



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

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE DI 15 CENTRI COTTURA
DEL COMUNE DI FIRENZE
01.01.2022-31.10.2021
(01.01.2021-30.06.2021 e 01.09.2021-31.10.2021)**

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente appalto è la gestione di 15 Centri Cottura – 5 Lotti:

lotto		centri cottura	n° pasti presunti al giorno	tot. pasti per lotto
LOTTO 1	FIRENZE 1	Paolo Uccello	2030	3705
		Donatello	1260	
		Ximenes	415	
LOTTO 2	FIRENZE 2	Don Minzoni	2165	3790
		Pilati	930	
		Settignano	555	
		Damiano Chiesa	140	
LOTTO 3	FIRENZE 3	Carducci	2430	3750
		Vittorio Veneto	975	
		Vamba	345	
LOTTO 4	FIRENZE 4	Mameli	2485	3730
		Pertini	815	
		Vittorino da Feltre	430	
LOTTO 5	FIRENZE 5	Bibbiena	3965	4465
		Lavagnini	500	

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:

1. allegato n. 1 Menù a.s. 2021/2022;
2. allegato n. 2 menù grammato a.s. 2021/2022;
3. allegato n. 3 Caratteristiche delle derrate alimentari;
4. allegato n. 4 Piano refezione
5. allegato n. 5 Turni e alte note
6. allegato n. 6 Strutture, impianti ed attrezzature date in uso e piano dettagliato degli Interventi di manutenzione;
7. 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.
8. allegato n. 8 Organici Centri Cottura.

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 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, sparcchiatura, 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.

ART. 2.1 ULTERIORE COMPITI DITTA AGGIUDICATRICE

Dovrà essere inoltre essere fornito dalla Ditta Aggiudicatrice:

- a) 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 b) del presente articolo;
- b) 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 (bis), cucchiari e bicchieri (cc 160 circa) allegato n. 5;
- c) la sostituzione di stoviglie presenti presso i Refettori (piatti, bicchieri, posate, ecc.) rotte, scheggiate, vetuste e/o l'acquisto di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.) e degli utensili;
- d) acquisto di stoviglie e 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;
- e) brocche, meglio se con coperchio, per acqua;
- f) termometri a sonda per la verifica delle temperature dei pasti;
- g) 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;
- h) 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.);
- i) 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- allegato n.5;
- j) fornitura di acqua minerale pari a 0,50 litri pro capite (mezzo litro) per situazioni di emergenze legate alla potabilità dell'acqua di rete;
- k) fornitura di tovaglioli monouso, di carta bianca ad un velo, ecompatibili, biodegradabili, cm. 30x30 circa;
- l) 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.
- m) 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;
- n) materiali necessari per l'igiene, la pulizia e la sanificazione dei Centri Cottura, Office e Refettori (compresi i bagni di pertinenza adiacenti ai Refettori);
- o) ogni materiale e bene necessario a garantire lo svolgimento del servizio e le attività previste dal presente Capitolato;
- p) taratura annuale delle bilance, ad ago e digitali, presenti nelle cucine, con fornitura di relativo report come da vigente normativa;
- q) calibratura delle sonde ad infissione: la ditta 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 dovrà essere sostituita, senza alcun onere a carico della Stazione Appaltante. La ditta invierà all'Ufficio Refezione un report ed un certificato di calibratura con indicazione delle caratteristiche del termometro certificato di riferimento usato per la calibratura stessa;

- r) 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;
- s) la pulizia ordinaria di tutti i locali ad uso della Ditta Aggiudicatrice come descritto negli specifici articoli 10 e 14 del presente Capitolato d'Appalto;
- t) la pulizia straordinaria dei locali refettori ed annessi e delle cucine in gestione come specificato negli artt. 10 e 14 del presente Capitolato d'Appalto;

ART. 3 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

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

per l'anno scolastico 2021/2022 le date sono le seguenti:

- scuole dell'infanzia comunali e statali: dal 7 gennaio 2022 al 30 giugno 2022;
- scuole primarie e scuole secondarie di I° grado: dal 7 gennaio 2022 al 10 giugno 2022.

Per l'a.s. 2022/2023 saranno date indicazioni in corso di esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato.

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 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 a.s. 2021/2022 della Refezione Scolastica (allegati 1 e 2).

La Regione Toscana nel calendario scolastico 2021/2022 ha indicato i periodi di festività: vacanze pasquali da giovedì 14 aprile 2022 a martedì 19 aprile compresi, lunedì 25 aprile, giovedì 2 giugno. La festa del patrono della città di Firenze è prevista per venerdì 24 giugno 2022.

Si precisa che per l'a.s. 2021/2022 il Servizio di Refezione scolastica attinente alla presente procedura di gara prevede l'inizio del servizio il 1° gennaio 2022 e la conclusione il 31 ottobre 2022 (con interruzione dal 10 giugno fino alla riapertura dell'a.s. 2022/2023 previsto, di norma, per metà settembre per le scuole primarie e con interruzione dal 30 giugno fino alla riapertura dell'a.s. 2022/2023 previsto, di norma, per metà settembre per le scuole dell'infanzia);

ART 3.1 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.

Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base della media dei pasti giornalieri per Centri Cottura del mese di ottobre 2019 (considerato un mese di attività ordinaria, prima dell'emergenza epidemiologica Covid 19). 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, l'evolversi della pandemia da Covid-19 – 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.

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.).

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 normativa, anche in materia di trattamento dei dati personali e particolari.

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

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 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'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 previsti 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. 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 dovrà 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 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 e refezione scolastica-Trasporti. 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 e refezione scolastica-Trasporti (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 2 “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 3 (Piano Refezione) del presente Capitolato.

Nelle scuole che riportano alla casella “Servizio distribuzione/somministrazione” la voce “APP” la Ditta aggiudicatrice dovrà garantire la veicolazione, lo sporzionamento e la gestione della zona “office” e dei relativi Refettori.

Nelle scuole che riportano alla casella “Servizio distribuzione/somministrazione” 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 somministrazione, 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.

ART. 7 CONFEZIONAMENTO PASTI

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

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 per iscritto alla PO Mense e refezione scolastica-Trasporti i rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze. Tale comunicazione dovrà essere affissa – in modo chiaro e visibile – all'ingresso di ogni zona refettorio in apposita bacheca che dovrà essere acquistata e apposta a carico della Ditta aggiudicatrice in ogni refettorio di competenza.

La bacheca dovrà avere le seguenti caratteristiche: formato minimo 50x60, chiudibile con chiave. Il vetro della bacheca dovrà essere o reso infrangibile.

Nella bacheca dovranno essere presenti, oltre il rapporto fra crudo e cotto delle singole pietanze, copia del menù gammato, avvisi di cambi menù e i riferimenti dell'Azienda di Ristorazione (Contatti del Centro Cottura, del Coordinatore del Centro Cottura e del Referente del refettorio) e ogni altro documento che – seconda la normativa vigente – deve essere consultabili e visibile ai fruitori del servizio.

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 cucchiaini/cucchiai (forniti dalla Ditta aggiudicatrice) per la somministrazione come ad esempio il kiwi – e il pane dovranno essere consegnati alle scuole entro le ore 9,30.

Per le scuole che aderiscono al progetto "Frutta a Merenda" la frutta e il pane dovranno essere consegnati alle scuole 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.

Le pietanze 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 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 dovrà 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

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) contenitori diversi per ogni tipologia di pietanza (contenitori per le minestre, per i primi asciutti, per il sugo, per il secondo, per i contorni, ecc.); Per ogni contenitore contenente la pietanza (divisa come sopra riportato) dovrà essere apposta apposita etichetta riportante:

- a) il numero di porzioni ivi contenute;
- b) il nome e/o il numero del refettorio cui il contenitore è destinato.

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.

Per particolari esigenze del servizio i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta dell'Ufficio 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'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.

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 effettui presso gli stessi la somministrazione del pasto).

Il trasporto della frutta deve essere effettuato in contenitori idonei.

ART. 8 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 dovrà 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 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. 9 CONSEGNA DEI PASTI

I pasti, come previsto nell'art. 7 del presente Capitolato, devono essere confezionati in gastronomia acciaio inox a loro volta contenuti in contenitori isotermitici, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti (D.P.R. 327/80, Reg. CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852-853-854-882 del 2004).

I contenitori devono essere in numero sufficiente da garantire la continuità delle prestazioni, inoltre la Ditta aggiudicataria dovrà 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.

Per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di appositi automezzi – numero e tipologia - idonei a garantire le consegne in modo efficace ed efficiente:

- a) adeguatamente predisposti (automezzi chiusi, rivestiti con materiale liscio e lavabile) e 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 (art. 31 D.P.R. 327/80);
- b) le consegne ai refettori avvengano nell'arco di massimo 40 minuti a decorrere dal momento della partenza dal Centro Cottura.

Come previsto all'art 3 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 dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione chiaramente leggibile (cosiddetta "bolla di consegna") che consenta di rilevare:

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. la bolla delle diete speciali (numero delle diete consegnate e la tipologia).

La Ditta aggiudicataria dovrà 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 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 (non a posteriori).

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

Non potrà essere consegnato al primo turno le pietanze previste per il secondo turno. Ad ogni turno dovrà corrispondere la consegna delle relative pietanze.

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.

La consegna dei pasti nei refettori dovrà 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 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 9.1 MEZZI PER IL TRASPORTO PASTI E PIANO DEI TRASPORTI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, come previsto nell'art. 9 4° capoverso punto a), devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti, coibentati e/o rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e, comunque, conformi alle normative vigenti..

I mezzi di trasporto dovranno essere puliti e sanificati giornalmente.

I mezzi del trasporto dovranno essere classificati in classe Euro 5 o 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.

La Ditta aggiudicatrice dovrà eseguire il Piano dei Trasporti che sarà presentato in sede di Offerta tenendo presenti quanto previsto agli artt. 7 e 9;

- 1) orari del progetto "Frutta a merenda" che potrebbe essere esteso a tutte le scuole fiorentine;
- 2) gli orari previsti per i pasti alla scuola dell'infanzia, alla scuola primaria e alla scuola secondaria di primo grado;
- 3) l'articolazione dei turni per ogni plesso.
- 4) il tempo intercorrente tra il confezionamento, la somministrazione e la somministrazione;
- 5) il mantenimento delle temperature dei pasti veicolati.

ART. 10 SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE

Come previsto nell'art. 6 nelle scuole che riportano alla casella "Servizio distribuzione/somministrazione" la voce "APP" (cfr Piano Refezione allegato n. 4), la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare presso ogni plesso scolastico il servizio di somministrazione dei pasti comprensivo delle seguenti operazioni:

1. approntamento dei refettori;
2. porzionamento e somministrazione dei pasti;
3. 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 di cottura;
4. per le brocche e i bicchieri la Ditta dovrà provvedere periodicamente ad effettuare un idoneo trattamento anticalcare;
5. pulizia e sanificazione dei carrelli, dei carrelli termici e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli neutri di somministrazione, carrelli neutri, ecc.);
6. pulizia e sanificazione intermedie di tavoli e sedie in caso di doppi turni;
7. pulizia e sanificazione finale dei tavoli e sedie;
8. spazzatura e lavaggio dei pavimenti;
9. raccolta e allo smaltimento dei rifiuti come previsto dagli artt. 2.1, 11 e 14 del presente Capitolato.

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

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.

La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere le pulizie straordinarie dei 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
- all'occorrenza, su richiesta della Stazione Appaltante,: ogni qual volta siano stati effettuati dei lavori di manutenzione e/o ristrutturazione che abbiano coinvolto i locali refettori e suoi annessi eseguiti dalla Stazione Appaltante,: Stazione Appaltante o dalla Ditta aggiudicataria.
- 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.

Per pulizie straordinarie si intendono:

- pulizie accurate e di fondo dei pavimenti da effettuarsi con lavapavimenti professionale fornita dalla Ditta aggiudicataria previo spostamento dei tavoli al fine di garantire una pulizia completa di tutto il pavimento;
- pulizia completa, esterna ed interna, di armadi chiusi e degli scomparti dei mobili presenti in refettorio comprese sedie e tavoli;
- decalcificazione della lavastoviglie;
- lavaggio delle pareti lavabili dei refettori e delle zone lavaggio;
- pulizia delle finestre interne, dei davanzali interni e delle zanzariere
- pulizia di eventuali oggetti sospesi (illuminazioni, pannelli fonoassorbenti)
- deragnatura

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

La D.A 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.

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere, con la consegna dei pasti veicolati in ogni scuola, a fornire una bolla giornaliera con la specifica del numero delle gastronorm fornite e numero di porzioni per singola gastronorm, allo scopo di attuare un controllo finale di filiera e attivare, in caso di eventuali mancanze, l'integrazione nei tempi richiesti dall'Amministrazione Comunale. Il personale addetto alla somministrazione nei singoli plessi dovrà verificare, alla consegna dei pasti, che il numero di porzioni indicate sulla bolla corrisponda al numero di gastronorm ricevute e che siano presenti tutte le diete speciali previste, al fine di avvisare tempestivamente il centro di cottura in caso di ammanchi e di ricevere il reintegro dal centro cottura senza ritardi in somministrazione. Eventuali ritardi nel reintegro dei pasti mancanti con conseguente ritardo in somministrazione saranno oggetto di penalità (vedi art.).

Il servizio di somministrazione e riordino dei locali a carico della Ditta aggiudicataria dovrà avere inizio entro 10 giorni dalla data di inizio dell'anno scolastico 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 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.

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.

All'inizio del servizio dovrà inoltre essere individuato, presso ciascun refettorio servito, un referente il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Ufficio Mense e refezione scolastica-Trasporti

ART. 10.1 PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta aggiudicatrice 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- ed 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 aggiudicatrice:

- 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.) ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.

ART. 11 OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA SOMMINISTRAZIONE

Il personale addetto alla somministrazione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dalla Ditta Aggiudicatrice 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 ed i tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla somministrazione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria ed il proprio nominativo; il personale addetto alla somministrazione dovrà indossare la 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 somministrazione (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 munite di tappo o adeguatamente ricoperte che, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla somministrazione; 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 dovrà 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 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 somministrazione dei pasti, dovrà 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 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 somministrazione.
 - 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 somministrazione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto all'Ufficio 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'Ufficio 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 imprevisi 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 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.

Una volta completata la somministrazione 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. 11. 1 RIDUZIONE SPRECHI E RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI

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 gattae 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.

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 la S.A., nel rispetto delle norme igieniche vigenti e delle disposizioni del Decreto 10/03/2020 sulla "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari". In particolare spetta alla DA analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (il cui contenuto dovrà 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 sarà tenuta ad attuare le conseguenti azioni correttive elencate nel decreto sopra richiamato.

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

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. 6.

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 dalla Ditta Aggiudicataria; in caso di sostituzione di attrezzatura o macchinario, questa dovrà essere fatta con modelli i più performanti alla data di acquisto.

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. 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 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 dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione in particolare all'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

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.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, o la non rilevabilità analitica di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

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 Cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati e cotti nello stesso giorno in cui è prevista la somministrazione, 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 e refezione scolastica-Trasporti;

- 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 e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- il formaggio grattugiato, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- la consegna della frutta lavata dovrà essere effettuata a temperatura ambiente;
- 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 idonee attrezzature a perdere a perdere e mascherine;
- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

E' 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

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 della Ditta Aggiudicatrice gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro 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.

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.

Prima di procedere al lavaggio ad 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;
- aceto di vino bianco
- sgrassatore
- guanti in gomma, lattice, vinile, nitrile, ecc. monouso e multiuso disponibili in tutte le taglie;
- carta forno, alluminio, pellicola per alimenti;
- carta vegetale e velina;
- sacchetti per alimenti disponibili in tutte le misure;
- sacchetti per alimenti con sezione scrivibile atti alla conservazione dei pasti campione;
- sacchetti per la raccolta differenziata (compresi sacchetti resistenti per l'umido);
- tovaglioli di carta e rotoloni
- sali per addolcitori;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso e mascherine per tutto il personale del Centro Cottura;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso e mascherine per i sopralluoghi 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.

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 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 dovrà indossare divise pulite in minimo doppia dotazione, le divise dovranno essere composte da casacca senza bottoni, pantaloni, scarpe antinfortunistiche, manicotti, copricapo lavabile o monouso.

Per il periodo invernale eventuali maglie in più dovranno essere indossate sotto la casacca.

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.

E' 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 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 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, 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 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 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 tovaglette 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 è a carico della 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.

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 come previsto all'art.

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 somministrazione dei pasti, la Ditta aggiudicataria deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia. 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 dei tecnici della USL Centro Toscana.

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

F) Refettori

Oltre a quanto già sopra esposto per i Refettori (art.), le operazioni di pulizia giornaliera dei locali 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.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà 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.

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, come già previsto negli articoli soprariportati.

ART. 15 ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico della Ditta Aggudicataria 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.

Sono inoltre a carico della Ditta Aggudicataria 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'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 Aggudicataria 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 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;
- 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 somministrazione;
- 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'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'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 Aggiudicataria; 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 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'A.C. ed al quale anche la Ditta aggiudicatrice dovrà attenersi e disponibile sul sito istituzionale del Comune di Firenze (sezione Educazione- mensa).

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, cuffie e copri scarpe 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 somministrazione 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 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 Aggiudicatrice 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 all'Ufficio Mense e refezione scolastica-Trasporti e conservato presso ogni Centro Cottura.

Dovrà 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 Aggiudicatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione Comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART 16.1. CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione del pasto completo del giorno in tutte le sue varianti, presso il Centro Cottura.

La Ditta Aggiudicataria dovrà 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 monoporzionamento dovranno essere inserite in un contenitore che dovrà riportare la seguente dicitura: "Pasti scuole Comune di Firenze-Campionatura rappresentativa del pasto". Il contenitore contenente il pasto campione dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso Centro Cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione monoporzionamento dovrà 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 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.

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

ART. 17 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di otto mesi (8) (1) dal 01.01.2022 al 31.10.2022 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 per l'a.s. 2021/2022 prevede la conclusione dell'anno scolastico per le scuole primarie e secondarie di primo grado per il 10 giugno 2022 e per le scuole dell'infanzia il 30 giugno 2022.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriore sei mesi (8) per un importo di € 12.915.611,00, 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 € 2.493.454,00;

Lotto 2 – Firenze 2 € 2.522.562,00;

Lotto 3 – Firenze 3 € 2.499.017,50;

Lotto 4 – Firenze 4 € 2.488.610,50;

Lotto 5 – Firenze 5 € 2.931.967,00.

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 Aggiudicataria, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001 e dal Decreto 10/03/2020, è tenuta a predisporre ed 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 dovrà essere fornito trimestralmente (a marzo e a giugno) un report all'A.C.

ART. 20 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 causalmente riconducibili all'attività oggetto dell'appalto.

A tale scopo, la 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 e fermo restando che, restano a carico dell'Impresa aggiudicataria eventuali danni non coperti dalla polizza e/o eventuali franchigie e/o scoperti:

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
	Donatello	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Ximenes	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
Lotto 2 – Firenze 2	Don Minzoni	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Pilati	€ .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	Damiano Chiesa	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Carducci	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Vittorio Veneto	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
Lotto 4 – Firenze 4	Vamba	€ 1.500.000,00	€ 400.000,00	€ 2.000.000,00
	Mameli	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Pertini	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
Lotto 5 – Firenze 5	Vittorino da Feltre	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Bibbiena	€ 2.500.000,00	€ 500.000,00	€ 2.000.000,00
	Lavagnini	€ 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 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

	Donatello	€ 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
Lotto 2 – Firenze 2	Don Minzoni	€ 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
	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 3 – Firenze 3	Carducci	€ 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
	Vamba	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
Lotto 4 – Firenze 4	Mameli	€ 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
	V. da Feltre	€ 10.000.000,00	€ 5.000.000,00	€ 1.000.000,00	€ 300.000,00	€ 500.000,00
Lotto 5 – Firenze 5	Bibbiena	€ 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

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, 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. 21 CORRISPETTIVO 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:

- € 4,90 per la gestione che prevede la somministrazione dei pasti presso i refettori di competenza del Centro Cottura;
- € 3,00 per la gestione che prevede solo la preparazione e veicolazione dei pasti.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati "Piatti e Grammatore", 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 AGGIUDICATRICE

La Ditta Aggiudicatrice sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro Cottura che 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 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 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 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 alla Ditta Aggiudicatrice 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 la Ditta Aggiudicatrice dovrà procedere alla sostituzione con altro personale in tempi brevi (massimo due giorni lavorativi).

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 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. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del Servizio 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 del presente Capitolato), prendere le temperature dei pasti ed annotarli in apposito registro, organizzare la somministrazione.

Inoltre ogni Centro Cottura dovrà avere

1. n. 1 cuoco referente per la gestione dei pasti;
2. n. 1 magazziniere;
3. n. 1 referente per le Commissioni Mense;

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

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

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 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 somministrazione 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. 22.1 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.

Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, da allegare alla documentazione amministrativa, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019.

Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta.

L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato in allegato al progetto del servizio.

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio espressamente previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Delibera n. 114 del 13.02.2019, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

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 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 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 REGOLARITA' 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. 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:

STANDARD IGIENICO-SANITARI

- 1.Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente o da muffe e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente o da muffe: € 2.000 per ogni pasto contaminato;
- 2.Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 5.000 per ogni pasto contaminato;
- 3.Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: da € 5.000 a € 10.000 per ogni infrazione riferita alla giornata;
- 4.Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto: € 2.000 per ciascuna infrazione;
- 5.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;
- 6.Ritiro, manomissione, eliminazione, invio in centro cottura di corpi estranei (organici o inorganici) riscontrati nei terminali di somministrazione: € 500 per ciascuna infrazione;
7. Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di somministrazione, comprese le pulizie straordinarie : € da 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione
8. Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di somministrazione nei plessi terminali: da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione
9. Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande: da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione
10. Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura, somministrazione e rigoverno dei locali di refezione o del personale operante nelle cucine interne: da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione
11. 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
12. Mancato rispetto delle temperature al momento della somministrazione € da 500 a 1.000 per ogni rilevazione

13. Mancata comunicazione alla S.A. in merito all'eventuale ritrovamento di corpi estranei, organici o inorganici, in fase di lavorazione, produzione o confezionamento, nelle derrate in centro cottura, nelle cucine interne o nei pasti veicolati o in merito a qualsiasi altra non conformità riscontrata. € 500 per ogni infrazione

14. Fornitura all'utenza di alimenti scaduti o oltre il TMC nelle cucine interne o nei terminali di somministrazione da € 2.000 a € 5.000 per singolo prodotto fornito

15. Mancato rispetto delle procedure per la raccolta differenziata nelle cucine interne e nei refettori: € 500 per ogni infrazione segnalata nella giornata

STANDARD MERCEOLOGICI

1.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

2.Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500 per ogni infrazione

3.Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in centro cottura o nelle cucine in gestione: € 1.000 per ogni infrazione

4.Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato: € 1.000 per ogni etichettatura non conforme

9. Mancato rispetto dei requisiti generali previsti dai CAM in vigore (legge 10.03.2020) da € 500 a 2.000 per ogni requisito violato

MENU BASE E DIETETICI

1.Mancata consegna totale o parziale alle cucine interne delle derrate per la preparazione di diete personalizzate: € 2.000 per ogni infrazione

2.Mancata produzione o consegna di dieta speciale alle scuole in veicolato: € 3.000 per ogni infrazione

3.Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000 per ogni infrazione

4.Errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000 per ogni caso di errata somministrazione

5. Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità: € 3.000 per ogni infrazione

6.Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500 per ogni infrazione

7.Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto- presso ciascun plesso scolastico: € 500 per ogni giornata di irregolarità

8.Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico: € 500 per ogni giornata di irregolarità

9.Mancato rispetto del menù previsto – contorno- presso ciascun plesso scolastico: € 300 per ogni giornata di irregolarità

QUANTITA'

1.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;

2.Consegna di una o più porzioni mancanti avvenuta oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per la distribuzione € 600 per ogni singola porzione consegnata oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione;

3.Non corrispondenza del numero di pasti consegnati con quello ordinato dai singoli plessi scolastici:

da € 200 a € 1.000 per ogni pasto non consegnato

TEMPISTICA

1.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

2. 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

PERSONALE

1.Mancato rispetto dei rapporti numerici degli addetti alla somministrazione di cui all'art. 30: € 2.000 per ogni infrazione

2.Mancato rispetto del piano di formazione presentato: € 5.000

3.Mancato rispetto del piano dei trasporti mense scolastiche (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

MANUTENZIONI

1.Mancata esecuzione degli interventi di manutenzione alle attrezzature: € 3000 per ogni infrazione

2.Ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione rispetto ai termini stabiliti: € 1000 per ogni ritardo

3.Compromissione di bene comunale per errata manutenzione o per l'uso improprio di prodotti per la detersione e sanificazione: Pagamento in solido nuova attrezzatura

La D.A., 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 speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di segnalazione o di contestazione, mediante posta elettronica certificata . Entro dieci (10) giorni lavorativi dalla data di ricevimento delle segnalazioni o contestazioni scritte, la D.A. 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 all'art.

La S.A. procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità 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, 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)