



Comune di Firenze
DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O: Mense Scolastiche ed educazione alimentare

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE DI 14 CENTRI COTTURA
DEL COMUNE DI FIRENZE
01.01.2020-30.06.2020**

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente appalto è la gestione di 14 Centri Cottura – 4 Lotti:

LOTTO		CENTRI COTTURA	N.° PASTI
LOTTO 1	FIRENZE 1	Paolo Uccello	2060
	Totale pasti: 4900	Mameli	2490
		Vamba	350
LOTTO 2	FIRENZE 2	Lavagnini	510
	Totale pasti: 3485	Vittorio Veneto	970
		Pilati	940
		Vittorino da Feltre	480
		Settignano	585
LOTTO 3	FIRENZE 3	Bibbiena	3960
	Totale pasti: 3960		
LOTTO 4	FIRENZE 4	Donatello	1250
	Totale pasti: 4985	Carducci	2410
		Pertini	755
		Ximenes	425
		Damiano Chiesa	145

La Ditta aggiudicataria dovrà 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 principali servizi descritti nel presente Capitolato e nei seguenti allegati:

- allegato n. 1 Menù invernale ed estivo a.s. 2019/2020;
- allegato n. 2 Menù invernale ed estivo a.s. 2019/2020 con grammature;
- allegato n. 3 Caratteristiche delle derrate alimentari;
- allegato n. 4 Piano refezione
- allegato n. 5 Estratto piano refezione classe quarte e quinte Scuola primaria;
- allegato n. 6 Turni e alte note
- allegato n. 7 Strutture, impianti ed attrezzature date in uso e piano dettagliato degli Interventi di manutenzione ;
- allegato n. 8 Criteri Minimi Ambientali D; Ministero dell'ambiente e della tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011;

ART. 2 OGGETTO DEL SERVIZIO

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

- preparazione, confezionamento, veicolazione, 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 n. 2);
- preparazione, confezionamento, veicolazione, 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;

- distribuzione/porzionamento 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 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.

Dovrà essere inoltre essere fornito dalla Ditta Appaltratrice:

- la sostituzione di stoviglie presenti presso i Refettori (piatti, bicchieri, posate, ecc.) rotte, scheggiate, vetuste;
- brocche, meglio se con coperchio, per acqua;
- termometri a sonda per la verifica delle temperature dei pasti;
- 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;
- materiale necessario per la consumazione del pasto in materiale biodegradabile compostabile nelle scuole in cui non è presente la lavastoviglie, del peso di gr. 9,00 circa e ø 21 cm.circa, ciotole di peso minimo di gr. 8,00 circa, posate (bis), cucchiai e bicchieri (cc 160 circa) allegato n. 6;
- 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.);
- fornitura di acqua minerale pari a 0,50 litri (mezzo litro) presso le sedi scolastiche ove persistono condizioni di criticità tali da non poter utilizzare acqua del rubinetto- allegato n.6;
- fornitura di acqua minerale pari a 0,50 litri (mezzo litro) per situazioni di emergenze legate alla potabilità dell’acqua di rete;
- fornitura di tovaglioli monouso, di carta bianca ad un velo, ecocompatibili, biodegradabili, cm. 30x30 circa;
- fornitura di tovagliette all’americana, monouso, di carta bianca, cm 40x30 con stampato in colore rosso 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.
- fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti, tenendo conto della differenziazione dei rifiuti medesimi;
- materiali necessari per l’igiene e la pulizia dei centri Cottura, Office e Refettori;
- ogni materiale e bene necessario a garantire lo svolgimento del servizio e le attività previste dal presente Capitolato.

ART. 3 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

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

- scuole dell’infanzia comunali e statali: dal 16 settembre 2019 al 30 giugno 2020;
- scuole primarie e scuole secondarie di I° grado: dal 16 settembre 2019 al 10 giugno 2020;

Inoltre dovranno essere garantiti i pasti per l’Asilo Nido “Gelsomino” –senza cucina interna – per i quali le pietanze vengono preparati e consegnati dal centro Cottura Settignano – Lotto 2 - (con un menù rivisto dal Servizio Servizi all’Infanzia della Direzione Istruzione del Comune di Firenze con le principali derrate alimentari presenti nel menù invernale ed estivo della Refezione Scolastica) dal 16 settembre 2019 al 30 giugno 2020;

La Regione Toscana nel calendario scolastico 2019/2020 ha indicato i periodi di festività:

- 1° novembre – 8 dicembre – vacanze natalizie dal 24 dicembre al 6 gennaio compresi – vacanze pasquali da giovedì 9 aprile a martedì 14 aprile compresi – 25 aprile – 1° maggio – 2 giugno e la festa del patrono (24 giugno).

Si precisa che per l'a.s. 2019/2020 il servizio di Refezione scolastica attinente alla presente procedura di gara prevede l'inizio del servizio il 1° gennaio 2020 e la conclusione come sopra esplicitata (10 giugno per le scuole primarie e secondarie di primo grado e 30 giugno per le scuole dell'Infanzia e il Nido Gelsomino).

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 dovrà 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 (da ora A.C.).

Saranno in ogni caso pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Per le scuole che usufruiscono del servizio solo per alcuni giorni della settimana (c.d. moduli), il Comune si riserva di richiedere, con preavviso di 10 giorni, il pasto secondo i menù previsti in giorni diversi da quello nei quali i pasti vengono consumati, al fine di garantire una giusta alternanza delle pietanze.

I pasti saranno confezionati attenendosi alle due prevalenti tipologie di menù (uno invernale e uno estivo); i piatti che normalmente compongono i suddetti menù sono contenuti nell'allegato 1 e 2.

Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi nette al crudo e riferite alla parte edibile, salvo diversa indicazione.

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 aggiudicatrice 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 possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo per gli eventuali maggiori oneri.

La Ditta appaltatrice dovrà all'inizio del servizio comunicare e trasmettere per iscritto i rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze.

I pasti andranno consegnati nei seguenti orari:

- scuole dell'infanzia: entro le ore 11.45;
- scuole primarie: entro le ore 12,00 per il turno unico o primo turno; entro le ore 12,45 per il secondo turno ed entro le ore 13,30 per il terzo turno.

Gli orari del secondo e terzo turno potranno subire variazioni a seconda dell'organizzazione di ogni singola scuola.

La frutta – lavata e se necessario accompagnata da cucchiari/cucchiaini (forniti dalla Ditta aggiudicatrice) per la somministrazione come ad esempio il kiwi – e il pane dovranno essere consegnati alle scuole entro le ore 10.00.

Per le scuole che aderiscono al progetto “Frutta a Merenda” la frutta e il pane dovranno essere consegnati tassativamente entro le 10.00. L'elenco delle scuole che usufruiscono di tale progetto sarà comunicato alla Ditta aggiudicatrice al momento dell'inizio del servizio.

La frutta dovrà essere alternata nelle varie tipologie, a seconda della stagionalità, fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana.

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.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta 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'A.C. dovrà esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

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'A.C. 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. 4 PASTI SPECIALI

Con preavviso di tre (3) giorni l'A.C. si riserva di ordinare, attraverso le Direzioni Scolastiche che indicheranno orari e luoghi di consegna, invece dei pasti sopraindicati ed alle stesse condizioni, cestini da viaggio in sacchetti individuali ad uso alimentare composti come segue: n° 2 panini (o n. 4 fette di pane) da gr. 50/cad. riempito 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 dovrà comunque essere concordata sempre con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

Nel cestino, oltre ai panini, dovranno essere forniti:

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

L'A.C. potrà richiedere alla Ditta aggiudicatrice 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'A.C. si riserva comunque di apportare modifiche alla composizione dei cestini nel corso dello svolgimento del servizio.

L'A.C. 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 Scolastiche ed educazione alimentare. Il Comune si riserva altresì di richiedere alla Ditta Appaltatrice, 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, dovrà essere fornita una dieta alternativa da concordare con l'A.C. per i docenti, non docenti e alunni che ne facciano richiesta.

ART. 5 DIETE

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o etiche/religiose la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare Scolastica (menù Diete), oppure, in caso di patologie, dalla certificazione medica specifica, che la Ditta dovrà scrupolosamente rispettare.

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

La Ditta 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".

La preparazione delle diete speciali dovrà avvenire separatamente alla preparazione del menù standard, utilizzando i locali/zone appositamente allestite nell'ambito del Centro di Cottura.

Le diete personalizzate devono essere confezionate in vaschette monoporzioni contrassegnate dal nome e cognome dell'utente, dovrà essere indicato il contenuto (nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di privacy) ed inserite a loro volta in contenitori termici.

I pasti speciali verranno comunicati e precisati dalla scuola al momento della prenotazione giornaliera. Sarà comunque cura della Ditta 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.

Saranno presi in considerazione solo i certificati medici con dettaglio degli alimenti che non devono essere somministrati.

In applicazione al GDPR (General Data Protection Regulation) 2016/679 e della normativa nazionale, la Ditta Aggiudicatrice 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'A.C.

ART. 6 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" la voce "APP" la Ditta aggiudicatrice dovrà garantire la distribuzione, lo sporzionamento e la gestione della zona "office" e dei Refettori.

Nelle scuole che riportano alla casella "Servizio distribuzione" la voce "ESE" la Ditta aggiudicatrice dovrà 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 distribuzione, dando un preavviso alla Ditta aggiudicatrice di almeno 10 giorni.

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.

Nell'eventualità che nel corso dell'appalto si rendesse necessaria per qualsiasi motivo la chiusura del Centro di Cottura, l'Amministrazione Comunale si riserva di affidare in via straordinaria alla Ditta aggiudicataria la fornitura dei pasti, alle stesse condizioni contrattuali in essere, pasti che la stessa potrà produrre presso uno stabilimento proprio, o di cui comunque abbia la disponibilità, comunque ritenuto idoneo dall'Amministrazione Comunale.

Qualora la Ditta aggiudicataria non sia in grado di fornire quanto sopra, l'Amministrazione Comunale si riserva di affidare il servizio ad altra Ditta, limitatamente al periodo di chiusura della cucina, senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare diritti a compensi.

ART. 7 CONFEZIONAMENTO PASTI

Le pietanze dovranno essere confezionate in recipienti multi porzione fino ad un massimo di 20 razioni ciascuno, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori – che dovranno essere forniti a cura e 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)

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 distribuzione nelle scuole.

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

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per i primi asciutti, per il sugo, per il secondo, per i contorni, ecc.). Inoltre 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.

Per particolari esigenze del servizio i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta dell'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare, anche per singola classe.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il numero di porzioni ivi contenute e il nome/numero del refettorio cui il contenitore è destinato.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato. Per quanto riguarda l'etichettatura dei pasti si rimanda comunque alla normativa vigente.

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

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

L'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 effettui

presso gli stessi la distribuzione del pasto). Il trasporto della frutta deve essere effettuato in contenitori idonei.

ART. 8 CONDIMENTI

Tutti i condimenti delle pietanze dovranno essere consegnati in vaschetta separata.

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

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano DOP. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alle Legge n. 125/1954 e DPR n. 667/1955 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

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

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. 9 CONSEGNA DEI PASTI

Come previsto all'art 3 il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio, il numero e la tipologia delle diete speciali sarà comunicato all'Ditta aggiudicataria entro le ore 09:50 da parte del personale scolastico preposto, anche 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.

Non dovrà intercorrere un periodo di tempo superiore a due ore fra il termine della preparazione dei pasti - inteso come termine della cottura - e la loro somministrazione nei refettori. Pertanto il limite delle due ore deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

Come previsto all'art 3 la consegna dei pasti avverrà per le scuole dell'infanzia ed e primaria dalle ore 11:50 alle ore 12:20. Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto dalle 12,45 alle 13,10 a secondo, degli orari dei turni previsti

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti nei precedenti commi.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26/3/1980 art. 46 e ss. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e/o rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.

I mezzi di trasporto dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60° e 65°C fino al momento del consumo.

La frutta (lavata e se necessario accompagnata da cucchiaini/cucchiai per la somministrazione) e il pane dovranno essere consegnati a tutte le scuole entro le ore 10:00.

Qualora il menù del giorno preveda la somministrazione a fine pasto della crostata, la Ditta dovrà provvedere ad inviare la frutta per la merenda di metà mattina dove è previsto il progetto "Frutta a merenda".

Per le scuole secondarie di primo grado servite nel corso della fornitura, la consegna dei pasti dovrà avvenire entro 20 minuti dal consumo in un arco di tempo compreso fra le 12:30 e le

13:30 secondo gli orari settimanali che saranno comunicati dalle scuole, fermo restando il limite delle due ore sopra previsto di permanenza delle pietanze nei contenitori.

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

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione: del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

ART. 10 SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Come previsto nell'art. 6 nelle scuole che riportano alla casella "Servizio distribuzione" la voce "APP" (cfr Piano Refezione allegato n.4), la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione dei pasti comprensivo anche delle operazioni necessarie a riassetto i tavoli, alla sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio, dei corridoi di collegamento e di altre zone usate per la distribuzione; tali operazioni dovranno essere effettuate al termine di ogni servizio. In tal caso la ditta dovrà provvedere anche al lavaggio dei piatti, stoviglie, bicchieri, brocche e quant'altro, attraverso l'utilizzo della lavastoviglie, o con altre modalità laddove questa non fosse disponibile, concordando con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare idonee soluzioni.

In particolare, per le brocche e i bicchieri la Ditta dovrà provvedere periodicamente ad effettuare un idoneo trattamento anticalcare.

Il servizio di distribuzione e riordino dei locali a carico della Ditta aggiudicataria dovrà avere inizio entro 10 giorni dalla data di preavviso e proseguirà fino al termine dell'anno scolastico, fermo quanto previsto all'art.6 del Capitolato circa la variazione delle scuole da fornire.

La Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione, 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:

- almeno una unità per ogni singolo refettorio (inteso come spazio adibito alla consumazione del pasto) presente per tutto il tempo in cui sono presenti i destinatari del servizio;
- un rapporto massimo di 40 pasti per addetto (1 addetto mensa ogni 40 bambini) nelle scuole primarie e 35 pasti per addetto (1 addetto mensa ogni 35 bambini) nelle scuole dell'infanzia.

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 distribuzione.

All'inizio del servizio dovrà inoltre essere individuato, presso ciascun refettorio servito, un referente il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare

Nel caso in cui per qualsiasi motivo non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la ditta dovrà informare tempestivamente l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare 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 dovrà provvedere a proprie cure e spese, a fornirlo nelle quantità e con le caratteristiche da concordare con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

L'A.C. si riserva di chiedere la sostituzione dei suddetti prodotti qualora non ritenuti idonei.

La Ditta 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 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.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato, in numero congruo al numero dei refettori serviti. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune all'inizio del servizio stesso.

ART. 11 OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'I.A. per le operazioni di distribuzione, 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 ed i tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Ente aggiudicatario ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura e non dovrà 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 dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc) 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 ed accuratamente puliti;
- Sui tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione; si ricordano di seguito le operazioni da eseguire per il corretto utilizzo dell'acqua di rubinetto:
 - Prima di riempire le brocche, occorre far scorrere l'acqua del rubinetto abbondantemente per consentire una "ripulitura" delle tubature;
 - Pulire e sanificare opportunamente il/i rubinetto/i e i lavelli utilizzati per riempire le brocche;
 - Risciacquare accuratamente le brocche prima di riempirle;
 - 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 ricoperte con tovaglioli o tovagliette di carta o altro materiale che comunque impedisca una contaminazione da polveri del contenuto;
 - Dopo l'uso le brocche dovranno essere lavate e sanificate con appositi prodotti e, ove possibile, lavate periodicamente in lavastoviglie.
 - 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 dovrà fornire al Refettorio l'acqua minerale necessaria;
 - Nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, occorre che sia avvisato tempestivamente l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare 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 grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori, già grattugiato in vaschette separate, 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 vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici e immediatamente richiusi;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione dei pasti, dovrà iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio, seduti nella loro postazione;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze e completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni al momento della distribuzione.
- Dovrà 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 dovrà 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 distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto all'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.
- La distribuzione 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'Ufficio Mense scolastiche ed educazione alimentare 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.

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 Dlgs. N. 460/1997 e s.m.i.) che hanno aderito e sottoscritto apposito Protocollo dell'A.C. 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 gattarie regolarmente autorizzate dall'A.C.; 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, dovrà 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.

Il personale addetto dovrà 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 Scolastiche ed educazione alimentare) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati [carta, multimateriale, organico, compostiera] ubicati in prossimità delle scuole medesime.

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

Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà 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 e lavaggio degli stessi.

Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti e messi a disposizione degli utenti.

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

ART. 12 STRUTTURA CENTRO COTTURA

La struttura del centro cottura e quanto in essa contenuto viene data in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, e non potrà essere utilizzata per scopi diversi da quelli previsti e regolati nel presente capitolato.

Per quanto riguarda la manutenzione di impianti ed attrezzature date in uso si rimanda ai 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 questo dovrà essere riparato dall'Azienda o sostituito.

ART. 13 NORME IGIENICHE

La Ditta aggiudicatrice 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.

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 dovrà attenersi:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare indumenti e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- i copricapi del personale addetto al Centro Cottura dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- il personale non deve indossare anelli, collane, braccialetti, spille, orecchini, piercing, ecc. durante il servizio, in modo da evitare contaminazioni delle pietanze in fase di lavorazione e somministrazione;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- 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 di cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati e cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, pertanto è tassativamente vietato la preparazione anticipate dei pasti. Fanno eccezione: il ragù e alcuni ingredienti per polpette e sformati che potranno essere preparati il

giorno precedente la somministrazione e conservati in frigo previo raffreddamento in abbattitore. Eventuali ulteriori deroghe dovranno essere concordate con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare;

-tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - +4°C;

- la macinatura e la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nelle 24 ore precedenti;

- devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;

- 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;

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;

- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;

- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. 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. 14 PULIZIE E DISINFEZIONI

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro di cottura e delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni Ditta, 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 ed 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 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 appositi 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. L'Ditta aggiudicataria appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro 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 è a carico dell'Ditta aggiudicataria che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

B) Operazioni settimanali

Settimanalmente dovrà 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.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con appositi detergenti e sanificanti.

Sempre settimanalmente dovrà 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 dovrà provvedere alla pulizia straordinaria del Centro Cottura che si rendesse necessaria a seguito interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'A.C. in qualsiasi momento dell'appalto, compreso l'inizio del servizio medesimo.

E) Monitoraggio Agenti Infestanti

Presso i Centri di Cottura [nonché le relative aree esterne di pertinenza] ed i refettori dove viene svolto il servizio di distribuzione dei pasti, l'Ditta aggiudicataria appaltatrice deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia. Successivamente l'I.A. 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 dei tecnici ASL.

In presenza di infestazioni la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

F) Refettori

Oltre a quanto già sopra esposto per i Refettori, le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, 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.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri sia interni che esterni, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria, di tutti i locali per i quali sono a suo carico le pulizie giornaliere sopra ricordate, che si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni e esterni dei refettori e delle zone interessate ai lavori. Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 15 ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore 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'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti, sia all'interno del Centro di Cottura che nei terminali di distribuzione, fornendo i contenitori e gli appositi sacchi.

Sono inoltre a carico dell'appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di notificare l'attività della gestione del Centro di cottura agli enti preposti.

ART. 16 CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicatrice alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'Appalto.

Resta inteso che la Ditta dovrà 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 distribuzione;
- 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;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare minimo n. 10 porzioni);
- modalità di manipolazione cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. 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'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Ditta Aggiudicatrice; qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta Aggiudicatrice 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'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione 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'A.C. ed al quale anche la Ditta aggiudicatrice dovrà attenersi.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al Centro di cottura.

La Ditta Aggiudicatrice, 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 Aggiudicatrice deve individuare ogni fase del servizio [compresa la fase della distribuzione laddove è a carico Ditta Aggiudicatrice], 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 dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, 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 all'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

Dovrà altresì contenere la previsione di analisi almeno annuali sulle derrate indicate di volta in volta dall'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare al fine di garantire l'assenza di OGM nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

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

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzionata (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso Centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

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

ART. 17 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di sei mesi (6) (1) dal 01.01.2020 fino alla chiusura della scuola primaria e secondaria di primo grado- 10.06.2020- e della scuola dell'infanzia - 30.06.2020- .

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriore sei mesi (6) per un importo di € 6.306.206,20, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze così suddiviso per i lotti:

Lotto 1 – Firenze 1 € 1.782.752,30;

Lotto 2 – Firenze 2 € 1.266.715,80;

Lotto 3 – Firenze 3 € 1.440.427,80;

Lotto 4 – Firenze 4 € 1.816.310,30.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima dell'inizio del servizio.

L'esecuzione del servizio potrà avere inizio anche nelle more della stipulazione del contratto.

ART. 18 PERIODO DI PROVA

Per i primi 2 (due) mesi di vigenza del contratto, l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere unilateralmente, in qualsiasi momento, dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta aggiudicataria tramite Pec.

La Ditta sarà, in ogni caso, obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta aggiudicataria spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART. 19 VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

La Ditta aggiudicatrice è tenuto ad organizzare incontri illustrativi rivolti ai componenti delle Commissioni Mensa sull'attività del Centro Cottura secondo modalità che verranno concordate con l'A.C.

La Ditta aggiudicatrice dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo del grado di soddisfazione dell'utenza. Di tale rilevazione dovrà essere fornito trimestralmente (a marzo e a giugno) un report all'A.C.

La Ditta aggiudicatrice è infine tenuto a concordare con l'A.C. un piano di analisi dello scarto rilevato presso i Refettori, relativamente al quale dovranno essere forniti report trimestrali all'A.C.

ART. 20 POLIZZE ASSICURATIVE

L'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.

A tale scopo, l'Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, le seguenti Polizze Assicurative stipulate 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:

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 – Firenze 1	Paolo Uccello	€ 2.500.000,00	€500.000,00	€ 2.000.000,00
	Mameli	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Vamba	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
Lotto 2 – Firenze 2	Lavagnini	€ 1.500.000,00	€ 400000,00	€ 2.000.000,00
	Vittorio Veneto	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Pilati	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Vittorino da Feltre	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Settignano	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
Lotto 3 – Firenze 3	Bibbiena	€ 2.500.000,00	€ 500.00,00	€ 2.000.000,00
Lotto 4 – Firenze 4	Donatello	€ 2.500.000,00	€ 500000,00	€ 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
	Ximenes	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Damiano Chiesa	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00

Polizza RCT/RCO: riferita all'esercizio delle attività sotto indicate per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate all'art. 1 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, distribuzione 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 – Firenze 1	Paolo Uccello	€ 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
	Vamba	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	500.000,00
Lotto 2 – Firenze 2	Lavagnini	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	500.000,00
	Vittorio Veneto	€ 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
	Vittorino da Feltre					
	Settignano	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	500.000,00
Lotto 3 – Firenze 3	Bibbiena	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	500.000,00
Lotto 4 – Firenze 4	Donatello	€ 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
	Ximenes	€ 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

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Nel caso di durata pluriennale del servizio, l'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. 21 CORRISPETTIVO APPALTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà quello risultante dalla percentuale di ribasso offerta dalla Ditta aggiudicataria sul prezzo base di € 3,29 per ogni pasto, oltre Iva, esclusa la distribuzione. Per il servizio di distribuzione (che la Ditta dovrà svolgere nelle scuole che nel Piano Refezione allegato n.4 riportano alla casella "Servizio distribuzione" la voce "APP") sarà riconosciuto l'importo di € 1,26= oltre Iva, a pasto, che andrà ad aggiungersi al prezzo di aggiudicazione. Tale importo sarà riconosciuto anche qualora si renda necessario affidare alla Ditta aggiudicataria il servizio di distribuzione presso le scuole in cui al momento non è previsto.

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 dovrà 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.

ART. 22 PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta Aggiudicatrice sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura che presso le Scuole 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 Aggiudicatrice è tenuta a fornire all'A.C., prima dell'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 Aggiudicatrice si obbliga inoltre a esibire, 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 dovrà risultare iscritto nei libri paga della Ditta Aggiudicatrice.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso 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 l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con altro personale in tempi brevi.

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

L'organico, per tutta la durata del contratto, sarà quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta Aggiudicatrice, 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 Aggiudicatrice 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 dovrà essere comunicata e approvata dall'A.C.

A richiesta dell'Amministrazione la Ditta Aggiudicatrice dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

La Ditta Aggiudicatrice dovrà indicare nell'offerta, oltre l'organico previsto per la gestione, un Responsabile con adeguata qualifica professionale cui affidare la gestione del lotto aggiudicato e i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione Comunale e un Referente della Commissione Mensa per ogni singolo Centro Cottura a cui affidare la gestione dei rapporti con i genitori degli alunni, i rappresentanti della Commissione mensa e il personale scolastico.

Il Responsabile del Lotto dovrà essere in via esclusiva per il presente appalto ed a tempo pieno. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate.

La Ditta Aggiudicatrice 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 aggiudicatrice è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

La Ditta 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 Aggiudicatrice 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 appaltatrice ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'A.C.

E' inoltre a carico della Ditta Aggiudicatrice 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 Aggiudicatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. n. 303/56 "Norme generali per l'igiene del lavoro" e s.m.i. .

Il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art.42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i..

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

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

La Ditta Aggiudicatrice 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 Aggiudicatrice 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'A.C. che vi potrà far partecipare anche propri incaricati, senza oneri aggiuntivi per l'Impresa aggiudicatrice.

La Ditta Aggiudicatrice dovrà 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.

ART. 23 FATTURAZIONI, LIQUIDAZIONI, CESSIONI DEL CREDITO.

Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di servizio, complete delle note riportanti i pasti consegnati alle singole scuole.

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 SOGEL; 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 P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare con cadenza trimestrale le schede periodiche della manutenzione delle attrezzature di cui all'art. 3 delle "Specifiche Tecniche". La mancanza delle schede di manutenzione costituisce giusta causa di sospensione dei termini di pagamento delle fatture.

La Direzione Istruzione – P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare 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 DLgs 231/2002.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata dalla P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare, 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 dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

ART. 24 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.

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.

ART. 25 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 dell'Ditta aggiudicataria risultata aggiudicataria e di tutti i subappaltatori ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto.

Si applica l'art. 6 del D.p.r. 207 del 2010 come integrato dall'[art. 31, commi 4, 5, 6 e 7, legge n. 98 del 2013](#).

ART. 26 PENALITÀ

La Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui all'art. 16 del presente Capitolato 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:

1) qualora non fosse rispettato il limite delle due ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della Ditta aggiudicataria di fornire un pasto freddo alternativo;

- 2) qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio; se le deficienze nelle grammature fossero rilevate su almeno cinque contenitori presso il centro di cottura le suddette penali saranno applicate per tutti i pasti preparati nello stesso centro. Se comunque durante tali conteggi fossero accertate porzioni inferiori di oltre il 15%, sarà applicata un'ulteriore penale pari al 20% dell'importo pieno di tutti i pasti forniti;
- 3) qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto dall'allegato 3 al presente Capitolato e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 500,00= al giorno per derrata;
- 4) per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Servizio Refezione Scolastica, penale di €. 500,00= al giorno;
- 5) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 500,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di €. 250,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di €. 500,00= per ognimezzo di trasporto;
- 6) per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di €. 500,00= per ogni inadempimento;
- 7) qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 15 minuti, penale di €. 250,00= per ogni scuola;
- 8) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di €. 500,00=, con ulteriore penale di €. 1000,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della Ditta aggiudicataria di fornire un pasto sostitutivo;
- 9) per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.a.c.c.p., penale di €. 500,00= e penale di €. 250,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
- 10) per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli di legge anche riferito alle singole pietanze, penale di €. 500,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 250,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
- 11) qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
- 12) per la mancata o erronea erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 500,00= ad un massimo di €. 5.000,00= in relazione alla gravità del caso.
- 13) per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €.250,00= ad un massimo di €. 5.000,00=.

La contestazione dell'inadempienza è inviata per scritto al soggetto aggiudicatario tramite PEC da parte del direttore dell'esecuzione del contratto di concerto con il responsabile unico del procedimento, con indicazione di un termine, fissato di norma in 10 giorni dalla data del suo ricevimento, per le eventuali controdeduzioni ovvero per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata.

Si darà corso all'applicazione delle penali nel caso in cui, entro il termine indicato dal Comune come sopra, gli elementi giustificativi non vengano forniti nei termini previsti o non siano ritenuti validi o l'inadempienza contestata non venga regolarizzata da parte dell'aggiudicatario.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, 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. 27 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. 22 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. 6 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 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.

E' 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. 28 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 dell' Ditta aggiudicataria nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, dovrà 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. 90, 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 cantiere o nell'opificio.

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 dell' 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. 29 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. 30 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. 2013/G/00471 del 30/12 /2013 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 dell' Ditta aggiudicataria contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori dell' Ditta aggiudicataria contraente del suindicato "Regolamento".

ART. 31 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. 32 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. E' 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. 33 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 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.

DIREZIONE ISTRUZIONE
Il Dirigente
Servizio Supporto alla Scuola
(f.to Dott. Valerio Cantafio Casamaggi)