



COMUNE DI LARI

U.O.Scuola

Provincia di Pisa

Piazza V. Emanuele II n.2 Lari (PI)

telefono: 0587/687518

fax: 0587/687575

e-mail: scuola@comune.lari.pi.it

Capitolato Speciale di Appalto del

Servizio di

Refezione Scolastica

a.s. 2009/10-2010/2011

(Allegato "B")

ART. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha come oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia, le scuole primarie, la scuola secondaria di I grado e il nido accreditato Ape Maja del Comune di Lari per gli anni scolastici 2009/2010-2010/2011.

Art. 2- Sedi interessate dal servizio

Le sedi attualmente interessate dal servizio di refezione scolastica sono:

- Scuola dell'Infanzia ubicata a Cevoli via Cavallini 44
- Scuola Primaria "S.D'Acquisto" temporaneamente ubicata a Perignano-Via S.Pertini 1
- Scuola Primaria "D.Sanminiatielli" ubicata a Perignano via Matteotti 4
- Scuola Secondaria di Primo Grado ubicata a Perignano via S. Pertini 1
- Asilo Nido accreditato "Ape Maja" ubicato a Quattro Strade via Rossini 97

La stazione appaltante si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere oppure di aggregarvi altre sedi non citate, nel caso in cui l'Amministrazione Comunale decida di sopprimerli o istituirli il servizio mensa.

Art. 3 – Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì escluso il sabato, con la frequenza indicata nel successivo art. 4, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico, per gli alunni ed il personale avente diritto.

La fornitura deve essere effettuata secondo un orario diversificato per ogni scuola e comunque nell'arco di tempo dalle ore **11.30 alle ore 13.30**.

Il percorso tra il Centro di cottura di Casciana Alta, dove la ditta aggiudicataria effettua la preparazione dei pasti e i refettori dovrà essere effettuato dall'automezzo impiegato per il trasporto in un tempo massimo di **20 minuti**.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati secondo le modalità di cui al successivo art. 10, su segnalazione dell'Ufficio Scuola, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare i pasti.

Art. 4 – Numero dei pasti

L'ubicazione delle scuole presso cui l'aggiudicatario dovrà erogare il servizio è indicata anche nella tabella allegato C. La medesima tabella indica in dettaglio il presunto numero dei pasti, calcolato moltiplicando il numero medio giornaliero degli aventi diritto al pasto (alunni e/o adulti, stimati sulla base dell'andamento storico delle prenotazioni dei pasti nell'a.s. 2008/09) per i giorni presunti di erogazione del servizio. Il numero dei pasti indicato pertanto ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico,

all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione di orario di funzionamento delle scuole o per qualsiasi altra causa, compresa l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative, regolamentari o autorizzative, senza con ciò modificare i termini dell'offerta.

Si specifica infine che il numero di pasti effettivi da fornire sarà precisato volta per volta sulla base del numero effettivo degli utenti del servizio.

In ogni caso, il numero dei pasti in relazione ai quali la stazione appaltante liquiderà il corrispettivo previsto, saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati.

Art. 5 – Durata dell'appalto

Il presente appalto si riferisce agli anni scolastici 2009/2010-2010/2011 sulla base del calendario scolastico.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, da esercitare prima della scadenza, di prorogare il contratto di appalto per un ulteriore anno scolastico (a.s. 2011/2012).

Art. 6 - Importo a base di gara

Il valore a base d'asta è effettuato sulla base di un prezzo unitario a pasto fissato in € 6,70 (euro sei/70) esclusa I.V.A. Mentre il costo a base di gara per la refezione nel nido accreditato Ape Maja è di € 5,80 IVA esclusa.

Il valore complessivo a base d'asta è di € 969.021,00 (euro novecentosessantanovemilaventuno) esclusa I.V.A.

Il prezzo unitario del pasto rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto. A partire dal secondo anno contrattuale, a.s. 2010/11, si procederà alla revisione periodica del prezzo unitario in base alla variazione dell'indice ISTAT nazionale.

Art. 7 - Caratteristiche del servizio

Il servizio di refezione oggetto del presente appalto comprende:

1. approvvigionamento generi alimentari;
2. preparazione e cottura pasti presso il Centro cottura comunale centralizzato di Casciana Alta;
3. confezionamento dei pasti presso il medesimo centro cottura;
4. trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori in contenitori multiporzioni o monoporzioni in caso di diete speciali o su richiesta dell'Ente appaltante in casi particolari;
5. fornitura tovaglioli e tovagliette del tipo a perdere per l'allestimento dei tavoli e fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri e posate etc...) di materiale non a perdere (ceramica, vetro etc...);
6. allestimento dei refettori e distribuzione dei pasti al tavolo o in self – service;
7. ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
8. lavaggio e sanificazione delle stoviglie nei locali dei refettori dove possibile, o ritiro delle stoviglie e lavaggio e sanificazione delle stesse nel centro cottura;

9. riordino e pulizia dei refettori e del centro cottura ivi comprese le attrezzature specifiche e le attrezzature di uso generale utilizzate per l'erogazione del servizio. Nelle attività suddette è compresa anche la fornitura del materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc...)
10. raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione e al Centro Cottura;
11. manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria, manutenzione ordinaria delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale del centro cottura e dei refettori.

Per il servizio inerente l'asilo nido Ape Maja l'appalto comprende:

1. approvvigionamento generi alimentari;
2. preparazione e cottura pasti presso il Centro cottura comunale centralizzato di Casciana Alta;
3. confezionamento dei pasti presso il medesimo centro cottura;
4. trasporto dei pasti dal centro di cottura al refettorio in contenitori multiporzioni o monoporzioni in caso di diete speciali o su richiesta dell'Ente appaltante in casi particolari;
5. ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
6. manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria, manutenzione ordinaria delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, il pagamento delle utenze e delle tasse, la manutenzione straordinaria delle attrezzature generali e specifiche sono a totale carico dell'Amministrazione Comunale. Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

Il centro cottura di Casciana Alta, comprensivo dei locali adibiti a magazzino e i servizi igienici evidenziati nella planimetria allegata (All.n°1) sono concessi in comodato d'uso gratuito nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano.

Non è consentito l'uso delle stoviglie di plastica, sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:

- per guasti documentati alle lavastoviglie in dotazione;
- per interruzione del servizio di acquedotto o dell'erogazione di energia elettrica;
- per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure consumati al di fuori della struttura scolastica).

Art. 8 - Servizi complementari

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di chiedere alla ditta aggiudicataria l'eventuale svolgimento di attività complementari al servizio di refezione scolastica.

In particolare l'ente appaltante si riserva la facoltà di estendere il servizio oggetto del presente

appalto a favore degli utenti delle attività estive per minori (campi solari) che annualmente organizza l'Amministrazione comunale.

Art. 9 - Collaborazione con il personale della scuola

Il personale incaricato dalla ditta aggiudicataria del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale della Scuola e del Comune al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Il personale della ditta aggiudicataria addetto alla preparazione e/o allo sporzionamento e somministrazione dei pasti, compreso il Direttore del servizio, deve essere disponibile ad incontri con i genitori degli alunni utenti e con la Commissione mensa, sul tema dell'organizzazione del servizio e delle caratteristiche dei pasti.

Art. 10 – Modalità di fornitura dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà fornire i pasti di cui al presente capitolato secondo le seguenti modalità:

- ✓ il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9,30;
- ✓ l'ordine di fornitura con indicato il numero dei pasti giornalieri effettivi che si prevede di consumare nel corso della giornata verrà trasmesso via fax dal Responsabile del Servizio Scuola del Comune di Lari o suo delegato.

Nessun ordine deve essere accettato se effettuato da personale non autorizzato.

Art.11 – Menù

I pasti devono essere confezionati in multirazione attenendosi scrupolosamente al rispetto del menù invernale/primaverile e delle relative tabelle dietetiche e delle tabelle merceologiche allegate al presente atto ed indicati dall'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asl n.5 di Pisa.

Il fornitore dovrà garantire che tra il confezionamento (si considera il confezionamento delle paste o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli (si considera il primo piatto servito al tavolo o pronto per essere prelevato dal commensale in caso di sistema self service) non passi più di 1 ora.

La composizione di ogni pasto è la seguente:

- Porzione di primo piatto
- Porzione secondo piatto con contorno
- Pane
- Porzione di frutta/yogurt/dolce/macedonia
- Acqua minerale naturale (1 bottiglia da 1/2 di litro per ogni commensale) solo per l'asilo nido Ape Maja.
- L'acqua per i pasti è fornita dall' Amministrazione Comunale tramite attingimento dai

distributori collegati al pubblico acquedotto con sistema di filtraggio installati a carico del Comune presso ogni plesso scolastico. La ditta aggiudicatrice dovrà provvedere all'attingimento dell'acqua con l'utilizzo di contenitori (caraffe) non a perdere e alla somministrazione agli utenti.

In occasione di ricorrenze particolari (religiose o civili) concordate con l'Amministrazione comunale (fino ad un massimo di 5 volte in un anno scolastico) i pasti dovranno essere integrati con una porzione di dolce (ove non previsto nel menù del giorno indicato).

La ditta aggiudicataria deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale, che provvederà a richiedere la fornitura con congruo preavviso e per casi particolari, la preparazione di "cestini" alternativi al pasto previsto. La composizione del "cestino" è la seguente:

- n. 1 panino imbottito con carne (pane g.50, carne grammi 50)
- n. 1 panino imbottito con salumi affettati o formaggi (pane 50 grammi, salumi o formaggi 40 grammi) e verdura (insalata, pomodori, zucchine ecc)
- n. 1 frutto di stagione
- n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl o altra bevanda analcolica concordata
- n. 1 confezione crackers o tavoletta di cioccolato o porzione di dolce confezionata.

Il menù è strutturato su due periodi in modo da introdurre un'ampia varietà di prodotti, in particolare ortofrutticoli: il menù invernale è in vigore da ottobre a marzo; il menù primaverile è in vigore da aprile a settembre.

Le date in cui entrano in vigore il menù invernale e quello primaverile possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Il menù per la scuola dell'infanzia e per l'asilo nido è diversificato rispetto a quello per le scuole primarie e la scuola secondaria di I grado.

I menù stagionali (invernali e primaverili) sono definiti per 4 settimane nel rispetto delle indicazioni dell'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asl n.5 Pisa. Le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate nelle tabelle merceologiche (allegato "H"). Nel periodo di 4 settimane i piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo pro capite dei generi alimentari al netto degli scarti di cui alle tabelle dietetiche allegate (allegato "I").

Qualunque modifica ai menù, concordata con il Comune e l'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asl n.5 Pisa, dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente.

I piatti concordati, diversi da quelli di cui al menù allegato dovranno essere preparati nel rispetto delle tabelle dietetiche e merceologiche.

Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche dovranno essere rispettate le grammature a crudo indicate per gli alunni delle scuole medie.

Art. 12 - Variazione quantitativa e qualitativa

Sulla base di valutazioni di opportunità collegate a nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, di particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'Azienda USL 5 di Pisa, di modifiche proposte della Commissione Mensa, di necessità esternate da particolari gruppi di utenti, il Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune potrà disporre eventuali modifiche al menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, senza che ciò porti un onere aggiuntivo di spesa per la stazione appaltante.

Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune di Lari per modifiche non sostanziali del menù.

Eventuali variazioni al menù, anche in casi di emergenza, possono essere effettuate solo previa autorizzazione del Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di Lari, in particolare nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blak-out dell'energia elettrica interruzione del servizio di acquedotto);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 13 – Diete in bianco e alternative

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di pasti con menù in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.

Si indica di seguito il menù da adottare in caso di diete “ in bianco” o “alternative”

Indicazioni dietetiche in caso di richiesta di pasto “bianco”:

Riso all'olio (in quantità contenuta) e parmigiano

Pollo o tacchino (cotto a vapore)

Patate e carote lessate

Mela grattugiata (al momento) e succo di limone o limone intero q.b.

Indicazioni dietetiche in caso di dieta semiliquida:

Latte intero

The o caffè d'orzo

Brodo vegetale o di carne sgrassato

Pastina di semola o glutinata

Semolino

Carne magra tritata o omogeneizzata

Filetto di platessa lessato
Verdura cotta
Purea
Frutta cotta o omogeneizzata
Olio Zucchero
Parmigiano
Formaggio tenero o formaggini
Prosciutto cotto

Le diete “in bianco” devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso. In particolare per utenti di religione islamica, ebraica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti dal menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione Comunale con i pasti di seguito indicati eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni religiose. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali. Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo. Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

1. I piatti che contengono alimenti che non possono essere consumati (carne di maiale, prosciutto crudo ecc) devono essere sostituiti con alimenti alternativi.

Indicazioni dietetiche per la comunità ebraica

1. Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini.
2. solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.
3. durante la Pasqua degli ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con i cibi lievitati.
4. ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

I pasti previsti dai menù alternativi dovranno essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Il Comune si riserva altresì di richiedere alla ditta in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari per tutte le scuole o anche solo per alcune di esse. Tali menù potranno prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno

alle tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

Art. 14 – Diete speciali

La ditta aggiudicataria, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio Amministrativo, dovrà fornire menù alternativi per diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, in particolare per:

-soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;

-soggetti diabetici;

-soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);

-tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

E' prevista la fornitura di pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc..).

Previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di dieta speciale, verrà elaborato dall'U.O Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asl n.5 di Pisa menù personalizzato per gli utenti di cui sopra.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Anche per dette porzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'Amministrazione Comunale e per i quali il fornitore dovrà garantire la preparazione, non comporterà variazione di prezzo.

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nelle tabelle merceologiche e nel rispetto dei valori indicati nelle tabelle dietetiche, relative a ciascuna tipologia di dieta, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Art. 15 –Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore".

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle “**Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari**” (**allegato “H”**) e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati. I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione, occasionalmente del pesce e delle verdure, le quali, tuttavia, devono essere preferibilmente fresche.

E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (O.G.M.).

Nella preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati i prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Con il termine “**prodotti biologici**” si intendono quelli provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e successive modificazioni e assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento CE 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Con il termine “**prodotti tipici**” – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).

Con il termine “**prodotti tradizionali**” si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18.07.2000.

I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Lari si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

La maggior parte delle derrate alimentari previste per la preparazione dei pasti deve provenire da lavorazioni o coltivazioni biologiche, specificatamente i seguenti:

- pasta
- riso
- uova
- mozzarelle
- burro
- olio extra vergine di oliva
- carni rosse e bianche
- tutte le verdure
- tutti i tipi di frutta

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta aggiudicataria, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente

all'Amministrazione Comunale competente l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

La ditta inoltre dovrà essere in grado di fornire informazioni sulla provenienza e "rintracciabilità" delle merci utilizzate per la preparazione dei pasti, ai sensi del Reg. CE 178/2002, accordo Stato-Regioni sancito il 28/07/2005 e Delibera della Regione Toscana n°1073/2005.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle derrate sono i seguenti:

- i mezzi di trasporto devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
 - la ditta aggiudicataria deve possedere una riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
 - le bolle di consegna devono essere compilate in maniera completa ed esplicita
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 16 – Preparazione dei pasti

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Il personale addetto alla manipolazione e cottura dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e del D.P.R. 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.

La ditta deve uniformarsi alla normativa "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 178/02) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) riportati nel Piano di Autocontrollo di cui la ditta dovrà dotarsi e depositarne una copia presso il Comune prima dell'inizio del servizio.

Nella fase di preparazione dei pasti la ditta aggiudicatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- evitare scorte e stoccaggi, qualora, data l'esiguità numerica dei pasti preparati, non sia possibile dotarsi di apparecchiature frigorifere diversificate.

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;
- le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- la pasta asciutta, deve essere di media o piccola dimensione, cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di scuola materna e dell'asilo nido ;
- i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- utilizzare la fecola di patate come unico agente addensante;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- l'uso della maionese va limitato ad accompagnamento di pesce e/o di uova sode per non più di una volta alla settimana;
- il purè deve essere cremoso;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni; utilizzare verdure fresche, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- come frutta non fornire mai kiwi dove non esiste la possibilità di sbucciarli; se ne consiglia l'uso nelle macedonie;
- evitare i prodotti simili organoletticamente allo yogurt, ma non contenenti fermenti lattici vivi;
- nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato;
- non effettuare la precottura;
- evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.:

- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- cuocere esclusivamente a vapore gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale marino o sale iodato, comunque in ridottissima quantità;
- aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno; il condimento di sughi, minestre, passati, risotti, puree, va aggiunto a freddo alla preparazione ultimata; preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità; gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quale base per la preparazione delle vivande;
- non approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto: le cotture devono essere differenziate per l'asilo nido, la scuola dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di primo grado;
- non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;
- confezionare i secondi piatti da distribuire caldi **in contenitori** che abbiano le caratteristiche di cui al successivo art.17;
- mantenere secondi piatti ed i contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: esse devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C.;

Nell'erogazione del servizio, il personale della ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle seguenti norme:

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 17- Contenitori

Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzionati che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80 oltre a quanto prescritto dalla normativa “Pacchetto Igiene” per garantire il mantenimento delle temperature prescritte e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi.

Al loro interno vengono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di seguito specificate.

Gli **alimenti cotti** da consumare freddi devono mantenere temperature non superiori a + 10°C.

I **cibi cotti** da consumare caldi devono mantenere, prima del consumo, temperature non inferiori a + 65°C.

Il pane deve essere confezionato e riposto in ceste pulite e coperte.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori in plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Inoltre la ditta aggiudicataria deve attenersi alle seguente istruzioni:

- i risotti vanno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e vanno inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura per la pasta;
- il formaggio parmigiano/grana grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori;
- ai refettori periferici va inviata altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, di aceto di buona qualità e di sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni refettorio vi debbono essere gli utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

I pasti dovranno essere sempre serviti in contenitori “plurirazioni” fino ad un massimo di 40 razioni ciascuno.

A parte il caso di diete in bianco, alternative o speciali, il Comune si riserva la possibilità di chiedere, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la preparazione dei pasti in

“monorazione”. Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni (“Bacinelle Gastronorm”) che dei contenitori termici, qualora il tipo impegnato o l’usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.3.1973, modificato dal D.M. 13.9.1975 e successive modifiche e saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

Su ciascun contenitore interno (“Bacinelle Gastronorm”) deve essere apposta apposita etichetta riportante il numero di porzioni ivi contenute con l’indicazione del refettorio cui il contenitore è destinato.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su tutti i contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzionati dovrà essere apposta una etichetta riportante la ragione sociale della ditta aggiudicataria, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell’alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo, per i contorni). Inoltre i pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta dell’U.O. Scuola del Comune, anche per singola classe.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro e alla sanificazione in giornata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al refettorio di consumo.

Art. 18 – Trasporto

La ditta aggiudicataria deve dotarsi di appositi mezzi di trasporto idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa “Pacchetto Igiene” e in numero sufficiente a consentire le consegne ai vari refettori nel tempo massimo di 20 minuti dalla partenza dal centro cottura centralizzato di Casciana Alta e comunque non prima di 15 minuti rispetto all’orario stabilito per la refezione.

Art. 19 – Distribuzione dei pasti

I pasti vanno consegnati in ciascun plesso scolastico accompagnati da bolla di consegna in duplice copia indicante il numero dei pasti e l’ora di consegna.

Il personale della ditta aggiudicataria addetto al ritiro dei pasti firma per ricevuta e trattiene la copia della bolla che sarà alla fine di ciascun mese consegnata all’U.O. Scuola per i controlli dovuti e la successiva liquidazione del corrispettivo mensile.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo o in self-service, a cura del personale della ditta aggiudicataria. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in rapporto di un addetto ogni 40 pasti e comunque garantire la presenza di almeno una unità per ogni refettorio. Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del fornitore e il nome e cognome dell'addetto alla distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:

- i locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio d'aria;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza;
- le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni;
- il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici, che ogni volta dovranno essere immediatamente richiusi ed essere prontamente somministrate agli alunni;
- ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
- qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto all'U.O. Scuola del Comune;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difforni devono essere preventivamente autorizzati da parte del Responsabile dell'U.O. Scuola del Comune;

- i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi;
- una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti, a disposizione degli utenti.

Art. 20 – Piano di autocontrollo

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali, ecc.) all'esecuzione di tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione che sono riportati nel Piano di Autocontrollo (HACCP) di cui l'impresa stessa deve dotarsi.

Il piano di autocontrollo deve essere depositato, prima dell'effettivo inizio del servizio, in copia presso l'Amministrazione Comunale e sostituito ogni volta viene eseguito un suo aggiornamento.

Art. 21 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, di cottura e di distribuzione detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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 la relativa etichetta.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Cottura e trasmesse, su richiesta, all'Amministrazione Comunale.

Art. 22 – Riordino e pulizia dei refettori

Giornalmente, al termine del servizio, la ditta aggiudicataria deve provvedere al riordino dei locali refettori.

Le operazioni di pulizia dei locali refettori dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consistiranno in: sparcchiatura, pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione delle stoviglie e degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...) capovolgimento delle sedie o panche sui tavoli, sanificazione locali refettorio compreso il lavaggio del pavimento.

Art. 23 – Riordino e pulizia del centro cottura

Il personale incaricato dalla ditta aggiudicataria deve provvedere giornalmente al riordino e alla pulizia dei locali del centro cottura di Casciana Alta, compreso il lavaggio delle attrezzature utilizzate per il servizio, e il lavaggio e sanificazione del pavimento.

Art. 24 – Raccolta dei rifiuti

I rifiuti, sia dei locali refettori che del centro cottura, devono essere raccolti giornalmente in sacchi idonei forniti dalla ditta aggiudicataria.

Nessun rifiuto deve essere lasciato, neppure provvisoriamente, fuori dai locali refettori e dai locali del centro cottura.

L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 25 – Interventi ordinari e straordinari

La ditta aggiudicataria deve provvedere anche alla manutenzione ordinaria dei locali del centro cottura e dei locali refettori.

In particolare la ditta aggiudicataria prima dell'inizio effettivo del servizio, nei periodi di interruzione prolungata del servizio dipendente dal calendario scolastico (Festività natalizie e pasquali) e al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria dei locali, comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature, arredamenti, pareti, porte, finestre, termosifoni, etc., dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli.

Art. 26 – Norme igieniche per il personale

Il personale della ditta aggiudicataria impiegato nel servizio deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Gli addetti non dovranno portare anelli e/o bracciali, dovranno avere unghie corte, pulite e prive di smalto.

La ditta dovrà fornire a tutto il personale impiegato indumenti da lavoro come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante il servizio ed essere in possesso dell'attestato di formazione prescritto dal Reg. CE 852/04, e dalle Deliberazioni della Regione Toscana n° 559 del 2008 e n° 1036 del 2005.

In particolare la ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro in materiale adatto al contatto con gli alimenti;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle vie respiratorie.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

Il personale deve indossare indumenti provvisti di cartellino di identificazione personale riportante il nome dell'impresa ed il nominativo del dipendente, e dovranno essere distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

La ditta dovrà osservare e a far osservare le norme igienico-sanitarie da parte del proprio personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti.

Art. 27 – Sostituzione

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della ditta aggiudicataria è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Art. 28 - Personale ispettivo

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

Art. 29 – Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale della ditta non costituisce causa di forza maggiore.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, di dimensioni tali da impedire l'effettuazione del servizio, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto e di applicazione delle penali previste in tal caso.

Art.30 - Osservanza delle leggi e regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare al proprio personale tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore.

Art. 31 - Vigilanza sul servizio

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune quindi potrà effettuare direttamente o anche a mezzo di apposite commissioni e strutture pubbliche o private, senza alcun preavviso, controlli presso il centro di cottura e durante la fase di trasporto, sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti, agli orari di consegna dei pasti e ad ogni altro aspetto del servizio.

La ditta metterà a disposizione del Comune un numero telefonico ed un numero di telefax per le chiamate urgenti.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **Controllo tecnico-ispettivo.** E' svolto dai consulenti incaricati dal Comune di Lari e dal personale a ciò appositamente incaricato, in accordo e in collaborazione con i competenti organi del Comune e comprende:
 - l'ispezione delle attrezzature e dei locali e dei magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato;
 - il rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù allegati al presente capitolato;
 - il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la corretta metodologia di cottura e preparazione dei cibi; la buona conservazione degli alimenti;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati.

Potranno inoltre essere fatte verifiche sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 5 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento delle refezioni. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.

- **Controllo igienico-sanitario.** E' svolto dalla competente struttura dell'Asl n.5 di Pisa, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.
- **Controllo sul funzionamento del servizio.** Questo tipo di controllo è svolto presso le singole strutture dalla Commissione mensa, previa regolare autorizzazione delle competenti autorità scolastiche e dell'Amministrazione Comunale, con le modalità di cui al successivo articolo.

Art 32 – Commissione mensa

L'Amministrazione Comunale potrà esercitare le funzioni di indirizzo e controllo anche avvalendosi di una "Commissione mensa" istituita all'interno della Commissione Diritto allo studio, prevista dal regolamento comunale.

Tale Commissione avrà il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, ed una maggiore efficacia dei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

Costituirà inoltre un momento di circolazione e diffusione delle informazioni sui criteri di educazione alimentare e miglioramento dell'alimentazione cui si ispira la gestione delle mense scolastiche da parte del Comune di Lari.

Alle riunioni della commissione, in casi particolari, potranno partecipare il Responsabile dell'Azienda USL 5 ed esperti del settore.

I membri della Commissione possono effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sul gradimento del cibo, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 5 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche e con il Comune.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate sulla base di un protocollo di valutazione predisposto dall'Amministrazione Comunale.

I verbali vengono sottoscritti anche dal gestore o da un suo rappresentante, se presente; in caso di assenza o rifiuto, vengono firmati da due testimoni.

Una copia del verbale viene inviata alla ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni devono pervenire all'Amministrazione Comunale – U. O. Scuola - entro 8 giorni.

L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, può provvedere alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopraelencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì, ove necessario, di riunire un Comitato Tecnico allo scopo di coordinare, valutare e verificare lo svolgimento del servizio. Il Comitato è presieduto dal Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune e composto dal Responsabile stesso o Suo delegato, dal Dirigente del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' Azienda USL 5 e dagli eventuali consulenti del Comune; alle riunioni, se convocato, dovrà partecipare un rappresentante della ditta.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che a giudizio dell'Amministrazione sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Comune informa per iscritto l'appaltatore delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per l' appaltante.

Se, al contrario le carenze sono gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 33 - Corrispettivi

Alla ditta aggiudicataria spetta il corrispettivo calcolato sulla base del **prezzo unitario offerto** e contrattualmente definito; il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura con cadenza mensile. Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti giornalieri forniti e suddivisi per scuola.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio o per pene pecuniarie applicate per inadempienze o violazioni delle disposizioni, e quant'altro dalla ditta dovuto. Con i corrispettivi s'intendono interamente compensati tutti gli oneri di spesa per la perfetta esecuzione del servizio, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

Art. 34 – Attrezzature e materiale

Per l'espletamento del servizio la stazione appaltante metterà a disposizione della ditta aggiudicataria il centro cottura di Casciana Alta e i locali refettori.

Sarà garantita dal Comune l'efficienza e la conformità alle disposizioni in materia di igiene e sicurezza relativamente ai locali e impianti messi a disposizione.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dai verbali di consegna e dai relativi inventari firmati dalle parti prima dell'inizio del servizio.

La ditta li userà con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento dovuto all'uso.

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali e di tutti gli impianti
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature specifiche e di quelle di uso generale ricevute in consegna, nonché la sostituzione di utensili e di apparecchiature da cucina di modica entità e valore economico (stoviglie, contenitori) eventualmente deteriorati che integreranno, comunque, la consistenza originaria.
- ogni eventuale nuova attrezzatura utile per il miglioramento del servizio, che rimarrà nella disponibilità della ditta aggiudicataria al termine dell'appalto
- la predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. 81 del 2008 e successive modifiche o integrazioni.

La ditta dovrà fornire anche gli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto.

Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza della ditta appaltatrice o del personale dalla stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Sono a carico del Comune di Lari gli oneri per i consumi dell'energia elettrica, acqua e gli interventi

di manutenzione straordinaria degli immobili, delle attrezzature e delle reti di adduzione agli impianti.

Alla fine di ogni anno scolastico, in contraddittorio con la ditta, l'Amministrazione Comunale procederà ad una verifica dello stato e della consistenza delle attrezzature; la ditta provvederà quindi alla reintegrazione del materiale eventualmente deteriorato. La ditta al termine dell'appalto dovrà riconsegnare le attrezzature e i materiali di proprietà comunale perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso di ammanco di materiali o attrezzature o di danneggiamento dei locali i costi che l'Amministrazione dovrà sostenere per la reintegrazione e la risistemazione, aumentati degli eventuali maggiori danni, saranno coperti con trattenuta sul deposito cauzionale. Dell'esistenza e dello stato dei materiali costituisce prova l'elenco dei beni mobili di cui al verbale di consegna.

Art. 35 – Personale

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dell'appalto, deve garantire l'impiego di personale adeguato sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

La ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'Amministrazione potrà sospendere il pagamento di corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

La ditta aggiudicataria deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche; è fatto obbligo alla ditta di produrre copia del proprio piano di sicurezza relativo al servizio assunto nei modi e nei tempi indicati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 36 - Formazione e aggiornamento del personale addetto

Il personale della ditta aggiudicataria, addetto alla preparazione, trasporto, distribuzione pasti e con mansioni di riordino e pulizia dei locali, dovrà essere formato professionalmente dalla ditta stessa e mantenuto in costante aggiornamento. Il Responsabile del Servizio Amministrativo, potrà

chiedere alla ditta lo svolgimento di almeno un corso di formazione ed aggiornamento a tema, in relazione a specifiche carenze riscontrate nelle prestazioni del personale della ditta stessa.

Art. 37 - Responsabilità ed assicurazioni

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile nei confronti del Comune di Lari e dei terzi di ogni inadempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali. Ogni eventuale risarcimento resta ad esclusivo carico della ditta, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In particolare la ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi guasti o dannosi e dovrà mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto apposita polizza di assicurazione con massimale di almeno € 2.500.000,00 per evento e di € 1.000.000,00 per persona per la copertura della responsabilità civile verso terzi conseguente alla produzione di pasti. Copia della polizza dovrà essere depositata presso l'U.O. Scuola del Comune di Lari, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio da parte della ditta aggiudicataria.

La ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

Art. 38 - Penalità

La ditta nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una penalità che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione comunale, previa contestazione alla ditta, applica sanzioni pecunarie, per inottemperanze al capitolato, a titolo esemplificativo:

* penale di € 600,00 (euro seicento/00) per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;

* penale di € 1.000,00 (euro mille/00) nel caso di alimenti contaminati parassitologicamente (piatti contaminati da parassiti);

* penale da € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) a € 1.500,00 (euro millecinquecento/00) per ogni caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto;

* penale da € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) a € 1.500,00 (euro millecinquecento/00) per ogni caso di utilizzo di derrate non corrispondenti a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;

* penale da € 500,00 (euro cinquecento/00) a € 1.500,00 (euro millecinquecento/00) nel caso di distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso di cinque porzioni casuali;

* penale di € 500,00 (euro cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione del centro di cottura;

- * penale di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- * penale di € 1.000,00 (euro mille/00) in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- * penale da € 500,00 (euro cinquecento/00) a € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo;
- * penale di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) in caso di mancata corrispondenza delle temperature effettive e quelle indicate all'atto dello stoccaggio e della preparazione e trasporto del pasto veicolato;
- * penale di € 1.000,00 (euro mille/00) per ogni ora di ritardo nella sostituzione del personale della ditta, assente per qualsiasi causa. L'ora va calcolata dall'inizio del turno lavorativo interessato alla sostituzione, nella giornata in cui si verifica l'assenza;
- * penale di € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Ai fini della penale prevista per anticipata o ritardata consegna, costituiscono prova i verbali redatti dal Responsabile del Servizio comunale o da un suo delegato e l'ora indicata nelle bolle di consegna.

Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante raccomandata A.R..

La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre 8 gg. dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero della penality mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penality è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di far eseguire da altre ditte il mancato o incompleto servizio o di provvedere alle forniture a spese della ditta.

Art. 39 - Divieto di cessione e di subappalto

E' fatto divieto alla ditta di cedere il contratto stipulato per l'espletamento del presente servizio e di subappaltare, anche parzialmente il servizio, **fatta esclusione per il trasporto dei pasti**, così come di procedere a cessioni di crediti o procure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 40 – Controversie

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le parti per l'esecuzione del servizio in oggetto, saranno deferite ad un collegio arbitrale da nominarsi ai sensi dell' art. 810 C.P .C.; il collegio, appena insediato, effettuerà un tentativo di conciliazione tra le parti, e procederà oltre solo in caso di esito negativo.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Pisa.

Art.41 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato;
- d) inosservanza delle condizioni per il subappalto
- e) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- f) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio.

Nei casi di risoluzione del contratto il deposito cauzionale sarà incamerato dal Comune e la ditta dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

Art.42 - Campionatura rappresentativa del pasto

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data di prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 72 ore in un contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: " Appalto Lari - Alimenti per eventuale verifica". Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 43 - Vigilanza igienico- nutrizionale delle derrate alimentari

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione Comunale provvederà ad ordinare alla ditta aggiudicataria l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti determinato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

Art. 44 - Specifiche generali per tutte le derrate alimentari

La descrizione merceologica delle derrate alimentari comprende anche derrate non incluse nel menù allegato, in previsione di eventuali modifiche di menù, tali da richiedere l'impiego di nuovi alimenti.

Art. 45 - Direzione del servizio

L'esecuzione del contratto deve essere seguita sotto la direzione di un direttore tecnico con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione.