feltre	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Don Minzoni	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Settignano	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Damiano Chiesa	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
LOTTO 2	Paolo Uccello	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Donatello	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Lavagnini	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Ximenes	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Mameli	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
LOTTO 3	Vittorio Veneto	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Vamba	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
	Carducci	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00

Pertini	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
Pilati	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00

Le polizze dovranno coprire anche RC derivante dai lavori di ordinaria e straordinaria manutenzione e per la polizza RCO anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

Copia delle polizze deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto o, in caso di esecuzione anticipata, al momento della sottoscrizione del verbale di consegna del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Nel caso di durata pluriennale del servizio, la Ditta Aggiudicataria si impegna a fornire copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza/appendici contrattuali, ecc.) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza del contratto.

ART. 14 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore deve impiegare, nell'esecuzione del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito al servizio è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

L'Appaltatore deve garantire la sostenibilità e la tutela del lavoro, l'occupazione, la qualità e la sicurezza nei luoghi di lavoro, e adoperarsi al fine di dare concretezza al principio di parità di trattamento tra personale che svolge le medesime funzioni.

L'Appaltatore deve applicare, nei riguardi dei propri dipendenti, le prescrizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai Contratti Collettivi Nazionali di settore, così come definiti dall'art. 51 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015 n. 81 e negli accordi sindacali integrativi applicabili alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località di svolgimento delle attività, strettamente connessi con l'attività oggetto dell'appalto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni; deve assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso. Deve inoltre applicare tutto quanto eventualmente indicato in sede di offerta tecnica.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta della Stazione Appaltante, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

L'Appaltatore deve predisporre un'organizzazione del lavoro atta a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte per il conseguimento degli obiettivi richiesti dall'Amministrazione Comunale e provvedere coerentemente con idonee e adeguate risorse umane in numero, ore dedicate e professionalità, anche corrispondendo adeguatamente ai parametri di riferimento degli indicatori quali-quantitativi delle attività di distribuzione, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

L'Appaltatore deve rispettare inoltre, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

Deve osservare tutte le disposizioni normative in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia o ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

L'Appaltatore è l'esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio oggetto del presente appalto. Deve adottare tutte

le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi. Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà sull'Appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui. Deve provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

ART. 15 CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato all'allegato 9 - "Organici".

Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

ART. 16 MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., l'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) nell'ambito della valutazione dei rischi riferita alla propria attività e ai locali utilizzati, i cui rischi specifici sono valutati sulla base delle dettagliate informazioni ricevute dal Datore di Lavoro della sede di esecuzione del contratto, adotta tutte le misure di prevenzione e protezione dai rischi a tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

La valutazione deve riguardare:

- tutti i locali dei Centri Cottura compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.;
- le zone "office" presenti nelle scuole nelle quali l'Appaltatore effettua la distribuzione dei pasti compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui l'Appaltatore faccia uso esclusivo;
- tutte le fasi e le operazioni proprie delle lavorazioni necessarie allo svolgimento del contratto e le attrezzature utilizzate.

Con particolare riferimento alla fase di somministrazione dei pasti che si svolge nelle scuole statali, l'Appaltatore riceve in uso i locali adibiti allo svolgimento di tutte le operazioni di preparazione propedeutiche alla sporzionatura dei pasti e al lavaggio delle stoviglie – cosiddetti locali "office" – al cui interno potrà collocare tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio (lavastoviglie, scaldavivande, utensileria, ecc.), previa verifica dell'adeguatezza dei locali e della dotazione impiantistica.

L'Appaltatore è responsabile della manutenzione e del corretto utilizzo delle attrezzature.

Nei locali "refettori" delle scuole statali, contigui ai locali office, dove avviene il consumo dei pasti da parte delle bambine e dei bambini e del personale scolastico addetto alla vigilanza, l'Appaltatore, tramite proprio personale, cura le operazioni di preparazione dei tavoli, la somministrazione dei cibi, le operazioni di pulizia di locali.

In relazione alle modalità di svolgimento del servizio, i Datori di Lavoro coinvolti (quello della sede presso cui è svolto l'appalto - Dirigente scolastico - e quello dell'Appaltatore, ivi compresi eventuali subappaltatori) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro di incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti che possono essere coinvolti

nell'esecuzione complessiva del servizio. Copia di tale documentazione deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale.

In via generale, fermo restando ogni altro accorgimento definito con le Istituzioni scolastiche:

- l'accesso dei mezzi di trasporto dell'Appaltatore nelle aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'entrata e l'uscita di bambine e bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di persone nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;
- dovranno essere adottate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, in modo tale che le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli avvengano sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non siano presenti persone nell'area di manovra o che non si introducano persone non autorizzate nell'area scolastica;
- la velocità di accesso e percorrenza dei mezzi di trasporto nelle aree scolastiche deve essere limitata a 10 km/h utilizzando esclusivamente i percorsi indicati come carrabili;
- nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'Appaltatore deve attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Il personale occupato dall'Appaltatore o dalle eventuali imprese subappaltatrici, deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

ART. 17 VERIFICHE, INADEMPIENZE E PENALI

La Ditta Aggiudicataria deve scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato.

A tale scopo i controlli, diretti ed indiretti, da parte dell'Amministrazione Comunale saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, si procederà, in primo luogo, all'applicazione delle seguenti penalità:

PUNTO 1 STANDARD IGIENICO-SANITARI

- a) Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente o da muffe e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente o da muffe: € 2.000 per ogni pasto contaminato;
- b) Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 5.000 per ogni pasto contaminato;
- c) Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: da € 5.000 a € 10.000 per ogni infrazione riferita alla giornata;
- d) Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto (cosiddetto pasto campione come previsto all'art. 56 del presente capitolato): € 2.000 per ciascuna infrazione;
- e) Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di somministrazione: da € 1000 a € 5.000 per ciascuna infrazione;
- f) Ritiro, manomissione, eliminazione, invio ai Centro Cottura di corpi estranei (organici o inorganici) riscontrati nei terminali di somministrazione senza preventiva comunicazione all'EQ Mense e Refezione Scolastica: € 500 per ciascuna infrazione;
- g) Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di somministrazione, comprese le pulizie straordinarie previste all'art. 52 del Capitolato d'Appalto: € da 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione riscontrata;

- h) Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di somministrazione nei refettori: da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione riscontrata;
- i) Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande (contenitori isotermini, polibox, gastronorm, ecc.): da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione;
- j) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale del Centro Cottura, del personale addetto al trasporto dei pasti, del personale addetto alla distribuzione e sporzionamento nei refettori: da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione riscontrata;
- k) Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato: € 1.000 per ogni derrata/ tipo di piatto non a temperatura riscontrate da controlli del personale dell'Amministrazione Comunale e/o da personale esterno incaricato dalla stessa Amministrazione;
- l) Mancato rispetto delle temperature al momento della somministrazione dei pasti presso i refettori: € da 500 a 1.000 per ogni tipologia di piatto per il quale non è stata rilevata la temperatura richiesta dalla normativa vigente in materia da da controlli del personale dell'Amministrazione Comunale e/o da personale esterno incaricato dalla stessa Amministrazione;
- m) Mancata comunicazione all'Amministrazione Comunale in merito all'eventuale ritrovamento di corpi estranei, organici o inorganici, in fase di lavorazione, produzione o confezionamento, nelle derrate presso il Centro Cottura, o nei pasti veicolati o in merito a qualsiasi altra non conformità riscontrata: € 500 per ogni infrazione riscontrata;
- n) Fornitura all'utenza di alimenti scaduti o oltre il TMC: da € 2.000 a € 5.000 per singolo prodotto fornito;
- o) Mancato rispetto delle procedure per la raccolta differenziata nei Centri Cottura e nei refettori: € 500 per ogni infrazione riscontrata;

PUNTO 2 STANDARD MERCEOLOGICI

- a) Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: da € 600 a 1.500 per ogni caratteristica merceologica violata;
- b) Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500 per ogni infrazione;
- c) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei Centri Cottura: € 1.000 per ogni infrazione riscontrata;
- d) Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato: € 1.000 per ogni etichettatura non conforme;
- e) Mancato rispetto dei requisiti generali – sia derrate che altri prodotti - previsti dai CAM in vigore (DM 10.03.2020): da € 500 a 2.000 per ogni requisito violato;

PUNTO 3 MENU BASE E DIETETICI

- a) Mancato utilizzo delle derrate alimentari previste per la tipologia di dieta speciale richiesta: € 3.000 per ogni derrata non inutilizzata;
- b) Mancata produzione o consegna di qualsiasi dieta speciale al refettorio: € 4.000 per ogni infrazione riscontrata;
- c) Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 5.000 per ogni infrazione;
- d) Errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000 per ogni caso di errata somministrazione;
- e) Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità per ogni pasto prodotto: € 3.000 per ogni infrazione;

- f) Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto - presso ciascun plesso scolastico: € 500 per ogni pasto non corrispondente a quanto previsto nel menù;
- g) Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico: € 500 per ogni pasto non corrispondente a quanto previsto nel menù;
- h) Mancato rispetto del menù previsto – contorno - presso ciascun plesso scolastico: € 300 per ogni pasto non corrispondente a quanto previsto nel menù;
- i) Errato stoccaggio dei prodotti per le diete speciali sanitarie come previsto dall'art. 36 € 3.000 per ogni infrazione
- j) Mancato rispetto della procedura per la preparazione delle diete speciali sanitarie come previsto dall'art. 37 - € 5.000 per ogni infrazione
- k) Mancato rispetto del menù diete speciali previsto dall'Ufficio Refezione scolastica: Euro 1,000 per ogni infrazione

PUNTO 4 QUANTITÀ

- a) Consegna di una o più porzioni mancanti avvenuta entro 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione: € 300 per ogni singola porzione consegnata entro 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione, con un massimo di Euro 5.000 a segnalazione;
- b) Consegna di una o più porzioni mancanti avvenuta oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per la distribuzione: € 500 per ogni singola porzione consegnata oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione, con un massimo di Euro 10.000 a segnalazione;
- c) Non corrispondenza del numero di pasti consegnati con quello ordinato dai singoli plessi scolastici: da € 200 a € 1.000 per ogni pasto non consegnato, con un massimo di Euro 10.000 per ogni segnalazione;
- d) Mancata o insufficiente compilazione delle bolle di consegna ai refettori previsti all'art. 48 del capitolato d'appalto: da € 500 a € 3.000 per ogni infrazione riscontrata;

PUNTO 5 TEMPISTICA

- a) Mancato rispetto della tempistica prevista tra la partenza dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi: € 1.000 per ogni giornata di ritardo per ciascun plesso scolastico;
- b) Mancata corrispondenza tra gli orari di partenza e di consegna dei pasti indicati nel documento di trasporto e quelli effettivamente verificati in loco da € 500 a € 1.000 per ogni singola bolla di trasporto non conforme;

PUNTO 6 PERSONALE

- a) Mancato rispetto dei rapporti numerici degli addetti alla preparazione dei pasti presso i Centri Cottura di cui all'art. 40: € 2.000 per ogni infrazione riscontrata;
- b) Mancato rispetto dei rapporti numerici degli addetti alla somministrazione nei refettori di cui all'art. 50 del Capitolato: € 2.000 per ogni infrazione riscontrata;
- c) Mancato rispetto del piano di formazione presentato: € 5.000;
- d) Mancato rispetto del piano dei trasporti (n. dei mezzi di trasporto per numero di scuole e tipologia dei mezzi) offerto in sede di gara: da € 500 a € 1.000 per ogni giornata di infrazione;

PUNTO 7 MANUTENZIONI

- a) Mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria alle attrezzature e macchinari presenti nei Centri Cottura, Office e refettori: € 4.000 per ogni infrazione riscontrata;

- b) Mancata riparazione delle attrezzature e macchinari presenti nei Centri Cottura, Office e refettori: € 8.000 per ogni infrazione riscontrata;
- c) Ritardo nella riparazione delle attrezzature e macchinari presenti nei Centri Cottura, Office e refettori entro 20 giorni dall'accertamento: € 4.000 per ogni infrazione riscontrata;
- d) Mancata fornitura e/o installazione/inserimenti di prodotti necessari al buon funzionamento delle attrezzature e macchinari presenti nei Centri Cottura, Office e refettori (ad esempio: sale per i forni, ecc.): € 4.000 per ogni infrazione riscontrata;
- e) Mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria degli impianti nei Centri Cottura, Office e refettori: € 4.000 per ogni infrazione riscontrata;
- f) Mancata riparazione degli impianti presenti nei Centri Cottura, Office e refettori: € 8.000 per ogni infrazione riscontrata;
- g) Ritardo nella riparazione degli impianti presenti nei Centri Cottura, Office e refettori entro 20 giorni dall'accertamento: € 4.000 per ogni infrazione riscontrata;
- h) Mancata fornitura e/o installazione/inserimenti di prodotti necessari al buon funzionamento degli impianti presenti nei Centri Cottura, Office e refettori: € 4.000 per ogni infrazione riscontrata;
- i) Mancata fornitura e/o installazione/inserimento delle migliorie e attrezzature proposte in sede di gara per i Centri Cottura e i Refettorio entro tre mesi dall'aggiudicazione: € 5.000 per ogni infrazione riscontrata e per ogni trimestre di ritardo, fino ad un massimo di € 15.000
- j) Compromissione di qualsiasi bene mobile e immobile (edificio, macchinario, attrezzatura, impiantistica, ecc.) di proprietà dell'Amministrazione Comunale per errata manutenzione ordinaria e straordinaria come previsto all'art. 53 e dall'allegato 7. al presente Capitolato o per uso improprio di prodotti per il funzionamento di qualsiasi bene gestito dall'Azienda Aggiudicataria per conto del Comune di Firenze per il servizio di refezione scolastica: sostituzione e installazione di nuova attrezzatura come previsto dall'art. 53 o penale pari al valore del ripristino a nuovo del bene mobile e immobile.

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di Legge, i Regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente Capitolato d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di segnalazione o di contestazione, mediante posta elettronica certificata; la Ditta Aggiudicataria, entro dieci (10) giorni lavorativi dalla data di ricevimento delle segnalazioni o contestazioni scritte, deve fornire le proprie controdeduzioni a mezzo posta elettronica certificata.

In caso di mancato invio nei termini o in presenza di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste dal presente articolo.

La Stazione Appaltante procede al recupero delle penali mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta Aggiudicataria.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione Comunale, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

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

ART. 18 VERIFICA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E ASSICURATIVA

L'Amministrazione Comunale procederà, ai sensi del D.M. del Lavoro e delle Politiche Sociali del 30.01.2015, a verificare la regolarità contributiva e assicurativa della Ditta Aggiudicataria e

di tutti i subappaltatori ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto.

ART. 19 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, oltre che nelle ipotesi previste dalla normativa in materia di appalti e dal Codice Civile, nei seguenti casi:

- 1) qualora si verificassero da parte della Ditta Aggiudicataria inadempienze reiterate, documentate, non sanabili e quindi tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- 2) in caso di apertura di una procedura di fallimento liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico dell'appaltatore;
- 3) in caso di cessione dell'attività ad altri;
- 4) in caso di mancata osservanza della normativa sul subappalto;
- 5) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle Autorità Sanitarie;
- 6) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito nel presente capitolato;
- 7) per interruzione non motivata del servizio;
- 8) per assenza ingiustificata del Responsabile di cui all'art. 40 del presente Capitolato, sostituzione dello stesso con altra persona non preventivamente concordata con l'A.C. o qualora lo stesso non fosse più assegnato al Centro Cottura in via esclusiva e a tempo pieno;
- 9) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle spettanze al personale dipendente;
- 10) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dall'Allegato n. 3 al presente Capitolato;
- 11) qualora, nel corso dei controlli di cui all'art. 55 del presente Capitolato venissero trovate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate con termini di conservazione scaduti;
- 12) violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. previsto dalla L.R.T. n.53/2000;
- 13) difformità nell'applicazione del progetto gestionale presentato in fase di offerta e accettato dall'Amministrazione Comunale;
- 14) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto in sede di offerta;
- 15) per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà affidare il servizio alla Ditta Aggiudicataria classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, ai sensi dell'art. 110 c.1 del Dlgs 50/2016 o, nel caso ciò non fosse possibile, far proseguire il servizio fino a un massimo di tre mesi dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni.

È sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

ART. 20 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

In caso di comunicazione da parte della Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Firenze - di informazioni interdittive di cui all'art. 91 del D.Lgs. n. 159 del 2011, si procederà alla risoluzione immediata o automatica del contratto ovvero alla revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto. In tal caso, a carico della Ditta Aggiudicataria nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, deve essere applicata una penale a titolo di liquidazione del danno – salvo comunque il maggior danno – nella misura comunque del 15% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale

pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; l'Amministrazione potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 94, comma 2, del D.Lgs. 159/2011, in occasione della prima erogazione utile. Tale penale sarà applicata anche qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e sicurezza determina in caso di grave e reiterato inadempimento 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, la risoluzione immediata e automatica del contratto. A tal fine, si considera in ogni caso inadempimento grave:

- 1) la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- 2) l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- 3) l'impiego di personale della singola Ditta Aggiudicataria non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel Centro Cottura e nei Refettori ad esso collegati.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa prevista, di cui all'art. 1456 cc, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti della Ditta Aggiudicataria, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli art. 317 c.p., 318 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p., 353-bis c.p.

ART. 21 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

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.

ART. 22 ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO

Gli obblighi di comportamento previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici" approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. DG/2021/00012 del 26/01/2021 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all'indirizzo: http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE_DI_COMPORTAMENTO.pdf,

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo della Ditta Aggiudicataria contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori della Ditta Aggiudicataria contraente del suindicato "Regolamento".

ART. 23 DEFINIZIONE CONTROVERSIE

Per qualsiasi questione che non si sia potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il Foro di Firenze.

Ai sensi dell'art. 209 comma 2 del Dlgs. 50/2016, si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. È pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso comma 2 è vietato in ogni caso il compromesso.

ART. 24 PRIVACY

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR 2016/679 e della normativa nazionale vigente.

La Ditta Aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta Aggiudicataria si obbliga a trattare i dati, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679 e della normativa nazionale vigente, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del RGPD).

L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale Responsabile Privacy.

ART. 25 CONDIZIONI GENERALI

La sottoscrizione del Capitolato e dei suoi allegati da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza degli stessi oltre che delle leggi, dei regolamenti e della normativa richiamata in materia di appalti.

L'Appaltatore con la firma del contratto e del presente capitolato accetta espressamente tutte le clausole previste nel presente Capitolato.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente capitolato deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto previsto dal Codice Civile.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di appalto, normative speciali relative allo specifico servizio oggetto dell'appalto (igiene, alimentazione, ecc.) e le norme del Codice Civile.

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE DI 15 CENTRI COTTURA
DEL COMUNE DI FIRENZE**

definire durata

**in conformità ai parametri previsti nei *Criteri ambientali minimi per il servizio di
ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* (Decreto Ministeriale 10 marzo 2020
pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 04.04.2020)**

01.01.2024-30.06.2025

PARTE 2 - PARTE TECNICA

ART. 26 DISPOSIZIONI GENERALI PARTE TECNICA

La gestione della mensa comporta una responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sia sotto l'aspetto igienico-nutrizionale che qualitativo; nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel presente Capitolato e relativi allegati che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In particolare il Comune di Firenze ha i seguenti obiettivi da perseguire:

- a) migliorare il mantenimento delle temperature dei pasti durante la loro veicolazione;
- b) migliorare le ricette e le tecniche di preparazione dei pasti presso i Centri Cottura;
- c) migliorare i sistemi di monitoraggio del servizio;
- d) monitoraggio del menù per la riduzione dello scarto alimentare;
- e) manutenzione di attrezzature ed impianti dei Centri Cottura e pertinenze ad esso collegati.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si deve attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

La preparazione dei pasti e tutta l'organizzazione per la realizzazione di tale finalità deve corrispondere:

- a) a quanto disposto nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 recante i nuovi "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" entrati in vigore dal 4 agosto 2020, stante l'obbligatorietà stabilita agli artt. 34 "*Criteri di sostenibilità energetica e ambientale*" e 144 "*Servizi di ristorazione*" del Codice degli appalti (Dlgs. 50/2016), per la configurazione dei requisiti partecipazione, per i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e per i requisiti prestazionali di esecuzione;
- b) a quanto disposto nel "Regolamento Comunale di Igiene in materia di alimenti e bevande" Delibera del Consiglio Comunale n. 18 del 20.03.2006.

Il servizio di preparazione e consegna pasti si svolgerà tutti i giorni - escluso il sabato e la domenica - nelle date stabilite dalla Regione Toscana.

ART. 27 REQUISITI DERRATE ALIMENTARI

Il Comune di Firenze privilegia l'utilizzo dei seguenti prodotti:

- a) agricoltura biologica;
- b) lotta integrata;
- c) DOP, IGP, equosolidali;
- d) filiera corta;
- e) di produzione locale e nazionale, rispettando la stagionalità e conformi alle normative nazionali e comunitarie.

Le derrate alimentari dovranno avere le caratteristiche riportate nell'allegato 3 al presente Capitolato.

La Ditta Aggiudicataria deve fornire preventivamente alla Stazione appaltante, per ogni prodotto utilizzato nell'ambito del servizio di refezione, le schede tecniche che contengono in lingua italiana tutte le informazioni richieste:

- Indicazione del produttore
- Data di emissione o di revisione
- Elenco degli ingredienti
- Origine della materia prima /della materia prima prevalente
- Allergeni
- Shelf life

- Ogni altra informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente e dal presente Capitolato.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'allegato 3 "Caratteristiche derrate alimentari" o di prodotti diversi da quelli già autorizzati, deve essere preventivamente richiesta all'Amministrazione Comunale, presentando la corrispondente scheda tecnica almeno 3 giorni lavorativi prima dell'inserimento.

Una volta autorizzati, i prodotti in uso devono rimanere tendenzialmente costanti nel tempo ed essere utilizzati in maniera omogenea e non differenziata tra i diversi Centri Cottura, a parità di ricette e menù. Resta inteso che prodotti e produzioni saranno oggetto di continua verifica anche dal punto di vista organolettico e di gradimento e pertanto potranno essere richieste, o proposte, sostituzioni o modifiche finalizzate al miglioramento del servizio.

ART. 28 CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

Tutti i pasti del menù ordinario dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo.

Il pasto giornaliero è composto così come di seguito indicato:

- merenda a metà mattina: frutta per le sole sezioni/classi/scuole che partecipano al progetto "Frutta a merenda" come specificato nell'art. 47 del presente Capitolato;
- pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta (per sezioni/classi/scuole che non partecipano al progetto "Frutta a merenda").

Le grammature per il Comune di Firenze concordato con la ASL Centro Toscana, in deroga alla Delibera RT 898/2016, sono divisi per le seguenti fasce di età:

1. scuola dell'infanzia: fascia età 3-6 anni
2. primo, secondo e terzo anno della scuola primaria: fascia di età 7-9 anni
3. quarta e quinta classe della scuola primaria: fascia di età:10-11 anni
4. scuola secondaria superiore di primo grado: fascia di età 12-13 anni
5. adulti

Gli orari di consumo del pasto sono indicativamente i seguenti, compatibilmente con l'organizzazione scolastica dei singoli plessi:

- Scuole dell'infanzia: orari di inizio consumo del pasto previsto dalle ore 12,00 alle ore 13,00.
- Scuole primarie: orari di inizio consumo del pasto previsto dalle ore 12,30 alle ore 14,00.
- Scuole secondarie di primo grado: orari di inizio consumo del pasto previsto dalle ore 13,30 alle ore 14,30.

Sarà compito della Stazione Appaltante inviare alla Ditta Aggiudicataria eventuali aggiornamenti degli orari e dei turni comunicati dagli Istituti Comprensivi per il consumo del pasto, in modo da consentire un'efficace organizzazione delle consegne; gli orari e i turni potranno subire variazioni in corso d'anno su richiesta degli Istituti Comprensivi o in caso di particolari situazioni. In tal caso la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad adeguare le modalità organizzative di distribuzione ai fini di agevolare le richieste delle scuole.

ART. 29 ATTIVITÀ DEL SERVIZIO

La Ditta Aggiudicataria si impegna per tutta la durata dell'Appalto a gestire le seguenti attività principali:

- preparazione, confezionamento, veicolazione (con mantenimento delle temperature), consegna dei pasti alle varie sedie delle Scuole indicate nel Piano Refezione allegato al presente Capitolato (allegato n. 4) e secondo il menù previsto dal Comune di Firenze (allegati n. 1 e 2);
- preparazione, confezionamento, veicolazione (con mantenimento delle temperature), consegna dei pasti speciali (diete) alle varie sedie delle Scuole indicate nel Piano Refezione allegato al presente Capitolato (allegato n. 4) e secondo il menù previsto dal Comune di Firenze;

- somministrazione dei pasti e dei pasti speciali (diete) nelle scuole indicate nel Piano Refezione allegato al presente Capitolato (allegato n. 4);
- preparazione refettori (apparecchiatura, sparecchiatura, pulizia dei refettori, degli ambienti ad esso collegati, e degli oggetti utilizzati per il porzionamento);
- lavaggio stoviglie e contenitori utilizzate per la preparazione, porzionamento e consumazione dei pasti sia presso il Centro Cottura che presso i Refettori.

ART. 30 ULTERIORE COMPITI DITTA AGGIUDICATARIA

Deve essere inoltre essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria:

- a) fornitura (nuova o reintegro) di gastronom in acciaio al fine di eliminare tutti prodotti in plastica da tutti i Centri Cottura del Comune di Firenze; in caso di mancato utilizzo di acciaio i contenitori dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 e delle dimensioni di circa 26cmx32cm h 10/6,5 cm;
- b) fornitura di materiale a perdere (sia nei Centri Cottura che nei refettori di competenza) in caso di indisponibilità/malfunzionamento delle apposite attrezzature per il lavaggio ed in caso di assenza parziale del personale di cucina. Le stoviglie monouso (scodelle, piatti lisci piani, bicchieri, posate) dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 e delle dimensioni riportate al punto c) del presente articolo;
- c) fornitura di materiale a perdere necessario per la consumazione del pasto in materiale biodegradabile compostabile nelle scuole in cui non è presente la lavastoviglie conformi alla norma UNI EN 13432, del peso di gr. 9,00 circa e ø 21 cm circa, ciotole di peso minimo di gr. 8,00 circa, posate, cucchiari e bicchieri (cc 160 circa);
- d) la sostituzione di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile) presenti presso i Refettori (piatti, bicchieri, posate, ecc.) rotte, scheggiate, vetuste e/o l'acquisto di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.) e degli utensili;
- e) acquisto di stoviglie riutilizzabili per i Refettori compreso l'Office (piatti, bicchieri, posate, vassoi e ogni altra fornitura necessaria al funzionamento del Refettorio, ecc.) per nuovi refettori realizzati nel corso di vigenza del presente Capitolato;
- f) brocche, meglio se con coperchio, per acqua;
- g) termometri a sonda per la verifica delle temperature dei pasti;
- h) attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico sanitario (compresa la carta igienica per i bagni destinati ai Refettori), materiale di pulizia necessarie alle attività del Centro Cottura e dei Refettori;
- i) materiale necessario per la consumazione del pasto in materiale biodegradabile compostabile nel caso di impossibilità ad utilizzare - temporaneamente – il materiale a disposizione (piatti in coccio, posate in acciaio, ecc.);
- j) fornitura di acqua minerale pari a 0,50 litri pro capite (mezzo litro) presso le sedi scolastiche ove persistono condizioni di criticità tali da non poter utilizzare acqua del rubinetto;
- k) fornitura di acqua minerale pari a 0,50 litri pro capite (mezzo litro) per situazioni di emergenze legate alla potabilità dell'acqua di rete;
- l) fornitura di tovaglioli monouso, di carta bianca ad un velo, ecocompatibili, biodegradabili, cm. 30x30 circa;
- m) fornitura di tovagliette all'americana, monouso, di carta bianca, cm 40x30 con stampato in colore rosso (con colori idonei al contatto con gli alimenti) in basso a destra il logo del Comune di Firenze (giglio e scritta "Comune di Firenze" – dimensione grafica cm. 15x7.5 circa). Il logo verrà fornito alla Ditta Aggiudicataria.
- n) fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti, tenendo conto della differenziazione dei rifiuti medesimi prevista in ogni Quartiere del Comune di Firenze dalla Società che gestisce il servizio di smaltimento per il territorio fiorentino;

- o) materiali necessari per l'igiene, la pulizia e la sanificazione dei Centri Cottura, Office e Refettori (compresi i bagni di pertinenza adiacenti ai Refettori);
- p) ogni materiale e bene necessario a garantire lo svolgimento del servizio e le attività previste dal presente Capitolato;
- q) taratura annuale delle bilance, ad ago e digitali, presenti nelle cucine, con fornitura di relativo report come da vigente normativa;
- r) calibratura delle sonde ad infissione: la Ditta Aggiudicataria è tenuta annualmente e all'occorrenza, al ritiro di tutte le sonde ad infissione presenti nelle cucine e nei plessi di somministrazione, allo scopo di effettuarne la calibratura; in caso di superamento del limite di +/- 2°C della sonda rispetto al termometro tarato di riferimento, la sonda stessa deve essere sostituita, senza alcun onere a carico della Stazione Appaltante. La Ditta Aggiudicataria invierà all'Ufficio Refezione un report e un certificato di calibratura con indicazione delle caratteristiche del termometro certificato di riferimento usato per la calibratura stessa;
- s) la fornitura di alimenti ed eventuale materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli) per i progetti di educazione alimentare che potrebbero essere progettati e pianificati nel corso dell'esecuzione dell'appalto;
- t) la pulizia ordinaria di tutti i locali ad uso della Ditta Aggiudicataria come descritto dall'art. 52 del presente Capitolato d'Appalto;
- u) la pulizia straordinaria dei locali refettori ed annessi e delle cucine in gestione come specificato nell'art. 52 del presente Capitolato d'Appalto;

ART. 31 COMUNICAZIONE NUMERO PASTI GIORNALIERI

Il numero dei pasti indicati per ciascuna scuola in cui sono compresi pasti per scuole dell'infanzia, dell'obbligo e per gli adulti, è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dal personale della scuola che comunicherà tramite tablet entro le 9,50 e che indicherà altresì i pasti speciali (diete) da fornire.

I dati delle presenze di ragazzi e adulti saranno trasmessi in via telematica, pertanto la Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso di dotazioni informatiche (PC, tablet, ecc.) adeguate per poter visionare e stampare i dati delle presenze, che saranno fruibili attraverso un applicativo web messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Tutta la dotazione informatica o software e i dispositivi devono essere idonei all'uso ed essere sottoposti ai necessari controlli e manutenzione, rispondenti alle vigenti normative, anche in materia di trattamento dei dati personali e particolari.

Saranno in ogni caso pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole sulla base delle rilevazioni da tablet.

I dati giornalieri dei pasti da fornire ad ogni singola scuola sono calcolati dividendo il numero dei pasti previsti settimanalmente per i cinque giorni della settimana, quindi, mentre per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo a "tempo pieno" i dati giornalieri rimarranno pressoché invariati, per le altre scuole invece potranno verificarsi variazioni in più o in meno in relazione ai giorni di effettivo proseguimento dell'attività didattica nel pomeriggio.

ART. 32 GESTIONE SCIOPERI, ASSEMBLEE, VARIAZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero e/o assemblee o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la Ditta Aggiudicataria sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa. Qualora lo sciopero interessi il personale della Ditta Aggiudicataria l'Amministrazione Comunale deve esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la Ditta Aggiudicataria ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione deve essere concordata con l'Ufficio Mense e Refezione Scolastica-Trasporti.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'A.C. e della quale non sia stata data comunicazione alla Ditta Aggiudicataria con un anticipo di almeno 24 ore, l'A.C. riconoscerà alla Ditta Aggiudicataria un equo indennizzo non superiore, comunque, al 30% del valore della fornitura giornaliera. Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale abbia provveduto a dare notizia alla Ditta Aggiudicataria della sospensione delle lezioni e quindi del servizio di refezione, nessun risarcimento potrà essere richiesto alla Ditta Aggiudicataria.

ART. 33 PASTI SPECIALI – CESTINI

Con preavviso di sette (7) giorni l'amministrazione Comunale si riserva di ordinare, attraverso le Direzioni Scolastiche che indicheranno orari di consegna presso le Scuole di appartenenza, invece dei pasti previsti e alle stesse condizioni, cestini da viaggio in sacchetti individuali ad uso alimentare composti come segue: n° n. 4 fette di pane da gr. 50/cad. farcito con gr. 50 di prosciutto cotto + gr. 50 di formaggio

In alternativa, uno dei due panini potrà essere preparato con frittata o altre preparazioni; la composizione deve comunque essere concordata sempre con l'Ufficio Mense e Refezione Scolastica-Trasporti.

Nel cestino, oltre ai panini, dovranno essere forniti:

- due frutti (di cui una banana);
- un succo di frutta biologico da 200 ml;
- acqua minerale cl. 50 in bottigliette PET;
- due tovaglioli di carta;
- un bicchiere.

L'amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o di altre emergenze.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque di apportare modifiche alla composizione dei cestini nel corso dello svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva per particolari occasioni di richiedere in alternativa al pasto del giorno menù particolari (etnici, vegetariani e a buffet) da concordare con l'Ufficio Mense e Refezione scolastica-Trasporti. Il Comune si riserva altresì di richiedere alla Ditta Aggiudicataria, in caso di adesione delle Scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali e alla "filiera corta", con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

Nel Mercoledì delle Ceneri e nei venerdì della Quaresima, se non già prevista dal menù, deve essere fornita una dieta alternativa da concordare con l'Amministrazione Comunale per i docenti, non docenti e alunni che ne facciano richiesta.

ART. 34 DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o etiche/religiose la Ditta Aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'Ufficio Mense e Refezione scolastica-Trasporti (menù Diete), oppure, in caso di patologie, dalla certificazione medica specifica, che la Ditta Aggiudicataria deve scrupolosamente rispettare.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta, senza oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

1. diete speciali per motivi di salute che prevedono la presenza di un certificato medico;
2. diete speciali etico-religiose (vegane, vegetariane, ecc.);
3. diete "in bianco" per tre giorni mensili anche non consecutivi.

Al solo fine di fornire un dato di riferimento delle diete prodotte, sebbene variabile nel tempo e dunque non vincolante, si riporta, per l'anno scolastico 2022/2023, il numero delle diete servite per ogni Centro Cottura.

DIETE A.S. 2022/2023			TOTALI
	diete certificate (sanitarie)	diete autocertificate (etico-religiose/vegetariani e vegani)	
LAVAGNINI	17	109	126
PILATI	63	130	193
VITTORIO VENETO	39	141	180
SETTIGNANO	30	33	63
DONATELLO	44	76	120
CARDUCCI	67	134	201
DAMIANO CHIESA	1	4	5
XIMENES	17	14	31
VITTORINO DA FELTRE	21	16	37
PERTINI	27	41	68
VIA BIBBIENA	161	394	555
VAMBA	15	46	61
PAOLO UCCELLO	74	241	315
DON MINZONI	99	151	250
MAMELI	66	272	338
totale	741	1.802	2543

In applicazione al GDPR (General Data Protection Regulation) 2016/679 e della normativa nazionale, la Ditta Aggiudicataria è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti e ad assumere la qualifica di Responsabile del trattamento dati inerenti la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato per l'Amministrazione Comunale.

ART. 35 MODALITÀ DI RICHIESTA E GESTIONE DATI DIETE SPECIALI

Le richieste diete da parte degli utenti del servizio di refezione scolastica è attivata con la seguente modalità:

- le richieste di diete per motivi sanitari degli alunni vengono inviate direttamente dai genitori agli indirizzi di posta elettronica (e-mail) del Centro Cottura di riferimento con il modulo privacy e la certificazione medica di riferimento; le diete degli adulti saranno invece inviate dal richiedente all'Amministrazione Comunale. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale inoltrarla per posta elettronica (e-mail) al Centro Cottura di competenza;
- le diete derivanti da scelte di carattere etico e culturale-religioso vengono inviate direttamente dal genitore, tramite la compilazione della modulistica predisposta dall'Amministrazione Comunale, agli indirizzi di posta elettronica (e-mail) del Centro Cottura di riferimento; le diete degli adulti saranno invece inviate dal richiedente all'Amministrazione Comunale e sarà cura dell'Amministrazione Comunale inoltrarla per posta elettronica (e-mail) al Centro Cottura di competenza;
- le richieste di diete in bianco per tre giorni vengono attivate e gestite attraverso il sistema di automazione presenze.

La Ditta Aggiudicataria deve inserire le richieste/i certificati diete ricevuti direttamente dagli utenti nel proprio sistema gestionale e provvedere al contestuale allineamento della funzionalità

web messa a disposizione del Comune per la rilevazione delle presenze, finalizzata all'ordine dei pasti.

Sarà cura della Ditta Aggiudicataria aggiornare il sistema automatizzato delle presenze del Comune, allineandolo con tutte le modifiche relative alle diete inserite nel proprio gestionale che possono intervenire in corso d'anno ed estrarre un elenco aggiornato da inviare, ad ogni modifica, sia agli uffici di Segreteria, che al responsabile del personale addetto alla distribuzione di ogni refettorio. Tale elenco conterrà i nominativi degli utenti ed il corrispondente profilo dietetico assegnato e deve essere gestito e conservato nel rispetto della normativa sul trattamento dei dati e utilizzato al solo fine di garantire la gestione della dieta speciale.

A richiesta una copia di tutte le diete speciali dovranno essere inoltrate all'Amministrazione Comunale.

ART. 36 PRODOTTI DIETE SPECIALI

La scelta dei prodotti da acquistare per le diete speciali deve garantire prodotti di qualità analoga a quelli utilizzati per i pasti ordinari e la possibilità di produrre menù equilibrati dal punto di vista nutrizionale, offrendo per quanto possibile anche la varietà, compatibilmente con la dieta prescritta, non solo dei prodotti ma anche delle preparazioni e delle ricette.

La Ditta Aggiudicataria deve prevedere menù il più possibile simili a quello ordinario tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete e seguire le indicazioni contenute nel menù "diete" di cui all'allegato 12.

La Ditta Aggiudicataria deve altresì fornire l'acqua minerale in alternativa a quella di rubinetto, qualora la stessa sia prescritta dal certificato medico. L'acqua minerale deve avere le caratteristiche specificate dal certificato medico.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire l'elenco delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dietetici, non previsti nel menù Diete e con caratteristiche diverse da quelle dettagliate nell'allegato 3 "Caratteristiche delle Derrate Alimentari".

I prodotti per le diete dovranno essere stoccati in aree opportunamente identificate e disposte in modo da non subire nessuna contaminazione accidentale, tenute in armadi esclusivamente dedicati o in scaffalature esclusivamente dedicate all'interno di casse di polipropilene o policarbonato chiuse con coperchio.

ART. 37 PREPARAZIONE DIETE SPECIALI

La preparazione delle diete speciali, a seconda della scelta organizzativa della Ditta Aggiudicataria dichiarata nell'Offerta Tecnica, deve avvenire con una delle seguenti modalità che la Ditta Aggiudicataria avrà presentato in sede di gara:

- 1) in legume caldo-freddo: le diete dovranno essere preparate prima dell'avvio delle preparazioni del menù ordinario. È pertanto tassativamente proibito preparare le diete in concomitanza con qualsiasi altra preparazione. L'Azienda deve descrivere per ogni Centro Cottura per il quale presenta offerta i tempi e le modalità per adempiere a quanto prescritto dall'Amministrazione;
- 2) l'Azienda potrà, effettuato il sopralluogo del Centro Cottura e visionato le attrezzature, produrre le diete sanitarie in legume refrigerato il giorno antecedente alla somministrazione. I pasti destinati alle diete dovranno essere abbattuti e successivamente riportati a temperatura per garantire la somministrazione nei refettori. L'Azienda deve descrivere per ogni Centro Cottura per il quale presenta offerta i tempi e le modalità per adempiere a quanto prescritto dall'Amministrazione;
- 3) l'Azienda di Ristorazione può decidere di produrre le diete in un unico Centro Cottura del Lotto a cui ha partecipato in legume refrigerato come previsto al punto precedente; l'Azienda deve indicare il Centro Cottura prescelto i tempi e le modalità per adempiere a quanto prescritto dall'Amministrazione;

4) le diete potranno essere prodotte in un Centro Cottura di proprietà dell'Azienda esterno ai 15 Centri Cottura del Comune di Firenze autorizzato alla produzione delle diete sia in legume freddo-caldo sia refrigerato. L'Azienda deve produrre la documentazione idonea a garantire la produzione delle diete a norma di legge.

ART. 38 CONFEZIONAMENTO DIETE SPECIALI

Indipendentemente dalla modalità organizzativa prescelta le diete speciali personalizzate devono essere confezionate in vaschette monoporzioni termosigillate di materiale idoneo a contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente.

Ogni contenitore (nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di privacy) deve essere contrassegnato da: nome e cognome dell'utente, scuola frequentata, contenuto ed inserite a loro volta in contenitori termici.

Le diete speciali verranno comunicate e precisate dalla scuola al momento della prenotazione giornaliera. Sarà comunque cura della Ditta Aggiudicataria individuare in base al Menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire necessariamente con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

ART. 39 VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI

La veicolazione delle diete speciali deve assicurare l'integrità delle confezioni e l'assenza di contaminazione dei prodotti e degli alimenti.

Anche per le diete speciali deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste per legge fino al momento del consumo a scuola, utilizzando idonea attrezzatura per il trasporto dei contenitori e/o presso i locali adibiti ad office.

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere a definire, in base alle diverse organizzazioni scolastiche, le modalità operative che il proprio personale adotterà al fine di garantire l'efficace e corretta distribuzione delle diete speciali.

La Ditta Aggiudicataria entro 10 giorni dall'inizio del servizio di refezione scolastica deve inviare all'Amministrazione Comunale e per conoscenza al Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo apposite Linee Guida inerenti istruzioni specifiche sulle corrette modalità e le precauzioni da adottare per la distribuzione dei pasti speciali utilizzate dal proprio personale e suggerite al personale scolastico qualora non sia prevista la somministrazione a carico della Ditta Aggiudicataria; tali Linee Guida curate dalla Ditta Aggiudicataria dovranno essere presenti nell'Office ed esibite, su richiesta, alle Commissioni Mensa e ad ogni altro Organo deputato al controllo della catena alimentare.

Inoltre la Ditta Aggiudicataria deve garantire idonei accorgimenti atti ad evitare contaminazioni rispetto alla manipolazione e alla condivisione dei prodotti previsti per i condimenti dei contorni. Nei casi di diete prive glutine e di altre diete per gravi allergie per le quali sia previsto dalla certificazione medica, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire all'utente materiale monouso o dedicato, per tutto quanto attiene l'apparecchiatura e i condimenti.

ART. 40 PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta Aggiudicataria sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro Cottura sia presso i refettori delle Scuole ad esso collegate e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello Comunale o Statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente Capitolato quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta Aggiudicataria deve affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali in gestione (ogni locale afferente ai Centri Cottura, Office e Refettori secondo quanto previsto dalle normative vigenti – D.Lgs. 81/2008).

L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale della Ditta Aggiudicataria deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai Centri Cottura e dai refettori nell'eventualità di qualsiasi incidente ed evento imprevisto ed imprevedibile che dovesse verificarsi quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, ecc..

A tal fine la Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare una mappatura dei locali in uso (Centri Cottura, Office e Refettori) e redigere un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'Amministrazione comunale.

Per Office e Refettori tale piano deve essere concordato con i Referenti della sicurezza di ogni plesso scolastico.

Il personale di servizio deve essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento dello stesso.

La Ditta Aggiudicataria deve indicare nell'Offerta Tecnica, oltre l'organico previsto per la gestione dei Centri Cottura, le seguenti figure professionali:

1. n. 1 Direttore Tecnico del Lotto che sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto la Ditta Aggiudicataria. Il Direttore Tecnico del Lotto deve essere in possesso di titolo di studio adeguato e avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del Lotto deve avere l'obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità.
2. n. 1 Coordinatore per ogni Centro Cottura che ha una produzione pasti superiore a 1000 pasti giornalieri che ha il compito di garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato;
3. n. 1 Coordinatore per due Centri Cottura che hanno una produzione pasti inferiore a 1000 pasti giornalieri che ha il compito di garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato;
4. n. 1 Referente per ogni refettorio che avrà il compito di ricevere i pasti, controllarli (numero, quantità, ecc. vedi art. 52 del presente Capitolato), prendere le temperature dei pasti ed annotarli in apposito registro, organizzare la somministrazione;
5. n. 1 riferimento per la manutenzione dei Centri Cottura del Lotto e dei relativi office e refettori;

Inoltre ogni Centro Cottura deve avere:

1. n. 1 cuoco referente per la gestione dei pasti debitamente formato e che abbia conoscenza sia di tutte le tecniche di cottura sia dell'utilizzo generale e specifico di ogni macchinario e attrezzatura presente nel Centro Cottura;
2. n. 1 magazziniere per ogni Centro Cottura con un numero di pasti superiore a 500 pasti giornalieri; si specifica che il Magazziniere deve essere presente al ricevimento di qualsiasi merce necessario al Centro Cottura e ai Refettori ad esso collegato. In caso di sua assenza al momento della consegna di merci (per esempio ritardi, ecc.) la Ditta Aggiudicataria deve indicare nell'Offerta Tecnica la figura professionale che deve occuparsi della ricezione della merce e la conservazione del prodotto al fine di rispettare tutte le normative inerenti la normativa HACCP;

3. n. 1 referente per le Commissioni Mense per ogni Centro Cottura;
4. n. 1 Dietista per ogni Centro Cottura con una produzione pasti sopra i 1000;
5. n. 1 Dietista ogni due Centri Cottura con produzione pasti inferiore ai 1000;
6. un numero di addetti alla preparazione dei pasti per turno di lavoro (cuoco, aiuto cuoco, addetti alla mensa, ecc.) che garantisca il rapporto di 1 addetto ogni 100 pasti preparati come previsto dal comma 3 art. 17.d del Regolamento Comunale di Igiene in materia di alimenti e bevande del Comune di Firenze (Deliberazione del Consiglio comunale n. 18 del 20/03/2006);

I nominativi del Direttore tecnico del Lotto e del Coordinatore dovranno essere inseriti – con i curriculum vitae – nell’Offerta Tecnica.

I nominativi del Referente del refettorio, del/la dietista, del cuoco referente, del magazziniere e del referente per le commissioni mense, saranno comunicate dalla Ditta Aggiudicataria alla Stazione Appaltante almeno 7 giorni prima dell’avvio del servizio.

I/le dietiste di ogni centro Cottura dovranno avere un indirizzo di posta elettronica diverso da quello del centro Cottura al fine di avere un rapporto diretto con i fruitori del servizio.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire all’Amministrazione Comunale, entro 7 giorni dall’inizio del servizio, l’elenco nominativo del personale diviso per qualifica e con orari di lavoro, secondo il progetto gestionale presentato in sede di offerta. La Ditta Aggiudicataria si obbliga inoltre a esibire all’Amministrazione Comunale e/o a personale da questa delegato, in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, che deve risultare iscritto nei libri paga della Ditta Aggiudicataria.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere alla Ditta Aggiudicataria stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso la Ditta Aggiudicataria deve procedere alla sostituzione con altro personale in tempi brevi (massimo due giorni lavorativi).

L’organico, per tutta la durata del contratto, sarà quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta Aggiudicataria, come numero, mansioni, monte ore, che risulterà esplicitato in tabelle da allegare all’offerta. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore presentato in sede di offerta, la Ditta Aggiudicataria deve tempestivamente provvedere al reintegro del personale mancante. Potrà essere impiegato anche personale di Società a lavoro interinale per sostituzioni, nel rispetto delle norme legislative e contrattuali previste in materia di somministrazione di lavoro.

Ogni variazione del personale e/o del monte ore assegnato deve essere comunicata e approvata dall’Amministrazione Comunale.

A richiesta dell’Amministrazione Comunale la Ditta Aggiudicataria deve esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, la Ditta Aggiudicataria deve individuare tra il proprio personale le figure che devono supervisionare la filiera dei pasti presso i refettori, definiti “Supervisor”: dalla consegna dei pasti dal Centro Cottura al refettorio fino alla conclusione del servizio (pulizie comprese).

I supervisor, che non devono essere i Coordinatori dei Centri Cottura o i Referenti del refettorio, devono essere in un numero congruo al numero dei refettori serviti. I nominativi dei supervisor dovranno essere resi noti all’Amministrazione Comunale all’inizio del servizio stesso. Trimestralmente e comunque al termine di ciascun anno scolastico la Ditta Aggiudicataria si impegna a trasmettere via PEC alla EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti relazione dettagliata sull’andamento del servizio sulle criticità rilevate redatta dai supervisor. L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento aggiornamenti della relazione trimestrale.

La Ditta Aggiudicataria non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto, oltre a quanto previsto in sede di offerta.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale, economica e normativa del lavoro previste dal CCNL di settore e a tutti gli accordi collettivi integrativi, territoriali e provinciali, vigenti nella provincia di Firenze; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Resta a carico della Ditta Aggiudicataria organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committente, come pure il Legale Rappresentante della Ditta Aggiudicataria appaltatrice ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'Amministrazione Comunale.

È inoltre a carico della Ditta Aggiudicataria la dotazione di dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione della Committente.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 .

Il personale deve essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dal regolamento CE n. 852/2004.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Deve essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla somministrazione degli alimenti, con le modalità ed i tempi previsti dalla Normativa vigente della Regione Toscana.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso i refettori - anche con memorandum affissi - al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali la Ditta Aggiudicataria intende applicarlo. Tali corsi devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale che vi potrà far partecipare anche propri incaricati, senza oneri aggiuntivi per l'Impresa aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria deve tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Il personale dei Centri Cottura e dei Refettori deve essere costantemente informato, formato e addestrato dettagliatamente circa le circostanze e le modalità di gestione del servizio previste dal presente capitolato, secondo i requisiti di sicurezza e igiene previsti dalla normativa vigente e al fine di adeguare e migliorare continuamente gli standard di qualità richiesti per le diverse dimensioni del servizio.

L'aggiornamento e la formazione, inseriti in un apposito piano, dovranno essere garantiti con cadenza almeno annuale, e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, e dovranno riguardare gli aspetti igienico-sanitari, di gestione del servizio, di rapporto con l'utenza, nonché l'applicazione del Sistema Qualità.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento può partecipare un rappresentante dell'Amministrazione Comunale. A tale scopo l'Appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale di date, orari e sedi in cui si terranno i predetti interventi.

L'Appaltatore, nell'ottica del miglioramento continuo del servizio, deve garantire che attraverso adeguati strumenti organizzativi il personale, ai diversi livelli del processo di erogazione del servizio e tenendo conto del ruolo da ciascuno ricoperto, riceva costanti e tempestivi feed-back sull'andamento del servizio, sulle non conformità riscontrate, sugli esiti delle indagini di gradimento e sulle soluzioni adottate. Il personale deve essere coinvolto e aggiornato nella predisposizione del piano di azioni da mettere in campo per tendere ad un continuo miglioramento del servizio, ogni qualvolta sia necessario e comunque almeno due volte durante l'anno scolastico.

A tale fine l'Appaltatore è tenuto a comunicare all'Amministrazione Comunale le occasioni dedicate a tali riscontri, fornendo l'elenco del personale coinvolto.

In particolare, per quanto riguarda la formazione e l'addestramento del personale incaricato del servizio, addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, sia quello gestito direttamente che eventualmente tramite subappalto (per le sole attività previste in sede di offerta), l'Appaltatore deve farsi carico, oltre a quanto eventualmente offerto in sede di gara, di approfondire obbligatoriamente, a seconda delle mansioni ricoperte, i seguenti temi:

- approfondimento sui contenuti del Capitolato;
- principi base dell'agricoltura biologica, filiera corta, IGP, DOP, ecc, della stagionalità dei prodotti, al fine di una migliore valorizzazione delle derrate utilizzate nella refezione scolastica;
- alimentazione e dietetica e uso corretto dei prodotti;
- addestramento all'uso consapevole e sostenibile delle macchine, delle attrezzature e dei prodotti di pulizia;
- tecniche di produzione e preparazione delle ricette, in particolare quelle a base di legumi, verdure, cereali, pesce;
- tecniche e modalità di cottura per rendere i pasti gradevoli, appetibili e sicuri;
- tecniche di confezionamento, porzionatura, modalità di impiattamento e presentazione del piatto in relazione alle diverse tipologie di portate e in funzione dell'agevolazione dell'assaggio da parte delle bambine e dei bambini;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva, relativi manuali di autocontrollo e procedure del sistema HACCP, prescrizioni da osservare durante le diverse fasi del lavoro;
- procedure per la segnalazione e gestione degli eventi critici e gestione delle non conformità;
- igiene, microbiologia e conservazione degli alimenti;
- mantenimento e controllo delle temperature, utilizzo delle attrezzature nei refettori;
- procedure per pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali, salute e sicurezza sul lavoro;
- procedure per la gestione, la produzione, la distribuzione e il controllo delle diete personalizzate;
- modalità di comportamento nei confronti dell'utenza, gestione dei rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatori, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.);
- sostenibilità ambientale: riduzione rifiuti, risparmi energetici, riduzione sprechi e recupero eccedenze.

L'Appaltatore si impegna a collaborare con gli uffici comunali preposti nell'organizzazione di interventi formativi specifici allargati a personale scolastico, referenti dell'Amministrazione Comunale e/o a genitori. Allo stesso tempo consente la partecipazione del proprio personale a

momenti di formazione concordati con l'Amministrazione Comunale che coinvolgono insegnanti, referenti tecnici ed altri operatori.

Il piano di formazione annuale deve essere comunicato all'Amministrazione Comunale all'inizio dell'anno scolastico, prevedendo gli ambiti specifici della formazione, le figure professionali interessate e il numero delle persone coinvolte per ciascun ambito di intervento e il monte ore previsto. L'Appaltatore, a consuntivo, deve dettagliatamente rendicontare all'Amministrazione Comunale la formazione realizzata in corso d'anno e predisporre un report sintetico sulla formazione svolta dagli addetti al servizio di refezione, sia per i temi trattati sia per il totale delle ore svolte.

ART. 41 SCUOLE DA SERVIRE

Le scuole da servire sono contenute nell'allegato 4 (Piano Refezione) del presente Capitolato. Nelle scuole che riportano alla casella "Servizio distribuzione/somministrazione" la voce "APP" la Ditta Aggiudicataria deve garantire la veicolazione, lo sporzionamento e la gestione della zona "office", dei relativi Refettori e i locali di pertinenza.

Nelle scuole che riportano alla casella "Servizio distribuzione/somministrazione" la voce "ESE" la Ditta Aggiudicataria deve garantire la consegna del pasto con i tempi e la modalità riportate nel presente Capitolato.

Il Comune si riserva di apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, anche con riferimento al solo servizio di somministrazione, dando un preavviso alla Ditta Aggiudicataria di almeno 10 giorni. Si precisa che in seguito ai finanziamenti PNRR, la programmazione del servizio di refezione scolastica potrà subire variazioni per permettere lavori strutturali progettati dalla Direzione Servizi Tecnici del Comune di Firenze al fine di rendere i plessi scolastici luoghi sicuri.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara, di conseguenza non costituisce alcuna garanzia sul numero dei pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare il numero dei giorni di servizio o il numero dei pasti da fornire, senza che la Ditta Aggiudicataria possa vantare diritti a compensi ulteriori o indennizzi, nelle seguenti circostanze:

- sulla base dei giorni previsti dal calendario scolastico regionale;
- sulla base dei calendari integrativi dei singoli Istituti scolastici;
- a seguito di eventi eccezionali di carattere sportivo, sociale e culturale che interessino l'intera città o parti significative di essa, in relazione ai quali il Comune di Firenze decida di interrompere il servizio di refezione nelle scuole. In tal caso, dell'interruzione del servizio verrà data informazione all'appaltatore con almeno 10 giorni di anticipo.

ART. 42 PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta Aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852,853, 854 e 882 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005, del Regolamento CE n. 2076/2005 e del D.Lgs 193/2007, Regolamento CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Pertanto la Ditta Aggiudicataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto da parte del personale del Comune di Firenze e di soggetti terzi incaricati dallo stesso Comune;

- è tenuta ad informare la Stazione appaltante di eventuali visite ispettive delle autorità preposte alla sicurezza alimentare (ASL, Carabinieri, ecc.) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati entro 5 giorni lavorativi dalla contestazione.

ART. 43 NORME IGIENICHE

La Ditta Aggiudicataria nelle diverse fasi del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le normative vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e deve garantire adeguate tempistiche di cottura in modo da avvicinare il più possibile la stessa all'orario di consumo.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre garantire all'Amministrazione Comunale che tutto il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. Il personale in generale deve osservare corretti comportamenti dal punto di vista igienico-sanitario, così come previsto dal manuale di Autocontrollo dell'Appaltatore, che deve recepire le indicazioni del Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva approvato dal Ministero della Salute DGISAN 0042521 – P 18/12/2012, nel rispetto del reg CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del reg CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

Le caratteristiche merceologiche di tutti gli alimenti e delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto nello specifico allegato 3.

Per la preparazione dei pasti la Ditta Aggiudicataria deve utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, in particolare per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

ART. 44 PRESCRIZIONI PER IL PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria deve fornire, a tutto il proprio personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio, e specificatamente dedicati alle differenti attività svolte sia nei Centri Cottura che nei refettori, in linea con quanto richiesto dalle corrette prassi igieniche e deve provvedere ad addestrare il personale in merito.

L'Appaltatore deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori e ai funzionari dell'Amministrazione Comunale camici monouso, soprascarpe e cuffie in occasione dei sopralluoghi che potranno effettuare presso i Centri Cottura.

La dotazione del vestiario da lavoro deve essere personale e deve essere fornita ogni anno e all'occorrenza quando si renda necessario.

Inoltre tutto il personale dovrà seguire scrupolosamente quanto segue:

- curare l'igiene personale;
- indossare indumenti e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- i copricapi del personale addetto al Centro Cottura e refettorio dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- non indossare anelli, collane, braccialetti, spille, orecchini, piercing, ecc. durante il servizio, in modo da evitare contaminazioni delle pietanze in fase sia di lavorazione che di somministrazione;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici e/ di contaminazione sia all'interno dei Centri Cottura che nei refettori;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;

- il personale deve lavarsi accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;
- è tassativamente vietato fumare all'interno del Centro Cottura, Office e refettori.

ART. 45 PRODUZIONE PASTI

Tutti i processi che concorrono alla prestazione del servizio oggetto del presente capitolato, ovvero conservazione delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e degli alimenti, devono essere gestiti assicurando ogni accorgimento necessario a garantire la qualità igienico sanitaria e la sicurezza dei pasti, mediante un idoneo piano di autocontrollo, strutturato secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points ovvero «Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici») e in coerenza con la normativa CE in tema di sicurezza Alimentare (Pacchetto igiene).

Per la cottura devono essere impiegate solo strumentazioni riconosciute dalle normative vigenti in materia di contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti saranno confezionati attenendosi alle varie tipologie di menù di cui all'allegato 1.

Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi a crudo, riferite alla sola parte edibile, al netto degli scarti.

La Ditta Aggiudicataria deve all'inizio del servizio comunicare per iscritto alla EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti i rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze. Tale comunicazione, insieme alla tabella degli allergeni, dovrà essere presente in ogni refettorio e office gestito dalla Ditta Aggiudicataria.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti al momento non previsti, questi dovranno essere comunque forniti dalla Ditta Aggiudicataria senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si riserva di apportare in qualsiasi momento dell'anno variazioni ai menù, senza che la Ditta Aggiudicataria possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo per gli eventuali maggiori oneri.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico, come previsto nell'allegato 3.

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta Aggiudicataria deve attenersi:

- le linee di processo devono essere organizzate dalla Ditta Aggiudicataria in modo tale da evitare qualsiasi contaminazione crociata, predisponendo tempi e fasi di lavorazione separate e ben delineate, esponendo nel Centro Cottura le varie fasi di lavorazione e rispettando le fondamentali pratiche di igiene e sicurezza che dovranno risultare dalle procedure di autocontrollo della Ditta Aggiudicataria;
- tutti gli alimenti del menù ordinario devono essere preparati e cotti nello stesso giorno in cui è prevista la somministrazione; pertanto, è tassativamente vietato la preparazione anticipata dei pasti del menù ordinario. Potranno fare eccezione: il ragù e alcuni ingredienti per polpette che potranno essere preparati il giorno precedente la somministrazione e conservati in frigo previo raffreddamento in abbattitore ai sensi della normativa HACCP e CE vigente, l'eventuale preparazione in legume refrigerato delle diete sanitarie come previsto dall'art. 38. Eventuali ulteriori deroghe dovranno essere concordate con l'EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti;

- la porzionatura ed eventuale rifilatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo o il giorno precedente. La carne destinata agli impasti e ai condimenti, salvo quanto sopra previsto, deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene utilizzata. Il giorno precedente il consumo possono essere eliminate le parti di scarto ed effettuata la porzionatura in pezzi; il prodotto così trattato deve essere opportunamente refrigerato tra 0 e 2° C., etichettato riportando la data e l'orario di fine lavorazione;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne del peso superiore a 2/3 Kg.;
- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- per la cottura di tutti i cibi (pasti menù ordinario e diete speciali) devono essere utilizzati recipienti/attrezzature in acciaio inox o altro materiale idoneo;
- in tutte le preparazioni cotte, contenenti prodotti di origine animale, al termine della cottura deve essere obbligatoriamente verificato con termometro a sonda, e registrato su apposito modulo, che la temperatura al cuore abbia raggiunto almeno i 75°C. In caso contrario il prodotto deve essere rimesso in cottura per il tempo necessario perché la temperatura a cuore raggiunga i 75°C;
- devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse; al termine di ogni tipologia di lavorazione per ogni piano di lavoro e qualsiasi utensile utilizzato devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C rispettando la separazione per tipologia di prodotto e le fondamentali pratiche di igiene e sicurezza che dovranno risultare dalle procedure di autocontrollo della Ditta Aggiudicataria;
- il formaggio grattugiato, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio devono essere effettuati la mattina stessa del consumo;
- il lavaggio della frutta e della verdura deve garantire la massima pulizia e igiene del prodotto finito prevedendo ammolli, più cicli di lavaggio con sanificante alimentare, ricambio dell'acqua e ispezione visiva prima del confezionamento, oltre ad una accurata, frequente e approfondita pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate, in modo tale da non rendere necessari trattamenti con prodotti chimici;
- la consegna della frutta lavata deve essere effettuata a temperatura ambiente;
- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di idonee attrezzature a perdere;
- gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

È assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- l'utilizzo di derrate, alimenti o prodotti OGM o contenenti ingredienti OGM;
- l'utilizzo di derrate, alimenti o prodotti contenenti farine animali;

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalle Autorità Competenti, per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

ART. 46 CONDIMENTI

Tutti i condimenti delle pietanze dovranno essere consegnati in vaschette separate.

I primi piatti dovranno essere conditi al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato deve essere servito a parte.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano DOP. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità al Reg. UE 1158/2012 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si deve utilizzare olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/1960 e dal DM 509 dell'Ottobre 1987 e successive modifiche ed integrazioni.

Il Comune di Firenze si riserva di integrare le indicazioni inerenti i condimenti con apposita nota all'inizio dell'anno scolastico e/o del servizio oggetto del presente Capitolato.

ART. 47 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA DEI PASTI

Le pietanze del menù ordinario dovranno essere confezionate in recipienti multi porzione, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori – che dovranno essere forniti a cura e a spese della Ditta Aggiudicataria - che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia (D.M. 21/3/1973, modificato dal D.M. 13/9/1975 e successive modifiche e/o integrazioni) e che mantengano le temperature previste dalla normativa vigente in materia.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico contenente i contenitori delle pietanze deve essere apposta un'etichetta riportante:

- a) ragione sociale dell'Azienda di Ristorazione,
- b) luogo e data di produzione
- c) modalità di conservazione
- d) tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno
- e) il nome e/o il numero del refettorio cui il contenitore è destinato

Per quanto riguarda l'etichettatura dei pasti si rimanda comunque alla normativa vigente in materia.

Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla somministrazione nelle scuole.

Per una migliore gestione da parte del personale addetto alla somministrazione, i contenitori contenenti le singole portate non dovrebbero avere una dimensione superiore alla seguente: 26x32 h10/6,5.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate nel modo seguente:

1) gastronomie diverse per ogni tipologia di pietanza (gastronomie per le minestre, per i primi asciutti, per il sugo, per il secondo, per i contorni, ecc.);

Per ogni gastronomia contenente la pietanza (suddivisa come sopra riportato) deve essere apposta una etichetta riportante il numero di porzioni ivi contenute;

2) i pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza (alunni, insegnanti, personale non docente). I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

3) Non è assolutamente consentito l'uso di qualsiasi materiale in plastica sia per i Centri Cottura che per i refettori.

Per particolari esigenze del servizio i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta dell'EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti, anche per singola classe.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di materiale ad uso alimentare e riposto in apposite ceste.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere il confezionamento dei pasti in «monoporzione», senza che la Ditta Aggiudicataria possa richiedere prezzi aggiuntivi.

La Ditta Aggiudicataria deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro Cottura oppure presso i refettori (solo nei casi in cui la Ditta Aggiudicataria effettui presso gli stessi la somministrazione del pasto). Nel caso in cui la Scuola aderisca al progetto "Frutta a merenda", il lavaggio della frutta dovrà essere effettuato presso il Centro Cottura la mattina prima della consegna.

Il trasporto della frutta deve essere effettuato in contenitori idonei.

ART. 48 CONSEGNA PASTI

Consegna

I pasti andranno consegnati per singolo turno 20 minuti prima dell'inizio della somministrazione e nell'arco massimo di 40 minuti a decorrere dal momento della partenza dal Centro Cottura (esempio: somministrazione ore 13:00, consegna ore 12:40, partenza dal Centro Cottura non prima delle ore 12:00); solo nel caso in cui la consegna avvenga in contenitori isotermeici e/o i refettori serviti siano dotati di manteneri di calore correttamente funzionanti è ammessa la consegna unica per tutti i turni 20 minuti prima dell'inizio del primo turno di somministrazione e nell'arco massimo di 40 minuti a decorrere dal momento della partenza dal Centro Cottura.

Gli orari dei turni di refezione sono definiti a seconda dell'organizzazione di ogni singola scuola.

Per le scuole che aderiscono al progetto "Frutta a Merenda" la frutta, lavata a cura della Ditta Aggiudicataria deve essere consegnata alle scuole tassativamente entro le 9:30. L'elenco delle scuole che usufruiscono di tale progetto sarà comunicato alla Ditta Aggiudicataria al momento dell'inizio del servizio.

Non potranno essere consegnate al primo turno le pietanze previste per il secondo turno, salvo quanto previsto sopra indicato. Ad ogni turno deve corrispondere la consegna dei relativi pasti.

Per le scuole secondarie di primo grado servite nel corso della fornitura, la consegna dei pasti deve avvenire entro 20 minuti dal consumo in un arco di tempo compreso fra le 13,00 e le 13:30 secondo gli orari settimanali che saranno comunicati dalle scuole.

Confezionamento

I pasti, come previsto nell'art. 47 del presente Capitolato, devono essere confezionati in gastronomi di acciaio inox, a loro volta contenuti in contenitori isotermeici, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti.

I contenitori devono essere in numero sufficiente a garantire la continuità delle prestazioni; inoltre la Ditta Aggiudicataria deve dotarsi di piastre refrigeranti per il trasporto delle derrate a freddo e di piastre a caldo/piani elettrici riscaldanti per il mantenimento delle temperature. La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione quotidiani dei contenitori termici o isotermitici.

Come previsto all'art 31 il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio, il numero e la tipologia delle diete speciali sarà comunicato alla Ditta Aggiudicataria entro le ore 09:50 da parte del personale scolastico preposto, con modalità telematiche.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, la Ditta Aggiudicataria deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Trasporto pasti

La consegna dei pasti nei refettori deve avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la somministrazione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

Per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta Aggiudicataria deve dotarsi di un numero idoneo di mezzi, conformi alle normative vigenti, sia per numero che per tipologia.

I mezzi del trasporto dovranno essere classificati in classe Euro 6. Non sono ammesse classi inferiori.

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dai CAM, richiede che siano utilizzati almeno per il 50% dei mezzi a trazione elettrica o ibrida, ad idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici o paraffinici, gas naturale compreso il biometano in forma gassosa e liquefatta.

Si precisa che le consegne dei pasti ai refettori devono avvenire nel nell'arco di massimo 40 minuti a decorrere dal momento della partenza dal Centro Cottura.

I mezzi utilizzati per il trasporto pasti da ogni Centro Cottura ai refettori devono essere coibentati isotermiticamente, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, sanificati giornalmente prima del carico dei pasti e, ove previsto, prima della consegna del progetto "Frutta a merenda". Tali mezzi devono, inoltre, essere riservati esclusivamente al trasporto di alimenti e del materiale accessorio al servizio, che consentano il mantenimento della temperatura dei pasti ad un livello non inferiore a +60°/ 65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio la Ditta Aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia con le seguenti indicazioni:

1. l'orario di partenza dal centro cottura;
2. l'orario di arrivo al refettorio della scuola;
3. il numero dei pasti destinati ai/alle bambini/e;
4. il numero dei pasti per gli adulti;
5. il numero delle diete consegnate e la tipologia
6. firma del trasportatore e dell'incarica al ricevimento delle derrate (ASM della Ditta Aggiudicataria o Esecutore per le infanzie comunali dove non è prevista la somministrazione a carico della Ditta Aggiudicataria)

La Ditta Aggiudicataria deve dotare il Centro Cottura e i terminali di somministrazione (refettori) di termometro professionale ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio della somministrazione di ogni turno presso il refettorio su tutti gli alimenti previsti nel menu giornaliero (inclusi i sughi).

Tutte le temperature saranno registrate in apposite schede immediatamente dopo la rilevazione; è vietato registrare le temperature a posteriori rispetto alla effettiva rilevazione.

La Ditta Aggiudicataria è impegnata al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 49 PIANO DEI TRASPORTI

La Ditta Aggiudicataria deve eseguire il “Piano dei Trasporti” che sarà presentato in sede di Offerta tenendo presenti quanto previsto all’art. 48, tenendo conto:

- 1) degli orari delle scuole/sezioni/classi aderenti al progetto “Frutta a merenda” che potrebbe essere esteso a tutte le scuole fiorentine;
- 2) gli orari previsti per i pasti alla scuola dell’infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado;
- 3) l’articolazione dei turni per ogni plesso;
- 4) il tempo intercorrente tra la produzione, il confezionamento e la somministrazione, tenendo conto che il tempo massimo tra la produzione e il suo consumo non deve essere superiore a 2 ore;
- 5) il mantenimento delle temperature dei pasti veicolati.

ART. 50 SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE

Come previsto nell’art. 29 nelle scuole che riportano alla casella “Servizio distribuzione/somministrazione” la voce “APP” (cfr Piano Refezione allegato n. 4), la Ditta Aggiudicataria deve effettuare presso ogni plesso scolastico il servizio di somministrazione dei pasti comprensivo delle seguenti operazioni:

- approntamento dei refettori;
- porzionamento e somministrazione dei pasti;
- successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili e di tutto quanto utilizzato per il servizio, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il Centro Cottura di riferimento;
- per le brocche e i bicchieri la Ditta Aggiudicataria deve provvedere periodicamente ad effettuare un idoneo trattamento anticalcare;
- pulizia e sanificazione dei carrelli, dei carrelli termici e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli neutri di somministrazione, carrelli neutri, ecc.);
- pulizia e sanificazione intermedie di tavoli e sedie in caso di doppi turni;
- pulizia e sanificazione finale dei tavoli e sedie;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti;
- pulizia dei locali connessi al Refettorio;
- raccolta e allo smaltimento dei rifiuti come previsto dall’art. 52 del presente Capitolato.

Il servizio di distribuzione dei pasti, laddove richiesto come elemento migliorativo del progetto educativo/didattico dell’Istituto Scolastico, può prevedere il ruolo attivo degli alunni e degli insegnanti nella fase di distribuzione del pasto al tavolo.

Nel caso in cui per qualsiasi motivo non sia possibile l’uso della lavastoviglie, la Ditta Aggiudicataria deve informare tempestivamente l’EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti e concordare con lo stesso idonee soluzioni, i cui oneri sono comunque a carico della Ditta Aggiudicataria.

Qualora dovesse essere impiegato materiale monouso, la Ditta Aggiudicataria potrà usare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla normativa UNI EN 13432 art. 6 comma b. punto 4 dei CAM.

L’Amministrazione Comunale si riserva di chiedere la sostituzione dei suddetti prodotti qualora non ritenuti idonei.

La Ditta Aggiudicataria deve altresì provvedere al reintegro di tutti quei materiali che, all'inizio o nel corso del servizio, venissero a mancare per qualsiasi motivo.

La Ditta Aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

Il personale addetto alla somministrazione nei singoli plessi deve verificare, alla consegna dei pasti, che il numero di porzioni indicate nella "bolla di consegna" di cui all'art. 48 corrisponda al numero di gastronorm ricevute e che siano presenti tutte le diete speciali previste, al fine di avvisare tempestivamente il Centro Cottura che in caso di pasti mancanti dovrà procedere all'immediato reintegro. Eventuali ritardi nel reintegro dei pasti mancanti con conseguente ritardo in somministrazione saranno oggetto di penalità (vedi art. 17).

La Ditta Aggiudicataria deve mettere a disposizione per le operazioni di somministrazione, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso che comunque deve rispettare entrambe le seguenti prescrizioni:

- un rapporto massimo di 35 pasti per addetto (1 addetto mensa ogni 35 bambini) nelle scuole primarie e 30 pasti per addetto (1 addetto mensa ogni 30 bambini) nelle scuole dell'infanzia.
- almeno un addetto presente per ogni stanza/refettorio nel momento della consumazione del pasto.

Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare, a suo insindacabile giudizio, il potenziamento del numero degli addetti alla somministrazione.

ART. 51 OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA SOMMINISTRAZIONE

Il personale addetto alla somministrazione deve osservare corretti comportamenti dal punto di vista igienico-sanitario, così come previsto dal manuale di autocontrollo della Ditta Aggiudicataria che deve recepire le indicazioni del manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva, approvato dal Ministero della Salute DGSAN 0042521-P 18/12/2012, nel rispetto del Reg. UE 852/2004.

Il personale addetto alla somministrazione deve osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dalla Ditta Aggiudicataria per le operazioni di somministrazione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli e i tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla somministrazione deve indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta Aggiudicataria e il proprio nominativo;
- Il personale addetto alla somministrazione deve indossare la cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e non deve indossare anelli, bracciali, monili, orecchini, piercing, ecc.;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura deve essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la somministrazione (stoviglie, posate, ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo

essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;

- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti e accuratamente puliti;
- Sui tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua munite di tappo o adeguatamente ricoperte che, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto; si ricordano di seguito le operazioni da eseguire per il corretto utilizzo dell'acqua di rubinetto:
 - a) prima di riempire le brocche, occorre far scorrere l'acqua del rubinetto abbondantemente per consentire una "ripulitura" delle tubature;
 - b) pulire e sanificare opportunamente il/i rubinetto/i e i lavelli utilizzati per riempire le brocche;
 - c) risciacquare accuratamente le brocche prima di riempirle;
 - d) riempire le brocche poco prima dell'ora del pranzo; qualora le stesse, in considerazione della quantità, venissero riempite in anticipo e riposte su carrelli di servizio, si rende necessario che le stesse vengano tenute adeguatamente coperte con "tappo" o altro materiale che impedisca la contaminazione da polveri del contenuto (no tovagliolini posti sopra la brocca che non chiudono adeguatamente la brocca);
 - e) dopo l'uso le brocche dovranno essere lavate e sanificate in lavastoviglie. Lavate con appositi prodotti quando non è possibile il lavaggio in lavastoviglie;
 - f) qualora l'acqua del rubinetto, dopo lo scorrimento di cui sopra, risultasse comunque non idonea, occorre che sia tempestivamente avvisato il centro di cottura di riferimento che deve fornire al Refettorio l'acqua minerale necessaria;
 - g) nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, occorre che sia avvisato tempestivamente l'Ufficio Mense e refezione scolastica-Trasporti che provvederà a segnalare agli uffici competenti le anomalie riscontrate.
- Per ciascun refettorio devono essere sempre disponibili per gli utenti del servizio olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Il Parmigiano Reggiano, già grattugiato e in idonee vaschette separate, deve essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo massimo 10 minuti prima dell'inizio del servizio di somministrazione, a temperatura controllata e tenuto coperto fino al momento della consumazione;
- Al fine di evitare abbassamenti della temperatura i pasti devono essere prontamente somministrati agli alunni, le gastronorm dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici e immediatamente richiusi;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La somministrazione dei pasti, deve iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio, seduti nella loro postazione;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati in modo da garantire la giusta porzione secondo le fasce di età;
- Prima di iniziare le operazioni di somministrazione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dal Centro Cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze e completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni al momento della somministrazione.
- Deve altresì verificare la corretta fornitura da parte del Centro Cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico.
- I pasti speciali devono essere serviti prima dei pasti normali. In caso di mancata fornitura delle diete il personale deve segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna.

- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la somministrazione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, il quale avrà cura di segnalare tempestivamente l'accaduto all'EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti.
- La somministrazione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo e i relativi piatti sono stati tolti dai tavoli.
- Il pane deve essere messo sul tavolo e aperto al momento in cui i bambini iniziano a consumare il secondo piatto. Su richiesta dell'EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti una parte del pane potrà essere messo nel piatto della seconda pietanza prevista dal menù.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

La Stazione appaltante si riserva di modificare, integrare e variare le disposizioni presenti nel presente articolo in seguito ad eventi imprevisti ed imprevedibili (esempio: alluvione, pandemie, calamità naturali, ecc.); tali variazioni saranno realizzate dalla Ditta Aggiudicataria senza nessun costo aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Nelle scuole con più di un turno di somministrazione dei pasti si deve provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché all'eventuale pulitura dei pavimenti.

In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, in tavolo separato dai bambini, piccoli assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla Ditta Aggiudicataria alcun corrispettivo.

ART. 52 PULIZIE E DISINFEZIONI

Tutte le attività di pulizia e sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i Centri Cottura, Office e Refettori sono a carico dell'Appaltatore. Gli interventi di pulizia e sanificazione devono avvenire quando tutti gli alimenti sono stati allontanati dai reparti e le attrezzature con motore elettrico scollegate dalla rete o, presso i refettori, a locali completamente liberi.

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro Cottura, degli Office, dei Refettori e di tutti i locali di pertinenza e di tutte le attrezzature e mobili ivi presenti da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e sporzionamento.

Il personale che effettua le pulizie deve sempre indossare i previsti dispositivi di protezione individuale.

La Ditta Aggiudicataria per la pulizia dei locali e delle superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie, deve utilizzare prodotti detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM per sanificanti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

I prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati devono essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 06/02/2009 n. 21) e nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al Regolamento UE n. 528/2012 sui biocidi e al D.P.R. 06/10/1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici. Le schede tecniche dovranno essere corredate o da etichettatura Ecolabel o da documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa, oltre a quanto altro offerto in gara.

La Ditta Aggiudicataria deve inviare all'Amministrazione Comunale tutte le procedure adottate per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro Cottura e dei Refettori corredate dalla documentazione tecnica prevista (schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti) e garantirne l'aggiornamento previsto ad ogni variazione.

Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi e i residui alimentari devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature e smaltiti come rifiuto organico; è vietato lo scarico dei residui alimentari all'interno dei lavandini.

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere all'approvvigionamento di tutti i prodotti di pulizia per i Centri Cottura e i Refettori ad esso collegati, compresi i seguenti accessori che dovranno essere conformi ai requisiti previsti dai CAM (D.M. 10.03.2020 e successive modifiche):

- spugne abrasive e non;
- panni spugna;
- mocho completo e suoi ricambi, stracci;
- carrello mobile con secchio per pulizie professionale a doppia vasca con strizzatore a leva;
- sapone germicida per mani;
- prodotti detergenti e disinfettanti per il personale, le attrezzature, i locali e i pavimenti, con le relative schede tecniche e di sicurezza, in modo che tutto il personale addetto abbia la corretta informazione sull'utilizzo degli stessi;
- detersivo per lavastoviglie e brillantante con relativi erogatori automatizzati;
- disincrostante;
- lucidante inox;
- sgrassatore;
- guanti in gomma, lattice, vinile, nitrile, ecc. monouso e multiuso disponibili in tutte le taglie;
- rotoloni;
- sali per addolcitori;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso per tutto il personale del Centro Cottura;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso per i sopralluoghi nei centri cottura dell'Ufficio Refezione e delle Commissioni Mensa.

E' vietato l'uso dei seguenti prodotti "aggressivi": acido cloridico, ammoniaca, soda caustica, alcool denaturato.

Si richiede la fornitura alternata, ogni sei mesi, di prodotti sanificanti/disinfettanti per evitare che aumenti la resistenza batterica al prodotto.

I prodotti non devono essere dannosi per gli operatori (T.U. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni) e devono essere idonei all'utilizzo da parte delle imprese alimentari.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve fare uso di DPI in base a quanto stabilito dalle norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro.

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

I servizi igienici e/o gli spogliatoi, utilizzati esclusivamente dal personale della Ditta Aggiudicataria operante nei plessi di somministrazione, devono essere tenuti costantemente puliti (pulizia e sanificazione giornaliera) e gli indumenti del personale, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Il personale della Ditta Aggiudicataria deve indossare divise pulite in minimo doppia dotazione, le divise dovranno essere composte da casacca senza bottoni, pantaloni, scarpe antinfortunistiche, manicotti, copricapo lavabile o monouso.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e scheda tecnica.

Tutti i residui alimentari devono essere smaltiti come rifiuti in appositi sacchetti biodegradabili sufficientemente resistenti all'umido. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via o, dove attivata la raccolta porta a porta, negli appositi contenitori in dotazione alla scuola.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, water ecc.). Eventuali avanzi di alimenti, brodi o altri residui alimentari non devono essere scaricati nei servizi igienici delle scuole, ma dovranno essere rimandati in Centro Cottura, negli appositi gastronomi chiusi, per il successivo smaltimento.

Qualora si verificano otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a rispettare sia la normativa vigente in materia di gestione dei rifiuti, compresi quelli speciali, sia le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

La Ditta Aggiudicataria deve prevedere un sistema interno di ritiro di materiale ingombrante che può essere riciclato (es. le cassette di plastica o di legno della frutta e della verdura consegnata alle cucine interne) allo scopo di mantenere ordinato e pulito il suolo pubblico evitando l'accumulo di rifiuti ingombranti che rendono poco agibile la zona ecologica delle scuole.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni Ditta Aggiudicataria, nel proprio Manuale di Autocontrollo prevedere articolazioni più capillari:

A) Operazioni giornaliere

Tutte le aree del Centro Cottura (ingresso, eventuale ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti e con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. I coltelli, i mestoli e altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in soluzioni disinfettanti oppure lavati nella lava pentole/lavastoviglie qualora esistente.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia con appositi detergenti e sanificanti.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti specifici.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli apposti armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. La Ditta Aggiudicataria provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale in ogni Centro Cottura.

Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del Centro Cottura sarà del tipo igienizzante.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite all'inizio di ogni settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine, compresi giardini e tetti, è a carico della Ditta Aggiudicataria che deve aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

B) Operazioni settimanali

Settimanalmente deve essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti e sanificanti.

Sempre settimanalmente deve essere provveduto alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna, con appositi prodotti detergenti.

C) Operazioni trimestrali

Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di trattamento aria ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

D) Pulizie straordinarie

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere alla pulizia straordinaria del Centro Cottura:

- ad inizio anno scolastico, prima dell'avvio del servizio;
- al rientro dalle vacanze natalizie (il primo giorno di rientro prima dell'inizio del servizio);
- al rientro dalle vacanze di Pasqua (il primo giorno di rientro prima dell'inizio del servizio);
- il primo giorno utile dopo la chiusura estiva;
- in seguito ad allagamenti, alluvioni o altri eventi che possano riversare acque reflue all'interno dei locali;
- allerte sanitarie o per potenziale o accertata presenza di portatori di microorganismi trasmissibili all'uomo o agli alimenti; qualsiasi causa che possa compromettere a livello ambientale la salubrità degli alimenti e la sicurezza degli utenti.
- a seguito di interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'Amministrazione Comunale o dalla Ditta Aggiudicataria in qualsiasi momento dell'appalto.

Per pulizie straordinarie si intende:

- pulizie accurate e di fondo dei pavimenti da effettuarsi con lavapavimenti professionale fornita dalla Ditta Aggiudicataria previo spostamento dei piani di lavoro movibili al fine di garantire una pulizia completa di tutto il pavimento;

- pulizia completa, esterna ed interna, di armadi chiusi, frigoriferi, forni, cappe aspiranti e degli scomparti dei mobili;
- decalcificazione della lavastoviglie;
- lavaggio delle pareti lavabili;
- pulizia delle finestre interne, dei davanzali interni e delle zanzariere;
- pulizia di eventuali oggetti sospesi (illuminazioni, cappe, ecc.);
- deragnatura;
- spostamento e ripristino in loco degli arredi/attrezzature per l'esecuzione dei lavori di manutenzione.

La pulizia dei pavimenti mediante lavapavimenti professionale deve essere effettuata minimo 2 volte/anno anche in giorni non inclusi nella calendarizzazione delle pulizie straordinarie di cui sopra. La Ditta Aggiudicataria provvederà ad organizzare il calendario per l'utilizzo della lavapavimenti nei centri cottura e ne darà preventivamente comunicazione scritta alla Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria provvederà ad inviare un calendario delle operazioni di pulizia straordinaria prima dell'inizio di ciascun anno scolastico e un report finale dettagliato a firma del Direttore del Centro Cottura e degli operatori che hanno effettuato le operazioni di pulizia.

Le operazioni di pulizia, come di sopra riportate, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente Capitolato d'Appalto.

E) Monitoraggio Agenti Infestanti

Presso i Centri di Cottura (nonché le relative aree esterne di pertinenza) e i refettori dove viene svolto il servizio di somministrazione dei pasti, la Ditta Aggiudicataria deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio.

Successivamente la Ditta Aggiudicataria deve effettuare interventi di monitoraggio degli agenti infestanti con cadenza almeno mensile a far data dall'inizio del servizio, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte dell'Amministrazione Comunale e/o delle Autorità Competenti.

In presenza di infestazioni la Ditta Aggiudicataria deve provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'Amministrazione Comunale.

F) Office e Refettori e relative pertinenze

La Ditta Aggiudicataria deve, inoltre, prevedere le pulizie straordinarie degli office e refettori da svolgersi:

- ad inizio anno scolastico, prima dell'avvio del servizio;
- al rientro dalle vacanze natalizie (il primo giorno di rientro prima dell'inizio del servizio);
- al rientro dalle vacanze di Pasqua (il primo giorno di rientro prima dell'inizio del servizio);
- il primo giorno utile dopo la chiusura estiva;
- in seguito ad allagamenti, alluvioni o altri eventi che possano riversare acque reflue all'interno dei locali;
- allerte sanitarie o per potenziale o accertata presenza di portatori di microrganismi trasmissibili all'uomo o agli alimenti; qualsiasi causa che possa compromettere a livello ambientale la salubrità degli alimenti e la sicurezza degli utenti;
- a seguito di interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'Amministrazione Comunale o dalla Ditta Aggiudicataria in qualsiasi momento dell'appalto.

Per pulizie straordinarie si intendono:

- pulizie accurate e di fondo dei pavimenti da effettuarsi con lavapavimenti professionale fornita dalla Ditta Aggiudicataria previo spostamento dei piani di lavoro movibili al fine di garantire una pulizia completa di tutto il pavimento;
- pulizia completa, esterna ed interna, di armadi chiusi, frigoriferi, cappe aspiranti e degli scomparti dei mobili;
- decalcificazione della lavastoviglie;
- lavaggio delle pareti lavabili;
- pulizia delle finestre interne, dei davanzali interni e delle zanzariere;
- pulizia di eventuali oggetti sospesi (illuminazioni, pannelli fonoassorbenti);
- deragnatura;
- spostamento e ripristino in loco degli arredi/attrezzature per l'esecuzione dei lavori di manutenzione.

La pulizia dei pavimenti mediante lavapavimenti professionale deve essere effettuata minimo 2 volte/anno anche in giorni non inclusi nella calendarizzazione delle pulizie straordinarie di cui sopra. La Ditta Aggiudicataria provvederà ad organizzare il calendario per l'utilizzo della lavapavimenti nei centri cottura e ne darà preventivamente comunicazione scritta alla Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria provvederà ad inviare un calendario delle operazioni di pulizia straordinaria prima dell'inizio di ciascun anno scolastico e un report finale dettagliato a firma del Direttore del Centro Cottura di riferimento e degli operatori che hanno effettuato le operazioni di pulizia.

Le operazioni di pulizia come di sopra riportate, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente Capitolato d'Appalto.

Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali dell'office e del refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in:

- a) sparcchiatura;
- b) lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti;
- c) pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione;
- d) pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.);
- e) capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- f) pulitura pavimenti, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, della zona office, degli eventuali corridoi di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali (anche esterne) e dei servizi igienici afferenti al refettorio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la fase di distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia/sanificazione, anche con l'utilizzo di camici monouso.

Con frequenza quindicinale il personale deve provvedere anche:

- a) lavaggio dei vetri sia interni che esterni;
- b) lavaggio delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate;
- c) spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.

ART. 53 STRUTTURA CENTRO

La struttura del Centro Cottura, Office e refettori e quanto in essi contenuti vengono dati in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, e non potranno essere utilizzati per scopi diversi da quelli previsti e regolati nel presente Capitolato.

Si precisa che fanno parte dei Centri Cottura anche i locali dove sono ubicati gli impianti necessari per il funzionamento dei Centri stessi (per esempio: locale caldaia) che andranno anch'essi ben mantenuti sia a livello edile-strutturale che impiantistico.

Per quanto riguarda la manutenzione di impianti ed attrezzature date in uso si rimanda all'allegato n. 7.

Tutte le attrezzature, macchinari, beni presenti nei Centri Cottura sono di proprietà del Comune di Firenze; in caso di rottura di un macchinario e/o di una attrezzatura questo/a deve essere riparato dalla Ditta Aggiudicataria entro 10 giorni dall'avvenuta rottura; in caso di sostituzione di attrezzatura o macchinario, questa deve essere fatta con modelli nuovi, i più performanti alla data di acquisto. Deve essere fornita all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione inerente l'acquisto e le motivazioni della scelta del macchinario acquistato rispetto alle attrezzature presenti sul mercato.

La sostituzione di nuove attrezzature e apparecchiature dovranno essere installate senza nessun costo aggiuntivo per la Stazione appaltante comprese eventuali lavori elettrici, di muratura, idraulici e ogni qualsiasi altro lavoro dovesse rendersi necessario per l'installazione.

ART. 54 ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria tutte le spese delle utenze dei Centri Cottura, le spese per il telefono e linee ADSL, gli oneri per i consumi di energia elettrica, gas di città, acqua, nonché le spese per la rimozione dei rifiuti solidi urbani così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

La Ditta Aggiudicataria ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'Amministrazione Comunale in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti, sia all'interno del Centro di Cottura che nei terminali di somministrazione, fornendo i contenitori e gli appositi sacchi.

La Ditta Aggiudicataria ha inoltre l'onere di richiedere, ove necessario, all'Azienda competente per lo smaltimento dei rifiuti, la consegna di cassonetti dedicati al Centro Cottura o la richiesta di un maggior numero di cassonetti nelle strade prospicienti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere alla Ditta Aggiudicataria di dotarsi di ulteriori cassonetti qualora, a suo insindacabile giudizio, rilevi condizioni di criticità nella gestione dello smaltimento di rifiuti.

Sono inoltre a carico della Ditta Aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

È fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di notificare l'attività della gestione del Centro di Cottura e dei relativi refettori agli Enti preposti inviando copia all'Amministrazione Comunale (SUAP, Vigili del Fuoco, ecc.).

ART. 55 CONTROLLI

È facoltà dell'Amministrazione Comunale o di suoi delegati effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'Appalto.

Resta inteso che la Ditta Aggiudicataria deve rispettare tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, di autocontrollo e di HACCP.

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di somministrazione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;

- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- adeguatezza della procedura di formazione del personale;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare minimo n. 10 porzioni);
- presenza della tabella relativa alla grammatura a crudo/cotto;
- modalità di manipolazione cottura e somministrazione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- identificazione delle aree e delle attrezzature e correttezza del relativo utilizzo;
- stato di manutenzione di locali, attrezzature e utensileria;
- riparazioni di attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'Amministrazione Comunale;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I controlli "a vista" si basano soprattutto sull'osservazione visiva delle evidenze relative alle conformità e/o alle non conformità osservate, con particolare riferimento alla rispondenza delle fasi di esecuzione del servizio alle prescrizioni specifiche.

I soggetti terzi incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno i controlli secondo le metodologie e con le modalità che riterranno più idonee ivi compreso l'effettuazione di riprese fotografiche.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Ditta Aggiudicataria; qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta Aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non comporterà interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati. Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di somministrazione in ogni momento dai rappresentanti delle Commissioni Mensa che avranno diritto ad un "assaggio" delle pietanze del giorno e il cui intervento è regolamentato da apposita Guida approvata dall'Amministrazione Comunale e al quale anche la Ditta Aggiudicataria deve attenersi e disponibile sul sito istituzionale del Comune di Firenze (sezione Educazione-mensa).

La Ditta Aggiudicataria deve fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, cuffie e copri scarpe in occasione dei sopralluoghi al Centro di cottura.

La Ditta Aggiudicataria, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto la Ditta Aggiudicataria deve individuare ogni fase del servizio (compresa la fase della somministrazione laddove è a carico della Ditta Aggiudicataria), che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo deve prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

Le analisi dovranno essere effettuate su materie prime/pasti preparati/tamponi diversificando l'indagine ed evitando ripetizioni. Il risultato delle analisi deve essere conservato presso ogni Centro Cottura ed esibito dalla Ditta Aggiudicataria all'Amministrazione Comunale o al personale da essa delegato.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere analisi su singoli alimenti e derrate.

I costi di tutte le analisi sono a completo carico della Ditta Aggiudicataria.

Inoltre, almeno tre volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la somministrazione del pasto a carico della Ditta Aggiudicataria, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione, nonché dell'acqua dei rubinetti utilizzata per riempire le brocche per la ricerca dei principali parametri chimici e batteriologici previsti per legge. I risultati di queste ultime analisi dovranno essere inviate tempestivamente alla EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti e conservato presso ogni Centro Cottura.

Deve altresì contenere la previsione di analisi almeno annuali sulle derrate indicate di volta in volta dall'Ufficio Mense e refezione scolastica-Trasporti al fine di garantire l'assenza di OGM nelle stesse.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Ditta Aggiudicataria deve provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione Comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 56 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione del pasto completo del giorno con le grammature previste per gli adulti presso il Centro Cottura.

La Ditta Aggiudicataria deve pertanto conservare una porzione completa prevista di ogni pasto preparato presso il Centro Cottura; le porzioni relative al primo piatto, al secondo piatto e al contorno dovranno essere confezionate separate per ogni alimento, le vaschette monoporzione dovranno essere inserite in un contenitore che deve riportare la seguente dicitura: "Pasti scuole Comune di Firenze - Campionatura rappresentativa del pasto". Il contenitore contenente il pasto campione deve essere quindi depositato in frigorifero presso lo stesso Centro Cottura e conservato almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione monoporzione deve essere apposta un'etichetta con le seguenti indicazioni:

- a) contenuto del pasto;
- b) data di confezione del pasto;
- c) il nome del cuoco responsabile della preparazione.

La Ditta Aggiudicataria deve comunicare all'inizio del servizio la lista dei propri fornitori e deve conservare e a richiesta esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

La EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti si riserva di comunicare all'inizio o nel corso dell'esecuzione dell'appalto eventuali ulteriori pasti completi per diete speciali che dovranno essere campionati separatamente come sopra indicato.

ART. 57 RIDUZIONE SPRECHI E RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI

Nel rispetto dei CAM approvati con D.M. 10.03.2020, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti dovrà avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili, quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, salvo il prelievo da parte di soggetti/organizzazioni non lucrative di utilità sociale di cui all'art. 10 del D. Lgs. n. 460/1997 e s.m.i.) che hanno aderito e sottoscritto apposito Protocollo dell'Amministrazione Comunale per progetti di recupero degli avanzi sulla base della normativa vigente (Legge n. 166 del 19/8/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi") oppure il prelievo da parte di gattai/ie regolarmente autorizzati/e dall'Amministrazione Comunale; in mancanza dei suddetti prelievi autorizzati, gli avanzi di cibo dovranno essere gettati, in maniera differenziata, nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi. Lo smaltimento del cibo avanzato deve essere effettuato dopo l'uscita dei ragazzi dal refettorio; si raccomanda di evitare che l'inserimento nei sacchi dei rifiuti degli avanzi del pranzo avvenga nel momento in cui gli alunni sono ancora presenti nel refettorio.

Al fine di ridurre gli sprechi e favorire la sostenibilità ambientale e sociale, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad applicare idonee misure e iniziative di prevenzione e di gestione delle eccedenze, in accordo con l'Amministrazione Comunale, nel rispetto delle norme igieniche vigenti e delle disposizioni del DM n. 65 del 10/03/2020 sulla "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari".

In particolare spetta alla Ditta Aggiudicataria analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (il cui contenuto deve essere concordato con l'ufficio refezione) sui quali rilevare le casistiche dei disservizi.

Tali questionari dovranno essere somministrati due volte l'anno al personale docente indicato dall'istituto scolastico, nonché agli alunni a partire dai sette anni di età.

Sulla base delle rilevazioni la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta ad attuare le conseguenti azioni correttive elencate nel decreto sopra richiamato.

Il personale addetto deve inoltre collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dalle singole scuole e/o dall'Ufficio Mense e refezione scolastica-Trasporti)

e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati (carta, multimateriale, organico, compostiera) ubicati in prossimità delle scuole medesime.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre dotare i refettori di appositi raccoglitori con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti.

Firenze, 26 giugno 2023

IL RUP
DOTT. ALESSANDRO BARONCELLI