

# **Comune di Massa**

Provincia di Massa e Carrara

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEGLI ASILI NIDO E DELLE SCUOLE  
DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE  
DI MASSA E SERVIZI COMPLEMENTARI- PERIODO DAL 01/09/2014 AL  
31/08/2018**

## INDICE

### TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 Principi e finalità generali
- Art. 2 Oggetto dell'appalto
- Art. 3 Valore dell'appalto
- Art. 4 Prezzo a base d'asta
- Art. 5 Durata dell'appalto
- Art. 6 Periodo di prova
- Art. 7 Norme regolatrici dell'appalto

### TITOLO II – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 8 Tipologia dell'utenza
- Art. 9 Punti di erogazione del servizio e dimensione indicativa dell'utenza
- Art. 10 Calendario del servizio
- Art. 11 Articolazione del servizio e principali caratteristiche
- Art. 12 Corrispettivo del servizio
- Art. 13 Revisione dei prezzi

### TITOLO III – PERSONALE

- Art. 14 Disposizioni generali
- Art. 15 Personale in servizio
- Art. 16 Variazioni e sostituzioni del personale in servizio
- Art. 17 Personale Diretivo
- Art. 18 Misure di prevenzione e protezione
- Art. 19 Misure per eliminare i rischi interferenti
- Art. 20 Indumenti di lavoro
- Art. 21 Formazione e addestramento
- Art. 22 Norme comportamentali

### TITOLO IV – STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art. 23 Consegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi
- Art. 24 Manutenzione di strutture ed impianti
- Art. 25 Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico dell'O.E.A.

Art. 26 Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico della S.A.

Art. 27 Integrazione di attrezzature, utensili, stoviglie e altro

Art. 28 Verifica periodica di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Art. 29 Riconsegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi

#### TITOLO V – PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

Art. 30 Sanificazione

Art. 31 Raccolta e smaltimento rifiuti

Art. 32 Materiali di pulizia

#### TITOLO VI – DERRATE ALIMENTARI

Art. 33 Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

Art. 34 Garanzie di qualità

Art. 35 Mancata fornitura dei prodotti

Art. 36 Conservazione delle derrate

Art. 37 Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

#### TITOLO VII – TIPOLOGIA DEI MENU

Art. 38 I menu

Art. 39 Variazioni ai menu

Art. 40 Composizione dei pasti

Art. 41 Integrazione del menu di festa

Art. 42 Diete speciali: menu alternativi per motivazioni etico-religiose

Art. 43 Diete speciali: menu alternativi per motivazioni sanitarie

Art. 44 Diete speciali: menu in bianco

Art. 45 Modalità di conservazione dei pasti alternativi

Art. 46 Disposizioni in materia di diete speciali

#### TITOLO VIII – TABELLE DIETETICHE

Art. 47 Quantità degli ingredienti

Art. 48 Frutta fresca

Art. 49 Introduzione nuovi piatti

#### TITOLO IX – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 50 Manipolazione e cottura

Art. 51 Operazioni preliminari alla cottura

Art. 52 Modalità di cottura

Art. 53 Condimenti

Art. 54 Operazioni successive alla cottura

Art. 55 Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari

Art. 56 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Art. 57 Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

#### TITOLO X – MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 58 Contenitori

Art. 59 Mezzi di trasporto

Art. 60 Piano dei trasporti e orari di consegna

Art. 61 Modalità di distribuzione

#### TITOLO XI – CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 62 Diritto di controllo della S.A. e coinvolgimento dell'ASL competente

Art. 63 Organismi preposti al controllo

Art. 64 Controlli delle competenti Autorità sanitarie

Art. 65 Controllo dei membri della Commissione Mensa

Art. 66 Controllo del personale incaricato dalla S.A.

Art. 67 Contestazioni a seguito dei controlli

#### TITOLO XII – OBBLIGHI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Art. 68 Obblighi della S.A.

#### TITOLO XIII – OBBLIGHI A CARICO DELL'O.E.A.

Art. 69 Obblighi della O.E.A.

Art. 70 Divieto di subappalto e cessione del contratto

Art. 71 Responsabilità verso terzi

Art. 72 Assicurazioni

Art. 73 Cauzione definitiva

Art. 74 Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto

Art. 75 Rinuncia all'aggiudicazione

## TITOLO XIV – INADEMPIMENTI, PENALI, CAUSE DI RISOLUZIONE, CONTROVERSIE

Art. 76 Contestazioni

Art. 77 Penalità contrattuali

Art. 78 Risoluzione del contratto

Art. 79 Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.

Art. 80 Controversie

Art. 81 Domicilio

## TITOLO XV – NORME FINALI

Art. 82 Richiamo alla legge ed altre norme

Art. 83 Legge sulla privacy

## ALLEGATI

Allegato A: Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;

Allegato B: Specifiche tecniche relative ai menu; e Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti;

Allegato C: DUVRI;

Allegato D: Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria.

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art. 1 - Principi e finalità generali

Il presente documento, elaborato in concomitanza della relativa procedura di gara, intende normare le condizioni di esecuzione e le linee guida di un servizio, quello di ristorazione scolastica comunale, di particolare interesse e valore, sia per l'Amministrazione che per gli Utenti e le loro Famiglie.

Si ritiene infatti che tale servizio non possa essere ricondotto alla mera fornitura di un pasto, per quanto gradevole e salubre, bensì debba diventare fucina educativa, sia in termini di educazione alimentare ed alla salute che di civica e civile convivenza, il tutto con l'aiuto di tutte le componenti interessate e/o coinvolte nel servizio:

- Utenti,
- Famiglie,
- Commissione Mensa dei Genitori,
- Educatori e Personale scolastico,
- Amministrazione e Personale comunale,
- Asl e Medici di base,
- Affidatario del servizio, suo Personale e suoi sub Fornitori.

Tutto ciò perseguendo obiettivi di eccellenza qualitativa, di elevata ecocompatibilità e di importante utilizzo e valorizzazione delle risorse del territorio.

Si crede infatti che, rispettati i necessari canoni igienico-sanitari e nutrizionali, l'Aggiudicatario della presente procedura di gara e futuro gestore del servizio debba farsi parte attiva per massimizzare i seguenti aspetti:

- Operare con criteri di massima ecocompatibilità e comunque nel rispetto di quanto stabilito dal GPP (Green Public Procurement) Legge n. 296/2006 art. 1 comma 1126, [D.M. 11 aprile 2008](#) e [D.M. 10 aprile 2013](#),
- Utilizzare prodotti locali, a filiera corta e/o a km 0,
- Farsi promotore di un clima di dialogo con tutte le parti coinvolte al fine di creare i presupposti per la raccolta efficace di ogni istanza e il miglioramento continuo del servizio stesso, (A tale proposito assume un ruolo rilevante la Commissione Mensa dei Genitori e le relative articolazioni organizzative normate nel presente documento),
- Operare concretamente, anche attraverso appositi soggetti terzi, nella direzione di un contenimento dello spreco di cibo e del riutilizzo, a norma di legge, di quello non consumato,
- Operare concretamente, affiancando gli Educatori e nel rispetto delle loro determinazioni, per un coinvolgimento del bambino durante tutte le operazioni di mensa per renderlo protagonista di un ruolo attivo nella fase della socializzazione e apprendimento della pausa pranzo,
- Garantire la migliore occupazione possibile del Personale impiegato, investendo in percorsi formativi che favoriscano lo sviluppo di competenze specifiche e relazionali e di presa coscienza del ruolo svolto e degli obiettivi di eccellenza che si desiderano per il servizio,
- Garantire, attraverso le necessarie operazioni di manutenzione, il patrimonio comunale di attrezzature ed impianti messo a disposizione dalla Stazione appaltante per l'erogazione del servizio,
- Infine, ma non certo per importanza, operare affinché il pasto sia gradevole e gradito dall'utenza, fonte di benessere ed in costante e continuo miglioramento.

Si richiama, inoltre, l'attenzione sul ruolo che si intende affidare alla ASL locale, cioè il ruolo di "terzo controllore" e garante degli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali (con costi a carico dell'Aggiudicatario come di seguito esplicitato) ed alla Commissione Mensa, cioè il ruolo di testimone della gradevolezza del pasto e del menu, nonché promotore di innovazione e di iniziative educative oltre che portatore delle legittime istanze dei piccoli utenti.

Per tutto quanto sopra esposto, con la presente procedura di gara, si intende selezionare un idoneo soggetto (Operatore Economico Aggiudicatario – O.E.A.), che, nel rispetto della base d'asta stabilita, sappia dimostrare di poter raggiungere gli elevati obiettivi qualitativi elencati e creare un sistema virtuoso di miglioramento continuo e condiviso da tutte le Parti.

## Art. 2 - Oggetto dell'appalto

- a) L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni ed agli educatori delle Scuole Asilo Nido, Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado del Comune di Massa, come di seguito elencate.

Il servizio potrà essere esteso ad altri utenti autorizzati dalla Stazione appaltante, anche occasionalmente e, in tal caso, anche con modalità differenti a quelle indicate nel presente documento.

Tipologia	Denominazione	Indirizzo
Asilo Nido	Arcobaleno	Via Turati – Massa
Asilo Nido	Aquilone	Via Turati – Massa
Asilo Nido	La Mimosa	Via Fiume – Massa
Asilo Nido	La Giostra	Via Ortola – Massa
Sezione Primavera	La Giostra	Via Ortola - Massa
Asilo Nido	Girotondo	Via Pellico – Massa
Sezione Aggiuntiva di Nido	Girotondo	Via Esperanto -Marina di Massa
Asilo Nido	Cavalluccio Marino	Via Esperanto -Marina di Massa
Infanzia	Camponelli	Via Rosselli - Massa
Infanzia	Candia	Via Candia – Massa
Infanzia	Casone	Via Casone – Massa
Infanzia	Castagnola di Sopra	Via Petroniano - Massa
Infanzia e primaria	Cervara	Via Cervara - Massa
Infanzia e primaria	Forno	Loc Forno – Massa
Infanzia	Poggi	Via Pisacane - Massa
Infanzia	Puliche	Via Puliche - Massa
Infanzia	Comasca	Via dei Lecci - Massa
Infanzia	Santa Lucia	Via b.Tambora - Massa
Infanzia e primaria	La Salle	Via La Salle – Massa
Infanzia	Turano	Via Aurelia S. - Massa
Infanzia	Silvio Pellico	Largo Pellico - Massa
Infanzia	Viale Stazione	Viale Stazione - Massa
Primaria	Mirteto	Via Salvetti - Massa
Primaria	Bondano	Via Fivizzano – Massa
Primaria	Ronchi	Via Ronchi – Massa
Primaria	Galilei	Via D'Ancona – Massa
Primaria	Paolini	Via Manetto – Massa
Primaria	Lalli	Via Casamicciola – Massa
Secondaria	Parini	Romagnano
Secondaria	Don Milani	Via Pisa – Massa
Secondaria	Ex Ferrari	Via Casamicciola – Massa

- b) Fanno, inoltre, parte del servizio i seguenti centri di cottura comunali affidati in gestione all' O.E.A.

Denominazione	Indirizzo	Scuole servite con pasto veicolato
Don Milani	Via Pisa	Primaria Lalli, Secondaria 1° grado ex Ferrari
Mirteto	Via Salvetti	Primaria Castagnetola e Primaria Volpignano
Via Turati	Via Turati	Nido Cavalluccio Marino e sezione aggiuntiva Girotondo

- c) Infine il servizio comprende le seguenti attività relative a servizi educativi per la prima infanzia

1. assistenza agli educatori: aprire e chiudere la struttura, presidiare ingresso ed uscita bambini, assistere educatori e bambini nelle varie fasi: gioco, riposo, utilizzo servizi igienici, cambio, segreteria, etc.

2. pulizia: locali, arredi, utensili, sanitari, etc. compreso i necessari prodotti per la pulizia e quelli per l'igiene dei bambini.

2. assistenza agli educatori nella somministrazione del cibo.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto degli adempimenti previsti dal Nuovo Regolamento Regionale dei servizi educativi della Prima Infanzia – CAP III “Personale”, negli specifici seguenti articoli:

*art.11 – “Personale dei Servizi” punto 3 il personale ausiliario è responsabile della gestione della refezione, se prevista, della pulizia, del riordino degli ambienti e dei materiali e collabora con gli educatori nelle diverse situazioni nell’arco del tempo di funzionamento del servizio. Il personale ausiliario comprende il cuoco per i servizi che prevedono la cucina interna.*

*Art. 12 – “Formazione”*

*Art. 14 – “Titoli di Studio del personale ausiliario” –*

Tipologia	Denominazione	Numero persone	Ore settimanali ciascuna	Ore settimanali totali
Asilo Nido	Arcobaleno	3	30	90
Asilo Nido	Aquilone	3	30	90
Asilo Nido	La Mimosa	3	30	90
Asilo Nido	La Giostra	2	20	40
Sezione Primavera	La Giostra	2	30	60
Asilo Nido	Girotondo	2	30	60
Asilo Nido	Girotondo sezione agg.	3	30	90
Asilo Nido	Cavalluccio Marino			
		<b>18*</b>		<b>520</b>

\* N.B.: in tale numero di persone non è compreso il numero di cuochi e aiuto cuochi necessari alla preparazione dei pasti.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

### Art. 3 - Valore dell'appalto



Il valore di stima dell'appalto è stato calcolato in via presuntiva e meramente indicativa nell'importo di euro. **9.048.000,00** IVA compresa, pari a € 2.262.000,00 IVA compresa per ogni anno scolastico. Tale importo è stato ottenuto moltiplicando il numero di **380.000 pasti annui** per l'importo di euro **5,00** oltre IVA al 4% a pasto, posto a base di gara. In tale importo sono compresi gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a euro **15.200,00=** per tutta la durata dell'appalto (3.800,00 annui, pari ad euro **0,01** a pasto). Il valore di stima dell'appalto comprende inoltre il contributo mensile, erogato dalla Stazione Appaltante per 11 mensilità annue, pari ad euro **26.000,00** IVA e oneri della sicurezza compresi (pari a euro 900,00 annui), per complessivi euro 286.000,00 IVA compresa, inteso come canone annuale fisso non soggetto a ribasso d'asta, per i servizi complementari resi presso gli asili nido (punto c) dell'articolo n. 2).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aumentare o ridurre il servizio in oggetto nei limiti del 20% (ventipercento) dell'importo aggiudicato, ai medesimi prezzi e condizioni contrattuali.

#### **Art. 4 - Prezzo a base d'asta**

In via preventiva il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € **5,00=** IVA esclusa, di cui € 0,01 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Verrà inoltre riconosciuto all'O.E.A. un contributo annuo pari ad euro 286.000,00, IVA e oneri per la sicurezza, pari ad euro 900,00, compresi (euro 26.000,00 per 11 mensilità). Non sono ammesse offerte al rialzo.

#### **Art. 5 - Durata dell'appalto**

Il presente appalto avrà una durata di 4 (quattro) anni, dal 01 settembre 2014 al 31 agosto 2018, in conformità ai calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie dal servizio.

L'O.E.A. dovrà assicurare, per il periodo di validità del presente contratto, l'esecuzione, al prezzo offerto ed alle condizioni indicate nel presente capitolato, di tutti i servizi, dando esecuzione al presente capitolato e ponendo in essere tutto quanto necessario per assicurare una buona ed ordinata gestione.

Nel caso in cui alla scadenza del contratto, ovvero in ogni ipotesi di cessazione anticipata dello stesso (da intendersi nella maniera più ampia possibile e comprese le ipotesi di risoluzione e recesso), la Stazione Appaltante non abbia completato la nuova procedura di aggiudicazione, l'O.E.A. è tenuto a garantire le prestazioni di cui al presente capitolato per il periodo necessario a completare la procedura per un massimo di 12 mesi.

Per il primo anno scolastico 2014/2015 l'affidamento del servizio alla O.E.A. avrà comunque inizio solo successivamente alla sottoscrizione del relativo contratto, fino a tale data e comunque fino alla conclusione degli adempimenti necessari per il perfezionamento del nuovo affidamento del servizio, giusta la Determinazione Dirigenziale 1431 del 05.05.2014, il servizio stesso continuerà ad essere gestito dal precedente affidatario.

E' facoltà della Stazione Appaltante, dietro apposite verifiche ed idonea istruttoria del Dirigente competente, procedere al rinnovo del presente appalto per un periodo di ulteriori 4 (quattro) anni.

#### **Art. 6 - Periodo di prova**

L'O.E.A. è soggetto ad un periodo di prova di 6 mesi durante il quale la S.A. ha facoltà di risolvere il contratto ove l'esecuzione delle prestazioni non corrisponda alle norme del presente capitolato e/o all'offerta tecnica proposta in sede di gara, previa formale diffida ad adempiere a mezzo lettera raccomandata A.R. o posta elettronica certificata.

La risoluzione opererà di diritto a seguito del constatato perdurare dell'inadempienza e la S.A. procederà ad aggiudicare l'affidamento del servizio all'offerente che segue in graduatoria, ove ritenga l'offerta conveniente e rispondente alle proprie esigenze.

L'O.E.A. inadempiente è comunque tenuto a svolgere regolarmente il servizio sino all'effettiva aggiudicazione ad altro operatore, escluso qualsiasi diritto a percepire qualsivoglia forma di indennizzo, danno o risarcimento.

### **Art. 7 - Norme regolatrici dell'appalto**

L'appalto di cui trattasi avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella allegato II B al D.Lgs. nr.163/2006, rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del Codice anzidetto, salvo gli artt. 65, 68 e 225. Lo stesso è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrattare, nel bando e nel disciplinare di gara, nel presente capitolato, nonché, oltre agli articoli sopra richiamati dal D.Lgs. nr.163/2006, esclusivamente dalla normativa espressamente richiamata negli atti di gara e dalle norme sul procedimento amministrativo di cui alla legge n. 241/90 e s.m.i.

## **TITOLO II - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

### **Art. 8 - Tipologia dell'utenza**

Il servizio di ristorazione scolastica è destinato agli alunni delle Scuole Asili Nido, dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di 1° grado, agli educatori ed insegnanti, al personale scolastico avente diritto e ad eventuali nuove utenze richieste e/o autorizzate dalla S.A.

I servizi complementari sono destinati agli utenti degli Asili Nido.

### **Art. 9 - Punti di erogazione del servizio e dimensione indicativa dell'utenza**

<b>Tipologia</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Iscritti</b>	<b>Note</b>
Asilo Nido	Arcobaleno	Via Turati – Massa	42	Unico centro cottura
Asilo Nido	Aquilone	Via Turati – Massa	38	
Asilo Nido	La Mimosa	Via Fiume – Massa	43	Cucina in loco
Asilo Nido	La Giostra	Via Ortola – Massa	38	Cucina in loco
Sezione Primavera	La Giostra	Via Ortola – Massa	20	Solo refettorio
Asilo Nido	Girotondo	Via Pellico – Massa	30	Cucina in loco
Asilo Nido	Girotondo sezione agg.	Via Esperanto M. di Massa	15	Solo refettorio
Asilo Nido	Cavalluccio Marino	Via Esperanto M. di Massa	20	Solo refettorio
		<b>Totale</b>	<b>246</b>	(Circa 190 giorni annui di servizio,)

<b>Tipologia</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Iscritti</b>	<b>Note</b>
Infanzia	Camponelli	Via Rosselli - Massa	73	Cucina in loco
Infanzia	Candia	Via Candia – Massa	109	Cucina in loco
Infanzia	Casone	Via Casone – Massa	64	Cucina in loco
Infanzia	Castagnola di Sopra	Via Petroniano - Massa	72	Cucina in loco
Infanzia e primaria	Cervara	Via Cervara - Massa	141	Cucina in loco
Infanzia e primaria	Forno	Loc Forno – Massa	55	Cucina in loco
Infanzia	Poggi	Via Pisacane - Massa	81	Cucina in loco
Infanzia	Puliche	Via Puliche - Massa	82	Cucina in loco
Infanzia	Comasca	Via dei Lecci - Massa	109	Cucina in loco
Infanzia	Santa Lucia	Via b.Tambora - Massa	41	Cucina in loco
Infanzia e primaria	La Salle	Via La Salle – Massa	296	Cucina in loco
Infanzia	Turano	Via Aurelia S. - Massa	63	Cucina in loco
Infanzia	Silvio Pellico	Largo Pellico - Massa	86	Cucina in loco
Infanzia	Viale Stazione	Viale Stazione - Massa	56	Cucina in loco
		<b>Totale</b>	<b>1328</b>	(circa 180 giorni annui di servizio per Infanzia e circa 165 per Primaria)

<b>Tipologia</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Iscritti</b>	<b>Note</b>
Primaria	Mirteto	Via Salvetti - Massa	114	Cucina in loco
Primaria	Bondano	Via Fivizzano – Massa	117	Cucina in loco
Primaria	Ronchi	Via Ronchi – Massa	193	Cucina in loco
Primaria	Galilei	Via D'Ancona – Massa	111	Solo refettorio
Primaria	Paolini	Via Manetto – Massa	96	Solo refettorio
Primaria	Lalli	Via Casamicciola – Massa	100	Solo refettorio
			<b>731</b>	(circa 165 giorni annui di servizio)

<b>Tipologia</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Iscritti</b>	<b>Note</b>
Secondaria	Parini	Romagnano	88	Refettorio – pasti mono
Secondaria	Don Milani	Via Pisa – Massa	297	Cucina in loco
Secondaria	Ex Ferrari	Via Casamicciola – Massa	119	Solo refettorio
		<b>Totale</b>	<b>504</b>	(circa 160 giorni annui di servizio)

Si precisa che il numero degli iscritti al servizio è puramente indicativo e ricavato dal numero degli iscritti degli ultimi anni scolastici.

Ai fini della formulazione dell'offerta, il numero annuo di pasti, sempre presunto ed indicativo, ricavato dal numero di pasti annui somministrati negli ultimi anni scolastici ammonta a 380.000 (trecentoottantamila).

La Stazione Appaltante, per esigenze di servizio, potrà variare nel corso del contratto il numero e l'ubicazione di refettori e centri cottura, senza che l'O.E.A. possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.

## **Art. 10 - Calendario del servizio**

Il servizio viene svolto indicativamente da settembre a luglio secondo i calendari scolastici pubblicati annualmente dalla Regione Toscana ed adottati dalle Istituzioni Scolastiche per massimo 5 giorni settimanali.

## **Art. 11 - Articolazione del servizio e principali caratteristiche**

Le attività costituenti il servizio sono così sinteticamente individuate:

L'O.E.A. si impegna a garantire lo svolgimento del servizio a proprio rischio e sotto la propria ed esclusiva responsabilità, con capitali, mezzi e personale propri, senza che l'esercizio del servizio costituisca diritto a sussidi, indennità o compensi di sorta, oltre al prezzo pasto stipulato ed al canone mensile individuato. L'O.E.A. si impegna a svolgere il servizio puntualmente e regolarmente, secondo le indicazioni fornite dalla S.A. in base alle esigenze delle Istituzioni Scolastiche e degli utenti ammessi al servizio, nonché in funzione delle normative che dovessero intervenire durante lo svolgimento del contratto. Ai sensi della Legge nr.146/1990 e s.m.i il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico essenziale. L'O.E.A. è tenuto ad assicurare in qualsiasi circostanza la continuità e la regolarità del servizio, non potendo per nessuna ragione sospendere o interrompere il servizio di sua iniziativa, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la S.A.

In caso di sciopero del proprio personale, l'O.E.A. è tenuto ad informare la S.A. con almeno 5 giorni di anticipo o appena ne abbia conoscenza, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

In caso di guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio, l'O.E.A. è tenuto a darne immediata comunicazione scritta alla S.A. al fine di concordare soluzioni alternative temporanee per ridurre al minimo il disagio all'utenza e ad adoperarsi per il tempestivo ripristino del servizio.

Eventi eccezionali ed imprevedibili di forza maggiore, come alluvioni, guerre, calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili, ecc., che rendano impossibile l'espletamento del servizio, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, purché ne sia data immediata notizia alla controparte.

La sospensione o l'interruzione nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto.

11.1- Consegna presso ciascun plesso dotato di cucina di tutte le derrate alimentari e di tutti i materiali complementari necessari per la preparazione dei pasti.

A tale proposito si precisa che: tutte le derrate alimentari fresche e/o deperibili dovranno essere consegnate presso le cucine, ciascun giorno di servizio, in orari tali da non interferire con le attività di produzione e di somministrazione dei pasti e comunque entro i tempi necessari a garantire la perfetta preparazione dei pasti e la loro somministrazione negli orari previsti per la consumazione, nelle quantità necessarie (salvo tolleranza del 5%) alla preparazione dei pasti giornalieri.

Le consegne dovranno avvenire nel rispetto di tutte le vigenti norme sia igienico-sanitarie che di confezionamento dei vari prodotti deperibili.

Le derrate a lunga conservazione e/o non deperibili, così come i materiali complementari compresi quelli di pulizia e sanificazione, potranno essere consegnati presso cucine e refettori con periodicità settimanale o quindicinale in relazione alle capacità di magazzino presenti nei vari plessi.

#### 11.2- Preparazione e cottura dei pasti.

L'O.E.A. provvede alla preparazione dei pasti nelle cucine presenti nei vari plessi scolastici, utilizzando l'attrezzatura presente di proprietà della S.A. e ricevuta in comodato d'uso gratuito nello stato in cui si trova, attraverso proprio personale, regolarmente assunto e retribuito in base al CCNL di categoria.

Tale personale dovrà essere sempre in numero adeguato al numero di pasti da produrre e opportunamente qualificato anche in relazione a quanto offerto in sede di gara.

In supporto al servizio la S.A. destina n. 1 proprio operatore con qualifica di operatore di cucina fino al suo pensionamento, si precisa che la sostituzione di tale personale, assente per qualsiasi motivo, è a cura e spese dell'O.E.A. e che nessuna integrazione di prezzo sarà dovuta anche dopo l'avvenuto pensionamento del citato personale.

In ogni struttura l'O.E.A. individua un referente responsabile del mantenimento degli standard igienico-sanitari, dell'autocontrollo HACCP e della tracciabilità degli alimenti.

#### 11.3- Trasporto dei pasti presso i refettori senza cucina annessa.

L'O.E.A. provvede al trasporto dei pasti presso i centri refezionali non dotati di cucina con proprio personale e mezzi.

Tale trasporto, in legame fresco-caldo, deve essere effettuato con idonei contenitori isotermici e attraverso automezzi all'uopo autorizzati.

Il piano trasporti dovrà essere elaborato per garantire la massima puntualità delle consegne in relazione agli orari di consumo dei pasti.

Tra il termine della cottura ed il consumo dei pasti non dovranno trascorrere più di 45 minuti.

#### 11.4- Allestimento dei refettori e somministrazione dei pasti con scodellamento ai tavoli negli orari prestabiliti.

L'O.E.A. provvede alle operazioni di approntamento dei refettori, alla successiva distribuzione dei pasti, attraverso proprio personale, in numero sufficiente in relazione al numero degli utenti presenti, anche in relazione a quanto offerto.

L'apparecchiatura dovrà essere effettuata con tovaglie/tovagliette in carta, almeno n. 2 tovaglioli ad utente, cestini per il pane, brocche per l'acqua, cestini per la frutta, forniti dall'O.E.A., oltre alle stoviglie (piatti, bicchieri e posate), fornite dalla S.A..

I pasti per gli Asili Nido vengono somministrati in collaborazione con gli educatori e gli ausiliari dell'Asilo stesso che ritirano i carrelli all'uopo predisposti dalla cucina.

#### 11.5- Sparecchiatura e pulizia dei tavoli, lavaggio di stoviglie e contenitori, pulizia e sanificazione di locali, arredi (compreso tavoli e sedie), attrezzature e quant'altro occorra per lo svolgimento del servizio.

Compete all'O.E.A. la sparcchiatura dei tavoli, il loro lavaggio e sanificazione, la pulizia e la sanificazione dei pavimenti dei refettori e degli eventuali bagni esclusivamente dedicati al servizio, il lavaggio e la sanificazione di tutte le stoviglie tramite le attrezzature di lavaggio presenti nei vari plessi scolastici, di proprietà della S.A. e fornite in comodato nello stato in cui sono. Eventuali dosatori di detersivi, anche destinati ad attrezzature, saranno installati a cura dell'O.E.A..

11.6- Raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti secondo le modalità in essere presso il Comune di Massa con conferimento degli stessi negli appositi punti di raccolta individuati presso ogni plesso scolastico.

La raccolta dei rifiuti avverrà nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e differenziando i rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dalla S.A.

11.7- Manutenzione ordinaria di arredi, attrezzature, impianti e locali.

Compete alla O.E.A. la manutenzione ordinaria dei locali, arredi, impianti ed attrezzature affidategli.

11.8- Formazione del proprio personale.

L'O.E.A. è tenuta a formare il proprio personale in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro come da vigenti normative, inoltre a realizzare il "piano formativo" proposto in sede di gara e funzionale al coinvolgimento e preparazione del proprio personale in relazione agli obiettivi di qualità del servizio da raggiungere.

11.9- Collaborazione alla realizzazione di iniziative di educazione alimentare.

L'O.E.A. dovrà realizzare il "piano di educazione alimentare" proposto in sede di gara, nonché collaborare attivamente in ogni ulteriore iniziativa che dovesse essere organizzata dai vari soggetti coinvolti nel servizio.

11.10- Partecipazione alle attività della Commissione Mensa.

L'O.E.A. garantirà la presenza di un proprio responsabile a tutte le attività della Commissione Mensa, tale incarico diventerà un membro effettivo di tale Commissione, inoltre l'O.E.A. si impegna a far partecipare ai lavori della citata Commissione anche altri propri dipendenti e/o tecnici e/o consulenti a seconda delle varie necessità.

11.11 Garantire un adeguato livello di pulizia degli Asili Nido.

Premesso che il livello di pulizia deve essere costantemente monitorato e reintegrato al bisogno per tutta la durata della presenza degli utenti, le principali operazioni richieste sono elencate nella seguente tabella:

<b>TUTTI I GIORNI</b>	
<b>Luogo/Oggetto</b>	<b>Operazione</b>
Pavimenti	Scopatura ad umido
Pavimenti	Lavaggio con detersivi e sanificanti
Arredi, porte, banchi, seggiole, cattedre, pedane, armadi, scaffali, giochi, arredi sportivi, termosifoni, tappeti, letti, etc.	Spolveratura ad umido con prodotti detersivi e sanificanti
Tappeti e moquettes	Lavaggio tramite "battitappeto"
Servizi Igienici (sanitari)	Pulizia approfondita con lavaggio con detersivi e sanificanti

<b>UNA VOLTA ALLA SETTIMANA</b>	
Marciapiedi ed aree esterne pavimentate	Spazzatura (compreso raccolta foglie e spalatura neve)
Balconi e terrazze	Spazzatura (compreso raccolta foglie e spalatura neve)
<b>OGNI QUINDICI GIORNI</b>	
Vetri (interni ed esterni)	Lavaggio
Porte e portoni	Lavaggio
<b>OGNI TRE MESI</b>	
Aree interne	Pulizia generale (effettuazione contemporanea di quanto previsto quotidianamente, settimanalmente e trimestralmente)
Aree esterne	Pulizia generale (effettuazione contemporanea di quanto previsto quotidianamente, settimanalmente e trimestralmente)
Infissi	Lavaggio
Attrezzature illuminanti	Pulizia

L'O.E.A., inoltre, è tenuta, nell'esecuzione del servizio al rispetto dei seguenti fattori:

- Essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento dei servizi richiesti nel presente Capitolato;
- Impegnarsi ad avere, a qualsiasi titolo, la disponibilità, durante lo svolgimento del servizio, di un centro di cottura di emergenza entro un raggio di km 30 dalla casa comunale di Massa, precisando che tale centro cottura di emergenza dovrà comunque entrare in funzione solo ed esclusivamente nel caso di contemporaneo non funzionamento o mal funzionamento di un numero di centri cottura comunali, tale da non poter assicurare il regolare svolgimento del servizio;
- Affidare la direzione del servizio a soggetto con esperienza e professionalità idonea;
- Affidare la verifica ed il controllo giornaliero delle derrate alimentari e della preparazione del pasto a personale titolato e qualificato, individuato come "Dietista";
- Affiggere il menu settimanale nella bacheca di ogni scuola e il menu del giorno in ciascun refettorio;
- Tenere in considerazione (anche per l'elaborazione del piano del trasporto dei pasti) che l'orario di inizio della consumazione dei pasti è indicativamente il seguente:

Asili nido:	11.30	Infanzia.	12.00
Primaria	12.30	Secondaria di 1° grado	13.15

Ma che dovrà conformarsi all'effettivo orario stabilito da ciascun plesso scolastico.

## **Art. 12 - Corrispettivo del servizio**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'esito della gara di appalto e costituisce per l'O.E.A. idonea ed esaustiva retribuzione per tutti i servizi, migliorie, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Nessun ulteriore compenso può pertanto essere richiesto per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili e preordinate al completo e corretto svolgimento del servizio.

La fatturazione verrà eseguita alla fine di ogni mese. Nel caso di ATI la fatturazione dovrà avvenire da parte della capogruppo, salvo che per il contributo erogato per l'attività di cui al punto c) dell'articolo n. 2 che potrà essere fatturato direttamente dalla componente che esegue il servizio.

Con tali corrispettivi l'O.E.A. si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi. All'O.E.A. verrà corrisposto l'importo dei pasti effettivamente erogati e rendicontati.

Il pagamento di ogni singola fattura, avrà luogo entro 60 giorni dalla data di ricevimento della stessa da parte dell'Amministrazione, fatti salvi specifici differenti accordi con l'aggiudicatario prima della stipula del contratto. La fattura si intende ricevuta al momento della sua registrazione da parte del Comune di Massa, ufficio protocollo, ed il pagamento si intende effettuato alla data di emissione del mandato di pagamento. Il pagamento è comunque subordinato alla stipulazione del contratto. In caso di emissione di fattura irregolare, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data d'intervenuta contestazione da parte dell'Amministrazione.

Ai sensi dell'art. 4 – comma 1 – del D.Lgs. 09.10.2002 n. 231, si precisa che, decorso il predetto termine di 60 giorni (o il diverso termine concordato prima della stipula), potranno essere corrisposti gli interessi al tasso legale vigente tempo per tempo (art. 1284 c.c. e relativi decreti attuativi).

Ai sensi dell'art. 4, comma 3, del DPR n. 207/2010 sull'importo netto delle prestazioni, la Stazione Appaltante opererà una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate solo in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di mancata presentazione della documentazione giustificativa citata o in caso di DURC non regolare, la Stazione Appaltante non procederà alla liquidazione delle fatture presentate senza che per il fatto possa essere avanzato alcun addebito alla Stazione appaltante stessa.

Resta inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la prestazione del servizio potrà essere sospesa dall'O.E.A.; qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con Raccomandata A/R o posta certificata da parte della S.A.

La S.A. al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, potrà sospendere il pagamento del corrispettivo per il servizio effettuato qualora l'O.E.A. non ottemperi al pagamento di eventuali penalità od al rimborso di eventuali spese o danni che l'Amministrazione possa sostenere in ragione del servizio. Si precisa sin d'ora che il Committente potrà comunque rivalersi sulla cauzione prestata per ottenere la rifusione di eventuali spese, penalità o danni già contestati al Fornitore.

L'O.E.A. si assume – a pena di nullità del contratto – gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e si impegna a comunicare al Comune di Massa gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione, o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Al fine di rendere maggiormente efficienti le procedure di corrispondenza, l'O.E.A. è tenuto a dotarsi di posta elettronica certificata.

### **Art. 13 - Revisione dei prezzi**



Il prezzo del pasto risultato dall'aggiudicazione sarà sottoposto a revisione annuale, applicando la variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati, con riferimento alla media degli ultimi 12 mesi rilevati. L'eventuale revisione potrà essere richiesta per iscritto a partire dal 2° anno di servizio e con decorrenza dall'inizio di ogni anno scolastico. La richiesta di revisione non potrà in alcun caso essere retroattiva.

Nessuna altra revisione del prezzo-pasto potrà essere richiesta anche a seguito dell'incremento dei costi sostenuti dall'O.E.A. per la realizzazione del servizio, in quanto svolto a proprio ed esclusivo rischio d'impresa, salvo che le variazioni non superino il 20% del valore annuo dell'appalto.

### **TITOLO III – PERSONALE**

#### **Art. 14 - Disposizioni generali**

L'O.E.A. si obbliga a gestire il servizio con proprio personale qualificato ed in numero tale da garantire continuità, tempestività ed efficienza del servizio, secondo quanto previsto dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'O.E.A. è l'unico responsabile delle condizioni di idoneità del proprio personale per le quali la S.A. è espressamente sollevata da ogni obbligo, onere e responsabilità. Tra la S.A. e il personale dell'O.E.A. non si instaura alcun tipo di rapporto di lavoro.

L'O.E.A. si impegna a rispettare le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la legge n. 68/99 e s.m.i., e ad osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico del personale dipendente. Si impegna ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, tutte le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL in vigore sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative e dagli accordi integrativi locali ed aziendali (ove più favorevoli al lavoratore) in vigore per il tempo e nella provincia di Massa e Carrara, anche qualora l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. L'O.E.A., se cooperativa, si obbliga a non applicare ai lavoratori già utilizzati, per almeno tre mesi continuativi e precedenti il così detto "passaggio di gestione", da precedenti gestori per i servizi oggetto della presente gara, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, il cosiddetto "salario convenzionale", a prescindere da facoltà altrimenti concesse dalla normativa in materia.

L'O.E.A. si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale, a prescindere dal tipo di contratto applicato.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei CCNL predetti fino alla loro sostituzione o rinnovo. L'O.E.A. si impegna, altresì, alla scrupolosa osservanza della normativa vigente e futura in materia di trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori, siano essi dipendenti o, se cooperative, soci lavoratori. A tal fine la O.E.A. è tenuta a dimostrare alla S.A. di aver provveduto al rispetto della normativa sopra descritta, esibendo per ciascun dipendente idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, all'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

In caso di violazioni accertate in merito al trattamento normativo, retributivo, contributivo, previdenziale o infortunistico dei lavoratori, la S.A. procede ad applicare la disciplina sanzionatoria

prevista dal presente Capitolato, incamerando l'intera cauzione definitiva e denunciando le irregolarità riscontrate all'Ispettorato del Lavoro. La cauzione sarà restituita a seguito della dichiarazione dell'Ispettorato del Lavoro che attesti l'avvenuto adempimento degli obblighi disattesi da parte dell'O.E.A. e la regolarizzazione della sua posizione. La S.A. si riserva di chiedere accertamenti all'Ispettorato del Lavoro a fronte della mancata esibizione della documentazione richiesta nel termine di 20 giorni liberi.

#### **Art. 15 - Personale in servizio**

Tutto il personale impiegato nello svolgimento del servizio, salvo quello dipendente della S.A., deve essere assunto dall'O.E.A. con regolare contratto di lavoro ed essere iscritto nel libro paga, deve possedere tutti i requisiti e le qualifiche professionali richiesti dalla normativa vigente, dal presente Capitolato ed offerte in sede di gara.

Il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato, il rispetto degli standard richiesti dal presente Capitolato, nonché il godimento degli istituti contrattualmente previsti in favore degli operatori.

L'O.E.A. è tenuto ad impiegare nello svolgimento del servizio il personale offerto in sede di gara.

Durante la distribuzione dei pasti deve essere garantita la presenza minima di 1 addetto ogni 45 alunni delle scuole dell'infanzia ed un addetto ogni 55 alunni delle scuole primarie e secondarie di 1° grado, con oscillazioni accettabili del 20%, salvo rapporti migliori offerti in sede di gara.

L'O.E.A. si impegna a comunicare almeno 10 giorni liberi prima dell'inizio di ogni anno scolastico l'elenco del personale in servizio, indicando per ciascun dipendente quanto segue:

- generalità (nome, cognome, luogo e data di nascita e cod. fiscale);
- data di assunzione e n. matricola;
- mansioni attribuite e inquadramento contrattuale e monte ore settimanale

Al fine di consentire il controllo da parte della S.A. della presenza del personale, l'O.E.A. si impegna a tenere in ogni plesso un "Registro presenze" dove il personale indica quotidianamente gli orari di entrata ed uscita ed eventuali ore straordinarie svolte, da esibire a richiesta della S.A.

##### **15.1 Garanzia di mantenimento del livello occupazionale**

L'O.E.A. è obbligato all'assunzione di tutto il personale utilizzato per i medesimi servizi in forza alla gestione uscente se regolarmente iscritto nei libri paga della stessa da almeno 3 mesi, così come previsto dal CCNL Turismo - Pubblici Esercizi vigente. Inoltre è obbligato a mantenere invariati livelli di inquadramento, monte ore settimanale contrattuale e salario netto di ciascun operatore. Eventuali variazioni sono consentite solo su espressa richiesta del singolo operatore.

#### **Art. 16 - Variazioni e sostituzioni del personale in servizio**

L'organico impegnato nel servizio deve essere conforme a quello offerto in sede di gara per consistenza e qualifica durante tutta la durata del contratto nel rispetto dei rapporti sopra evidenziati o di migliori offerti in sede di gara.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti costituisce un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno, pertanto, che nel corso dell'anno scolastico l'O.E.A. non effettui trasferimenti tra i plessi scolastici, se non per comprovate necessità organizzative.

In caso di variazione delle prestazioni richieste, di variazione delle modalità di somministrazione, del numero di utenti o dei punti di erogazione, l'O.E.A. si impegna ad variare a proprio carico il personale in servizio al fine di garantire l'efficienza e la sostenibilità del servizio.

In caso di integrazione o avvicendamento del personale in servizio, l'O.E.A. ne formalizza preventivamente alla S.A. le motivazioni, fornendo tutti i dati del nuovo personale, per il quale deve rispettare gli inquadramenti contrattuali ed i parametri indicati dal precedente articolo.

Per garantire continuità ed efficienza del servizio, l'O.E.A. provvede alla sostituzione del personale temporaneamente assente, anche direttivo, con personale in possesso della medesima qualifica professionale.

Il reintegro del personale deve avvenire secondo le modalità proposte in sede di gara e comunque entro le 24 ore.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso l'O.E.A. è tenuto ad operare la sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico della S.A.

#### **Art. 17 - Personale direttivo**

Nella formulazione dell'offerta l'O.E.A. individua un "Direttore del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio ed eventualmente uno o più Vice.

Il Direttore deve possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente Capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla S.A., alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

Il Direttore deve supervisionare il servizio svolto nei centri di cottura e nei refettori e deve essere reperibile per il personale comunale incaricato in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità.

E' richiesta altresì la presenza, secondo il monte ore proposto in sede di offerta tecnica, di un dietista responsabile della predisposizione dei menu alternativi, delle diete speciali, dei controlli sulle derrate alimentari, del rispetto delle norme igienico-sanitarie, dell'applicazione del piano di autocontrollo HACCP, della "tracciabilità", etc.

Presso ogni centro cottura il personale dovrà essere coordinato da un cuoco responsabile, con adeguata competenza professionale, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale il servizio.

In merito al personale di cucina degli Asili Nido si rammenta la necessità del rispetto degli adempimenti previsti dal Nuovo Regolamento Regionale sulla Prima Infanzia – CAP III "Personale", in particolare negli articoli 12 e 14.

#### **Art. 18 - Misure di prevenzione e protezione**

L'O.E.A. deve trasmettere entro 90 giorni dall'inizio del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente Capitolato;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione figure R.S.P.P., R.L.S., medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- copia attestati per R.S.P.P., R.L.S. ed addetti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute sicurezza;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori dell'O.E.A. o da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture della S.A. (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto l'O.E.A. prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dalla S.A. ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I., che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'opportuna segnaletica antinfortunistica.

Il personale che utilizza attrezzature elettriche, a gas o a vapore, deve essere informato sulle corrette modalità di utilizzo delle stesse e dei quadri di comando ed alimentazione.

#### **Art. 19 - Misure per eliminare i rischi interferenti**

L'O.E.A. deve mettere in atto entro 30 giorni dall'inizio del servizio tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'O.E.A. è tenuto ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

#### **Art. 20 - Indumenti di lavoro**

L'O.E.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle vigenti norme igienico-sanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Tutto il personale deve essere identificabile mediante tesserini di riconoscimento riportante il logo della S.A., le generalità e la qualifica dell'operatore e la ragione sociale dell'O.E.A.

#### **Art. 21 - Formazione e addestramento**

L'O.E.A. deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale. I corsi di formazione dovranno avere contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

L'O.E.A. si impegna ad attuare, far conoscere e rispettare al proprio personale tutte le norme igienico-sanitarie, di primo soccorso, di sicurezza e prevenzione incendi e/o infortuni sui luoghi di lavoro e le basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. è tenuto a realizzare il programma di formazione presentato in sede di gara.

Ai corsi potranno partecipare il personale comunale ed i membri delle Commissioni Mensa interessati.

A fronte di eventuali difformità nello svolgimento del servizio, l'O.E.A. è tenuto a svolgere su richiesta della S.A. ulteriori appositi corsi di formazione.

## **Art. 22 - Norme comportamentali**

Tutto il personale in servizio deve mantenere un contegno irreprensibile, discreto, decoroso e riguardoso verso l'utenza, adeguato e confacente alle delicate necessità dell'utenza e comunque conformato alle regole della buona educazione.

L'O.E.A. ed il proprio personale sono tenuti ad osservare tutte le disposizioni relative al servizio impartite dalla S.A., a mantenere la riservatezza, non divulgare o utilizzare informazioni o dati relativi al servizio o all'utenza, in qualità di incaricati al trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

L'O.E.A. si impegna ad istruire e vigilare affinché il proprio personale si attenga alle seguenti disposizioni:

- riconsegna oggetti trovati durante il servizio, indipendentemente dal valore e dallo stato degli stessi;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- si adegui immediatamente alle disposizioni impartite dalla S.A.;
- comunichi immediatamente alla S.A. qualunque anomalia o evento accidentale (es. danni non intenzionali, guasti, infestazioni, etc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- indossi il vestiario, esibisca il cartellino di riconoscimento ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- rispetti le vigenti norme igienico-sanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'O.E.A. è responsabile del comportamento dei propri dipendenti in orario di servizio e risponde degli eventuali danni a questi imputabili che possano derivare a terzi, ivi compresi gli utenti del servizio ed il personale della S.A. In caso di comportamento scorretto, irrispettoso ed inottemperante, la S.A. attiva le procedure sanzionatorie previste dal presente Capitolato e si riserva la facoltà di richiedere l'allontanamento immediato dei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. In tal caso l'O.E.A. è tenuto a sostituire immediatamente il personale allontanato, nonché quello che dovesse risultare inidoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica ed adeguatamente motivata segnalazione da parte della S.A.

## **TITOLO IV - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

### **Art. 23 - Consegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi**

Ai fini dello svolgimento del servizio, la S.A. consegna all'O.E.A. per il periodo di vigenza del contratto i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili disponibili per il funzionamento del servizio, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo, e riconsegnarli al termine dell'appalto.

Gli arredi, le attrezzature e le condizioni degli stessi sono quelli risultanti dall'inventario sottoscritto dalle parti in contraddittorio all'atto della consegna. Tale inventario costituisce parte integrante dei documenti contrattuali. L'O.E.A. si impegna ad utilizzare quanto avuto in consegna esclusivamente per le attività richieste dal presente Capitolato e a non apportare modifiche, spostamenti, innovazioni o trasformazioni a locali, impianti ed arredi, senza previa autorizzazione della S.A.

L'O.E.A. è tenuto a provvedere all'aggiornamento della SCIA a propria cura e spese.

### **Art. 24 - Manutenzione di strutture ed impianti**

La S.A. provvede all'illuminazione ed al riscaldamento dei locali, alla manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti (sino alle prese/allacciamenti a muro), sostenendo le spese per la fornitura di acqua, gas ed elettricità necessari allo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. è tenuta al costante monitoraggio di strutture ed impianti ed a segnalare immediatamente per iscritto alla S.A. ogni eventuale difformità o guasto riscontrato. In caso di mancata o ritardata comunicazione l'O.E.A. risponderà di ogni eventuale danno arrecato a strutture ed impianti.

La S.A. procede ad effettuare i lavori di manutenzione a strutture ed impianti avvisando l'O.E.A., salvo casi di necessità ed urgenza, e garantendo la rimozione degli eventuali materiali di risulta.

Sono a carico dell'O.E.A. la disincrostazione e la disotturazione delle colonne di scarico, dei pozzetti e dei condotti orizzontali delle fognature, a partire dalle attrezzature sino al pozzetto principale del fabbricato, ivi compreso l'uso eventuale di apparecchiature speciali e/o autospurghi e gli interventi di monitoraggio, derattizzazione e disinfestazione da blatte, formiche, insetti e striscianti

### **Art. 25 - Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico dell'O.E.A.**

Spettano all'O.E.A. tutti gli interventi di verifica e manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti (fino al muro), delle attrezzature e degli arredi (ivi compresi sostituzione filtri e pulizia di cappe e canali dei sistemi di aspirazione/aerazione) al fine di garantire il costante ed ottimale svolgimento del servizio.

Costituisce manutenzione ordinaria l'insieme delle verifiche e degli interventi programmati e programmabili che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e componentistica, interna o esterna, che consentono il perfetto e sicuro funzionamento delle attrezzature e degli arredi, nonché degli impianti e dei locali.

L'O.E.A. è tenuta ad effettuare la verifica dello stato di manutenzione ed attuare gli interventi programmati per la conservazione in buono stato di efficienza di locali, impianti, attrezzature ed arredi.

In caso di guasti che richiedono l'intervento di personale tecnico esterno, lo stesso deve essere immediatamente richiesto dall'O.E.A. a proprio carico e la riparazione deve essere effettuata entro e non oltre 8 giorni liberi dal guasto. Sino ad allora l'O.E.A. è tenuto ad attuare, in accordo con la S.A., le soluzioni alternative provvisorie necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio.

Rientrano nella manutenzione ordinaria a carico dell'O.E.A. anche le riparazioni, il rifissaggio e l'eventuale sostituzione se irripetibili degli accessori da bagno quali porta-carta, porta-salviette,

porta-saponi, porta-asciugamani, copri-sedili ed accessori vari. La S.A. provvede invece alla fornitura solo se l'accessorio risulti mancante.

L'O.E.A. provvede alla disotturazione e disincrostazione delle rubinetterie sanitarie, previo smontaggio di filtri rompigitto e cartucce di miscelatori, e degli scarichi e sifoni per calcare e impurità.

#### **Art. 26 - Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico della S.A.**

La S.A. provvede alla manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi. Costituisce manutenzione straordinaria ogni intervento non programmabile che comporta la sua integrale sostituzione, purché non sia dovuto ad una mancata manutenzione ordinaria. In tal caso l'intervento/sostituzione è a carico dell'O.E.A.

La richiesta di un intervento manutentivo straordinario da parte dell'O.E.A. deve essere corredata da una relazione descrittiva dell'intervento richiesto, motivazioni e costo stimato dell'intervento/sostituzione. Sino alla realizzazione dell'intervento, l'O.E.A. è tenuto ad attuare, in accordo con la S.A., le soluzioni alternative provvisorie necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio.

#### **Art. 27 - Integrazione attrezzature, utensili, stoviglie e altro**

La S.A., ad inizio appalto, consegnerà all'O.E.A. pentole, tegami, gastronorm, stoviglie, utensili e altri articoli complementari ed accessori in numero sufficiente alla ottimale esecuzione del servizio, l'O.E.A. è tenuto all'integrazione ed alla sostituzione di tale materiale che risulti deteriorati o rotto o mancante per assicurare un efficiente espletamento del servizio, nel limite del 20% dello stesso.

Tutte le attrezzature e lo stovigliame vario forniti devono essere nuovi e rispondenti a tutte le norme di sicurezza europee ed italiane vigenti. L'O.E.A. è tenuto a fornire alla S.A. certificati di conformità e schede tecniche dettagliate redatti in lingua italiana, lasciando una copia a disposizione del proprio personale nelle cucine.

#### **Art. 28 - Verifica periodica di locali, impianti, attrezzature ed arredi**

Il personale incaricato della S.A. ha la facoltà di accedere in qualunque momento e senza l'obbligo di avviso nei locali destinati al servizio e consegnati all'O.E.A. al fine di procedere alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato. In caso di motivate esigenze tali sopralluoghi possono avvenire anche in assenza del personale dell'O.E.A.

Al termine di ogni anno scolastico ed in qualunque momento, su richiesta della S.A., l'O.E.A. predisponde l'aggiornamento dell'inventario e la relazione sullo stato di conservazione della dotazione esistente, che saranno verificati in contraddittorio dalle parti.

Qualora la S.A. accerti la necessità che siano realizzati interventi di manutenzione ordinaria a locali, impianti, arredi ed attrezzature, ovvero che sia integrata la dotazione di pentole, teglie, gastronorm, stoviglie, utensili e altri articoli complementari ed accessori, l'O.E.A. è tenuto a provvedere entro un termine assegnato dalla S.A. Trascorso inutilmente tale termine, la S.A. provvede all'intervento o al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'O.E.A. per il relativo rimborso.

#### **Art. 29 - Riconsegna locali, impianti, attrezzature ed arredi**

Al termine del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare i locali, gli arredi, le attrezzature e lo stovigliame vario in dotazione (consegnato e integrato) in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia, tenuto conto della normale usura dovuta al loro corretto utilizzo. L'O.E.A. redige apposito inventario da allegare al verbale di riconsegna sottoscritto dalle parti in contraddittorio.

In caso di danni arrecati a struttura, impianti, arredi e attrezzature dovuti ad incuria, negligenza, imperizia o mancata manutenzione, questi saranno stimati dalla S.A. ed addebitati interamente all'O.E.A.

## **TITOLO V – PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI**

### **Art. 30 - Sanificazione**

L'O.E.A. provvede alla sanificazione di tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, ivi comprese le pertinenze esterne, le attrezzature e lo stovigliame vario secondo le tempistiche e gli standard previsti nelle allegate "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" (Allegato D), con attrezzature, prodotti detergenti e disinfettanti conformi alle norme vigenti ed a proprio carico.

Tutte le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere svolte nelle cucine solo a conclusione delle attività di produzione e di conservazione dei pasti, mentre nei refettori solo dopo che gli utenti hanno lasciato detti locali. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'O.E.A. provvede alla pulizia dei locali, degli arredi e delle attrezzature al termine dei lavori di manutenzione effettuati dalla S.A. a strutture ed impianti, ripristinando le condizioni igienico-sanitarie necessarie allo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. garantisce la pulizia straordinaria di locali ed attrezzature ogni anno scolastico prima dell'inizio e al termine del servizio, nonché durante le vacanze natalizie e pasquali.

L'O.E.A. provvede alla pulizia delle pertinenze dei locali adibiti al servizio.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso la cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle allegate "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria".

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I servizi igienici annessi alle cucine ed ai refettori, anche se in uso agli utenti, dovranno essere tenuti costantemente puliti, sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Gli spogliatoi del personale devono essere costantemente puliti e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

### **Art. 31 - Raccolta e smaltimento rifiuti**

L'O.E.A. provvede quotidianamente alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dalla S.A., fornendo i sacchi eventualmente richiesti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Le aree adibite alla raccolta dei rifiuti ed i contenitori devono essere costantemente puliti ed in buone condizioni igieniche, segnalando immediatamente alla S.A. eventuali rotture o malfunzionamenti dei contenitori.



I rifiuti ingombranti devono essere trasportati a cura e spese dell'O.E.A. nell'apposito centro di raccolta comunale previ accordi con il competente Ufficio della S.A.

### **Art. 32 - Materiali di pulizia**

L'O.E.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e disinfettanti siano conformi per composizione, etichettatura e confezionamento alle normative vigenti ed impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. I prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e riposti su apposito carrello durante l'uso.

I macchinari e le attrezzature utilizzate devono essere dotati di accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. Tutte le macchine devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti. L'O.E.A. è tenuto a fornire alla S.A. copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata dei macchinari che saranno impiegati redatti in lingua italiana.

L'O.E.A. deve consegnare alla S.A. copia delle schede tecniche di sicurezza redatte in lingua italiana di tutti i prodotti che intende impiegare. Il personale deve obbligatoriamente utilizzare indumenti, strumenti e procedure prescritti dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati e dalle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria".

L'O.E.A. è responsabile della custodia delle attrezzature e dei prodotti utilizzati.

E' tassativamente vietato l'impiego dei seguenti prodotti:

- acido cloridrico
- ammoniac;
- soda caustica;
- alcool denaturato;

E' vietato altresì l'uso di sostanze acide o eccessivamente alcaline e contenenti ammoniac o coloranti sui pavimenti di marmo, piastrelle, conglomerati, sulle superfici di grès, dove si potranno usare detergenti lievemente acidi; sui pavimenti in Pvc, linoleum e gomma non potranno essere usati prodotti contenenti idrocarburi, detersolventi o prodotti all'anilina.

Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC).

In nessun caso, per i pavimenti, battiscopa, pareti e loro rivestimenti, infissi e serramenti, oggetti in rame, ottone, bronzo e altre leghe devono essere usati prodotti o mezzi che possano produrre sugli stessi aggressioni chimiche o fisiche.

Nell'esecuzione delle attività è vietato l'uso di alcune attrezzature di lavoro capaci di veicolare i batteri, permettendo la loro diffusione negli ambienti. Per tale motivo è tassativamente vietato utilizzare i seguenti attrezzi:

- piumini;
- scope in setole di crine o nylon;
- panni di cotone per la spolveratura;
- segatura impregnata.

### **TITOLO VI – DERRATE ALIMENTARI**

#### **Art. 33 - Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari da utilizzare per la preparazione gastronomiche devono essere di elevate qualità e freschezza per garantire la gradibilità da parte dell'utenza, devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e devono rispondere a tutti i requisiti indicati nelle

“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”. (Allegato A)

In sede di gara l’O.E.A. può offrire derrate alimentari conformi alle specifiche tecniche predette e con caratteristiche migliorative (Bio, Tipici, Dop, Igp e Sgt, equo e solidali, a filiera corta o Km 0).

L’O.E.A. è tenuta ad utilizzare le derrate alimentari migliorative eventualmente offerte in sede di gara.

Costituisce inadempimento contrattuale la fornitura di prodotti non conformi alle specifiche tecniche e ai prodotti offerti in sede di gara salvo comunicazione preventiva da parte di O.E.A nel caso in cui il prodotto non fosse disponibile sul mercato per situazioni debitamente documentate ed indipendenti dalla volontà dell’O.E.A..

In tale evenienza l’O.E.A., se possibile, sostituisce il prodotto mancante con uno di pari caratteristiche, oppure, in sub ordine, con un prodotto di inferiore qualità secondo la successiva tabella, eventualmente riconoscendo alla S.A. un indennizzo calcolato come riduzione percentuale del corrispettivo dovuto per il giorno della sostituzione, ogni sostituzione andrà comunque preventivamente comunicata e concordata con la S.A..

<b>Caratteristica prodotto</b>	<b>Classe qualitativa attribuita</b>	<b>Sostituzione con prodotto di classe</b>	<b>Indennizzo</b>
<b>Prodotti freschi:</b> Km 0, Filiera corta, Biologico, Dop, Igp,	<b>1</b>	1	0
		2	2%
		3	3%
		4	10%
<b>Prodotti surgelati:</b> Km 0, Filiera corta, Biologico, Dop, Igp,	<b>2</b>	1	0
		2	0
		3	2%
		4	3%
<b>Prodotti freschi o surgelati:</b> Lotta integrata	<b>3</b>	1	0
		2	0
		3	0
		4	2%
<b>Prodotti freschi o surgelati:</b> Convenzionale	<b>4</b>	1	0
		2	0
		3	0
		4	0

L’indennizzo si applica sull’intero prezzo del pasto e per ciascun prodotto sostituito, sono, quindi, da intendersi cumulativi e limitati al giorno e per i pasti per i quali avviene la sostituzione.

Le derrate alimentari presenti nei locali di stoccaggio, preparazione e distribuzione devono essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente Capitolato.

L’O.E.A. deve garantire l’approvvigionamento delle derrate presso produttori selezionati, che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l’adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione, con pezzature commerciali che soddisfino i consumi giornalieri senza eccessivi avanzzi, con tempistiche di consegna compatibili con la necessità di approvvigionamento delle derrate fresche e/o deperibili.

A tale proposito è consentito all’O.E.A. di avvalersi di uno o più centri di stoccaggio e conservazione a temperature controllate ubicati in un raggio di 100 km dalla casa comunale di

Massa, dove centralizzare gli acquisti dai vari produttori e, quindi, organizzare le relative consegne alle singole cucine.

Si segnala che anche in tali centri di stoccaggio e conservazione le derrate alimentari necessarie per il servizio in oggetto dovranno essere segregate e ben divise da altre eventuali derrate e che alle stesse dovranno essere dedicate zone e/o ambienti, sia a temperatura ambiente che controllata, in esclusiva. Si segnala inoltre che, se si presentasse la necessità di aprire le confezioni originali provenienti dai vari produttori per ri-confezionare i vari prodotti in pezzature inferiori, tali operazioni andranno eseguite nel rispetto delle normative vigenti, in appositi laboratori all'uopo destinati e regolarmente autorizzati dalla Autorità Sanitaria competente.

Gli alimenti devono garantire la freschezza sino al consumo, richiedendo una shelf-life residua alla consegna pari ad almeno il 50%, in confezioni sigillate integre, pulite, senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, muffe, ruggini, lacerazioni, rotture o ammaccamenti. E' vietato qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).

Le confezioni e le etichettature devono essere conformi alle vigenti norme specifiche per ciascuna classe merceologica e non sono ammesse etichettature incomplete e non redatte in lingua italiana.

Le bolle di consegna e le fatture o gli equivalenti documenti fiscali devono essere compilati in modo completo e preciso, comprovando la regolarità della fornitura ed assicurando la rintracciabilità del prodotto.

#### **Art. 34 - Garanzie di qualità**

L'O.E.A., su richiesta della S.A., deve indicare l'elenco dei propri produttori e fornitori, allegando, se necessario, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia ed ai requisiti richiesti dalle specifiche tecniche allegate.

Qualora nel corso dell'appalto l'O.E.A. abbia la necessità di sostituire produttori e/o fornitori, deve darne comunicazione alla S.A., producendo idonee certificazioni che garantiscano la medesima qualità delle derrate.

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere all'O.E.A. di sostituire produttori e/o fornitori che nel corso del contratto non abbiano garantito gli standard di qualità e gradibilità attesi.

#### **Art. 35 - Mancata fornitura di prodotti**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, ivi compresi i prodotti migliorativi offerti in sede di gara, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti merceologicamente ed economicamente equivalenti o inferiori così come già stabilito nell'articolo n. 33.

In tal caso l'O.E.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare anticipatamente per iscritto alla S.A. l'elenco di prodotti di cui non è possibile approvvigionarsi per un determinato giorno, concordando la sostituzione dei prodotti stessi.

Costituisce inadempimento contrattuale la mancata comunicazione dell'irreperibilità dei prodotti e la sostituzione con prodotti non equivalenti merceologicamente ed economicamente, senza l'applicazione della procedura descritta nell'articolo n. 33 e senza il riconoscimento del relativo indennizzo

#### **Art. 36 - Conservazione delle derrate**

L'O.E.A è responsabile della qualità delle derrate dal momento della presa in carico delle merci al momento della consegna. Il personale responsabile è pertanto tenuto ad effettuare tutti i controlli organolettici, amministrativi e documentali necessari.

L'O.E.A è tenuta ad effettuare l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, separando tra le diverse categorie merceologiche al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate.

Carni, salumi, formaggi, verdure e frutta freschi e prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti o separati in appositi contenitori all'interno dei frigoriferi o dei congelatori.

Dispense, scaffali, frigoriferi e freezer devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione e cottura.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altra materiale non soggetto ad ossidazione, all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, la data di apertura e consumato entro le indicazioni riportate nel manuale di autocontrollo.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti conforme alle normative vigenti.

Prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e pulite riportanti l'etichettatura completa.

Tutti gli alimenti devono essere utilizzati o smaltiti entro la data di scadenza.

Durante le vacanze scolastiche estive i frigoriferi e le dispense devono essere completamente svuotati.

### **Art. 37 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA**

Al fine di permettere alla S.A. il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche previsti dal Regolamento CE 2707/00, così come modificato dal Regolamento CE 657/2008, l'O.E.A. è tenuto a fornire in tempo utile i documenti necessari così come richiesti: elenco dettagliato dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture/bolle intestate all'O.E.A. recanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di MASSA, devono riguardare solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione ed il consumo diretti dei pasti e delle merende, distinti per categoria di prodotti e devono essere regolarmente quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento. I prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle competenti autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46, così come modificata dal Regolamento CE 852-853/2004 e s.m.i.).

### **TITOLO VII - TIPOLOGIA DEI MENU**

#### **Art. 38 - I Menu**

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna categoria di utenti". (Allegato B) I menu sono articolati su 4 settimane e sono distinti in estivo ed invernale.

I menu invernali/estivi vengono alternati su indicazione della S.A..

In tali menu potranno essere previsti anche preparazioni definite "piatti unici" (unione del primo piatto con il contorno, del secondo piatto con il contorno oppure del primo piatto con il secondo).

In tali casi potranno anche essere servite porzioni ridotte, fino al 50% delle “normali” di ulteriori piatti al fine di equilibrare l’apporto nutrizionale e calorico del pasto (per esempio, se viene servito il piatto unico “pizza al prosciutto” o similari, oltre al contorno, al pane ed alla frutta, potrà essere servita una porzione ridotta di formaggio o di prosciutto, così come in presenza del piatto unico “tordelli al ragù” o similari, oltre al contorno, al pane ed alla frutta, potrà essere servita una porzione ridotta di carne.

### Art. 39 - Variazioni ai menu

Al fine di rendere gradito il servizio all’utenza, la S.A. si riserva di modificare i piatti previsti nei menu con altri di equivalente valore economico e nutrizionale a seguito di indicazioni fornite dal competente Ufficio comunale e dalle Commissioni Mensa comunali. L’O.E.A. è tenuto ad apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiunto a carico della S.A.

E’ consentito all’O.E.A. richiedere, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- Guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio;
- Interruzione nella fornitura di acqua o corrente elettrica;
- Cause di forza maggiore;
- Irreperibilità accertata di alcune tipologie di derrate.

La richiesta di variazione deve indicare le sostituzioni proposte, considerato che i preparati e gli alimenti sostitutivi devono garantire la gradibilità del pasto e sono soggetti alla procedura già descritta all’articolo n. 33. La S.A., valutata la variazione proposta, provvede ad autorizzare la variazione ovvero concorda con l’O.E.A. soluzioni alternative, tra le quali anche l’utilizzo del centro di cottura di emergenza che l’O.E.A. deve avere in disponibilità per tutta la durata dell’appalto.

### Art. 41 - Composizione dei pasti

Il pasto servito per tutte le utenze, escluso Asili Nido, è così composto:

- un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert (prodotto da forno, yogurt, budino o gelato). Tale composizione potrà essere modificata con l’introduzione di piatti unici.

Il pasto servito per le utenze degli Asili Nido, è così composto:

Utente	Composizione
Divezzi	Primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e/o dolce
Lattanti (3 – 5 mesi)	Latte artificiale ESPGAN (o equivalente): 25 gr di polvere/pasto
Lattanti (5,5 – 7,5 mesi)	Latte artificiale ESPGAN (o equivalente): 35 gr di polvere/pasto, Farina lattea ESPGAN (o equivalente): 35 gr di polvere/pasto
Lattanti (8 – 12 mesi)	Primo piatto: Minestrina con verdure:100gr carote, 100gr patate, 100gr ortaggi di stagione; 1lt acqua, 5gr olio extravergine di oliva, 8gr di parmigiano reggiano, 40gr pastina glutinata. Secondo piatto: 50gr carne fresca di manzo magra, oppure: omogeneizzato di carne da 80gr, oppure: liofilizzato di carne da 10gr. Frutta: 150gr, oppure: omogeneizzato di frutta da 80gr, oppure liofilizzato di frutta da 10gr.
Utenti che usufruiscono del prolungamento di orario	Pane 30gr e olio 3gr; Yogurt alla frutta 125gr; Ciambellone 40gr; Pane 30gr e zucchero 2gr e burro 3gr; Pane 30gr e marmellata 20gr; Latte 150cc; Frutta 80gr; Banana 100gr; Biscotti al plasmon n. 3.

### Art. 41 - Integrazione del menu delle festività

In occasione delle vacanze di Natale, Pasqua e Carnevale, potranno essere richiesti menù particolari e/o dolci in aggiunta al menu previsto dal Capitolato (es. panettone, pandoro, colomba, torte o chiacchiere).

Potrà inoltre essere richiesta durante l’anno scolastico la preparazione di menu tipici regionali, etnici o a tema in sostituzione del menu previsto da concordare con le competenti Istituzioni Scolastiche.

Tali integrazioni/variazioni saranno fornite dall’O.E.A. senza oneri aggiuntivi per la S.A.

#### **Art. 42 - Diete speciali: menu alternativi per motivazioni etico-religiose**

L'O.E.A. è tenuto a fornire i menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose nel rispetto di quanto dettagliato in tema nell'allegato B, nel caso quanto contenuto nel citato allegato non fosse idoneo a soddisfare le richieste, l'O.E.A. è tenuto a studiare e fornire menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A, di norma entro due giorni successivi alla richiesta.

Entro 15 giorni liberi dalla richiesta, l'O.E.A. è tenuto ad elaborare menu alternativo garantendo la massima variabilità delle sostituzioni tra gli alimenti più prossimi. A seguito dell'approvazione della S.A., lo stesso sarà applicato ad ogni successiva richiesta analoga.

#### **Art. 43 - Diete speciali: menu alternativi per motivazioni sanitarie**

L'O.E.A. è tenuto a fornire i menu alternativi, nel rispetto di quanto dettagliato in tema nell'allegato B, richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A.

La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista dal giorno della comunicazione della richiesta.

#### **Art. 44 - Diete speciali: menu in bianco**

La S.A. si impegna alla fornitura di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti. Le diete in bianco sono così composte:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane e frutta

#### **Art. 45 - Modalità di conservazione dei pasti alternativi (diete speciali)**

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di polipropilene e contrassegnato con etichetta riportante in modo chiaro identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermeici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento prevista.

#### **Art. 46 - Disposizioni in materia di diete speciali**

Ogni informazione legata alle diete speciali costituisce dato sensibile ai sensi della normativa sulla privacy: l'O.E.A. ed il proprio personale, sono responsabili dell'adeguato trattamento. L'O.E.A. si impegna a formare il personale incaricato della preparazione e distribuzione delle diete speciali e adotta idonee procedure che garantiscono la massima sicurezza nella somministrazione. I menu alternativi approvati devono avere uniforme applicazione in tutti i centri cottura ed al fine di garantire la massima trasparenza verso l'utenza sono trasmessi ad ogni utente richiedente. La richiesta di dieta speciale viene ricevuta dal competente ufficio comunale che provvede a dare comunicazione all'O.E.A.

### **TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE**

#### **Art. 47 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità degli ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o degli alimenti sono quelli previsti nell'allegato B.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art. 48 - La frutta fresca**

La frutta deve essere distribuita all'ottimale stato di maturazione con pezzature uniformi. Nelle scuole dotate di centro di cottura la somministrazione della frutta può essere anticipata a metà mattina su richiesta della S.A. e dei singoli istituti scolastici.

La frutta deve essere adeguatamente lavata per tutti gli utenti e preparata per il consumo per gli alunni delle scuole dell'infanzia.

#### **Art. 49 - Introduzione nuovi piatti**

Qualora l'O.E.A. intendesse introdurre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla S.A. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle specifiche tecniche dell'allegato B.

### **TITOLO IX – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 50 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono garantire standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Tutti i pasti devono essere preparati e consumati in giornata: è vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutte le fasi di preparazione e cottura dei pasti devono avvenire esclusivamente nei centri cottura comunali, salvo l'utilizzo del centro di cottura di emergenza fornito dall'O.E.A., e con tempi che consentano la somministrazione all'utenza secondo gli orari previsti e con il minor tempo possibile rispetto al consumo.

L'O.E.A. si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente ed a rispettare le indicazioni suggerite dalle "Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica" vigenti e s.m.i.

#### **Art. 51 - Operazioni preliminari alla cottura**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in teglie forate in frigorifero a temperatura compresa tra +2° C e +4° C, ad eccezione dei cibi che vengono cotti tal quali;
- i legumi secchi devono essere lasciati in acqua per 24 ore con due ricambi di acqua;
- le carni devono essere porzionate il giorno del consumo garantendo l'uniformità delle porzioni;
- le carni devono essere macinate in tempi più ravvicinati possibile al consumo;

- la porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e devono essere conservati ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno del consumo e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- l'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

### **Art. 52 - Modalità di cottura**

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, non è possibile utilizzare alimenti precotti. Devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufate con riduzione dei grassi aggiunti. Sono vietate le frittiture per immersione in oli. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, ecc.).

Non è possibile congelare alimenti freschi o già decongelati, né riutilizzare oli di cottura.

Non è possibile utilizzare preparati per puré o prodotti similari, né preparati per brodo o condimenti a base di glutammato, né besciamella o salse preparate. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate, per insaporire è possibile utilizzare solo aromi naturali. E' opportuno ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di erbe aromatiche fresche.

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox.

La cottura dei primi piatti deve avvenire immediatamente prima del consumo o del confezionamento per il trasporto.

Per i piatti che richiedono diverse fasi di cottura, l'esposizione a temperatura ambiente dei cibi già cotti deve limitarsi allo stretto necessario per terminare la preparazione mantenendo una temperatura non inferiore a +60°C con tolleranza minima.

### **Art. 53 - Condimenti**

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione con sughi e formaggio grattugiato.

Le verdure cotte e crude devono essere condite al momento della distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e la preparazione di salse così come per la cottura di tutte le preparazioni si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

### **Art. 54 - Operazioni successive alla cottura**

Al termine della cottura i cibi caldi devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a +60°C sino alla distribuzione. Tra cottura e confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di confezionamento o distribuzione.

Non è consentito conservare a temperatura ambiente i cibi cotti e farli rinvenire ad una temperatura superiore a +60°C prima della distribuzione.

I cibi cotti devono essere manipolati con l'utilizzo di idonei utensili.

L'O.E.A. deve fornire per ogni refettorio termometri per la rilevazione delle temperature.



## **Art. 55 - Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari**

L'O.E.A. redige e applica presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e s.m.i. Presso i refettori deve essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio ivi svolto. L'O.E.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.). Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. L'O.E.A. è tenuta a presentare il sistema di rintracciabilità adottato, secondo quanto previsto nel Reg. CE 178/02 e s.m.i..

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. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

## **Art. 56 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

L'O.E.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle vigenti norme.

## **Art. 57 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L'O.E.A., al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 100 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili ermeticamente chiusi e sui quali deve essere indicato il prodotto prelevato, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati devono essere conservati a temperatura di -18° per le 72 ore successive.

## **TITOLO X - MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **Art. 58 - Contenitori**

Per il trasporto e la somministrazione dei pasti e degli alimenti, l'O.E.A. utilizza contenitori conformi alle specifiche tecniche proposte in sede di gara, atte comunque a garantire il mantenimento delle temperature previste della normativa igienico-sanitaria in materia e dal presente Capitolato.

I contenitori isotermici adibiti al trasporto in polipropilene espanso, o materiale similare, devono essere idonei all'alloggiamento di contenitori termici multiporzione e monoporzione.

I contenitori gastronomici multiporzione adibiti alla conservazione degli alimenti devono essere in acciaio inox, con coperchio dotato di guarnizione a tenuta ermetica che impedisca la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori isotermici monoporzione adibiti al trasporto delle diete speciali devono essere idonei al contatto con gli alimenti e provvisti di coperchio che impedisca la fuoriuscita di alimenti.

L'O.E.A. utilizza contenitori idonei al trasporto di alimenti refrigerati quali yogurt, budini, gelati, etc., da trasportare alle idonee temperature, nonché di pane e frutta.

Tutti i contenitori devono essere progettati e realizzati in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione degli stessi, devono essere mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, nonché sostituiti in caso di usura. L'O.E.A. deve provvedere altresì all'integrazione della dotazione esistente al fine di garantire l'efficienza del servizio.

#### **Art. 59 - Mezzi di trasporto**

L'O.E.A. utilizza, per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, propri automezzi idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi alla normativa vigente in materia e in numero tale da garantire un corretto svolgimento del servizio.

I mezzi di trasporto devono essere sanificati secondo le specifiche tecniche allegate (allegato D)

#### **Art. 60 - Piano dei trasporti e orari di consegna**

L'O.E.A. elabora il "Piano dei Trasporti" per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, indicando il numero dei mezzi utilizzati e le tempistiche di attuazione. Il Piano è finalizzato a ridurre al minimo i tempi di percorrenza per salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. In ogni caso, il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto e quello dell'inizio della distribuzione in ogni refettorio non potrà essere superiore a 45 minuti.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata tra i 30 e i 5 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Indicativamente gli orari di consumo del pranzo sono quelli indicati all'articolo n. 11. In relazione alle esigenze specifiche dei plessi scolastici il suddetto orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni. In caso di errore nella consegna dei pasti l'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti/errati, comunque non oltre 20 minuti dal momento della segnalazione. Il Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta costituisce obbligo contrattuale e deve essere attuato anche in caso di avverse condizioni atmosferiche, ivi comprese forti neviccate o grandinate.

#### **Art. 61 - Modalità di distribuzione**

La somministrazione del cibo deve essere effettuata dal personale dell'O.E.A. salvo che negli Asili Nido dove è a cura del personale educativo ed ausiliario di ciascun plesso, nel rispetto dei tempi che consentano di consumare con tranquillità il pasto servito (di norma 40 minuti) ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere nei refettori precedentemente allestiti. Relativamente alla preparazione dei refettori, il personale apparecchia i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette individuali, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua. I piatti devono essere di ceramica o melamina, i bicchieri di vetro, melamina, o duralex, le posate in acciaio inox. Stoviglie e posate in plastica monouso sono utilizzabili solo in caso di guasto alle attrezzature adibite al lavaggio delle stoviglie. Olio, aceto e sale non devono essere collocati sui tavoli, salvo per l'utenza della scuola secondaria di primo grado. Il pane deve essere servito ai tavoli solo al termine della distribuzione del primo piatto. La frutta o il dessert devono essere serviti al termine del secondo piatto. Nelle scuole dotate di centro cottura possono essere invece serviti durante l'intervallo di metà mattina, indicativamente tra le ore 10.00 e le ore 10.30. L'O.E.A. individua le procedure più sicure per la distribuzione delle diete speciali. Ogni commensale deve ricevere l'intera grammatura prevista dalle Specifiche allegate. Al fine di favorire il gradimento di alcuni alimenti, è possibile determinare in accordo con le Istituzioni Scolastiche, il dietista e il referente comunale che le

quantità previste siano distribuite in più riprese o che eventuali ulteriori quantità siano servite a richiesta (cosiddetti "bis") sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore.

Il personale addetto alla distribuzione nei refettori con pasti trasportati deve inoltre:

- scaricare i contenitori termici dal furgone di consegna;
- verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente al centro cottura eventuali mancanze;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- aggiungere i condimenti direttamente nei contenitori al momento del consumo.

L'O.E.A. è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu del giorno. Deve inoltre mettere a disposizione per ogni singolo refettorio apposito "Registro di gradimento" nel quale annotare giornalmente la gradibilità dei cibi. L'O.E.A. deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia e disinfezione, come previsto nelle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria". Le stoviglie utilizzate per il consumo dei pasti nei refettori devono essere riportati alla cucina per il lavaggio.

## **TITOLO XI - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

### **Art. 62 - Diritto di controllo della S.A.e coinvolgimento dell'Asl competente**

La S.A. vigila sullo svolgimento del servizio per tutta la sua durata dell'appalto allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato. Le attività di vigilanza, controllo e verifica sono eseguite a cura del personale dipendente o incaricato della S.A. in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà discrezionalmente più opportune.

Inoltre la S.A. stipulerà un apposito accordo con l'ASL competente (o idoneo soggetto privato) per l'esecuzione di n. 1 audit completo da eseguirsi in una struttura tra quelle coinvolte nel servizio e scelta casualmente ogni anno e n. 9 ispezioni annue, in altrettante strutture coinvolte nel servizio, per il prelievo di n. 3 campioni da sottoporre ad indagine microbiologica. I costi di tali controlli saranno sostenuti dall'O.E.A.

Nel corso dell'audit verrà monitorata un'intera giornata di servizio e sottoposti a controllo tutti gli elementi del presente Capitolato, eventuali non conformità rilevate saranno segnalate all'O.E.A. per la relativa risoluzione, fatta salva la possibilità di applicazione di penalità per eventuali inadempienze gravi riscontrate.

Nel corso di ciascuna delle 9 ispezioni annue (indicativamente una al mese), oltre al prelievo di campioni da sottoporre ad analisi, due campioni per alimenti crudi e/o cotti e uno per mani degli operatori e/o superfici e/o utensili, gli incaricati ASL effettueranno anche una verifica di conformità delle derrate alimentari e dello stato igienico dei locali visitati, eventuali non conformità rilevate saranno segnalate all'O.E.A. per la relativa risoluzione, fatta salva la possibilità di applicazione di penalità per eventuali inadempienze riscontrate.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'O.E.A. è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo il libero accesso ad ogni zona della struttura di ristorazione e la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

### **Art. 63 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre quelli previsti dalla vigente normativa, le competenti autorità sanitarie, l'ASL, gli incaricati della S.A. comunali ed esterni ed i membri della Commissione Mensa.

#### **Art. 64 - Controlli delle competenti autorità sanitarie**

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'O.E.A.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni nei termini richiesti, deriva per la S.A. la facoltà di risolvere il contratto ed applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

#### **Art. 65 - Controlli dei membri della Commissione Mensa**

I membri della Commissione Mensa, previo breve corso formativo organizzato congiuntamente dalla S.A. e dall'O.E.A. e redazione di apposito regolamento e relativa modulistica, effettuano due tipi di controllo:

1. Controlli di conformità delle derrate utilizzate, da effettuarsi presso le cucine nell'orario compreso dalle ore 9.00 alle ore 10.00, avendo cura di non causare contaminazioni e di non intralciare le operazioni di produzione del pasto;
2. Controlli di conformità del menu erogato e di gradibilità del pasto fornito da effettuarsi nei refettori, durante la distribuzione del pasto, tramite assaggi delle varie pietanze e rilevazione dell'accettazione/rifiuto del cibo da parte degli alunni.

Durante il sopralluogo l'O.E.A. è tenuto a fornire a proprie spese le stoviglie per l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

Come già segnalato la S.A. intende affidare alla Commissione Mensa il ruolo di testimone della gradevolezza del pasto e del menu, nonché quello di promotore di innovazione e di iniziative educative oltre che portatore delle legittime istanze dei piccoli utenti, per tale motivo la stessa verrà riunita almeno mensilmente per l'analisi e il commento delle rilevazioni effettuate, per l'individuazione di eventuali non conformità e delle relative soluzioni e per la valutazione di proposte migliorative del servizio.

A tali riunioni, con un ruolo da membro effettivo e con l'obiettivo di raccogliere direttamente suggerimenti e critiche, fornire eventuali spiegazioni, nonché assumersi l'impegno di valutare la fattibilità dei suggerimenti avanzati, dovrà partecipare anche il Direttore del Servizio, o suo diretto delegato, in rappresentanza dell'O.E.A.. In particolari occasioni la riunione della Commissione mensa potrà essere allargata all'intera popolazione.

#### **Art. 66 - Controlli del personale incaricato dalla S.A.**

Il personale incaricato dalla S.A. effettua i controlli secondo le metodologie ritenute discrezionalmente più idonea, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio. La S.A. si riserva la facoltà di eseguire i controlli anche con fotografie, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi merceologiche, microbiologiche e chimico-fisiche. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime indispensabile all'effettuazione delle analisi, per le quali nulla è dovuto dalla S.A.

Per le verifiche sensoriali l'O.E.A. è tenuto a fornire a proprie spese le stoviglie per l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

La S.A. procede, inoltre, al controllo del rispetto delle procedure e degli standard di pulizia fissati dalle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" attraverso i propri incaricati comunali ed esterni.

#### **Art. 67 - Contestazioni a seguito di controlli**

A seguito dei controlli effettuati, la S.A. comunica per iscritto all'O.E.A. le eventuali non conformità riscontrate ed eventuali prescrizioni entro 5 giorni lavorativi. L'O.E.A. è tenuto ad adottare nel termine indicato dalla S.A. ogni misura necessaria ad eliminare le non conformità riscontrate e ad uniformarsi alle eventuali prescrizioni fornite. L'O.E.A. è inoltre tenuto a fornire nel medesimo termine di 5 giorni lavorativi giustificazioni scritte e documentate, che saranno valutate dalla S.A.. Qualora l'O.E.A. non elimini le non conformità riscontrate, non fornisca giustificazioni probanti, ovvero non le fornisca nei termini, la S.A. applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

### **TITOLO XII – ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE**

#### **Art. 68 - Obblighi della S.A.**

La S.A. si impegna a:

- mettere a disposizione i locali cucina ed i refettori, le attrezzature e le stoviglie ivi esistenti per la preparazione e somministrazione dei pasti, così come risulterà da apposito verbale di consegna stilato in contraddittorio dalle parti;
- fornire l'acqua, il gas-metano, l'energia elettrica e il riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani depositati nei contenitori appositi e in luoghi stabiliti;
- provvedere alla manutenzione straordinaria delle strutture, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature.

Durante l'esecuzione del contratto resta esclusa qualsiasi responsabilità della S.A. o rivalsa nei confronti della S.A. in caso di furto delle derrate alimentari e/o non alimentari, presso le strutture del servizio.

### **TITOLO XIII – ONERI A CARICO DELL'O.E.A.**

#### **Art. 69 - Obblighi dell'O.E.A.**

La partecipazione alla gara equivale per l'O.E.A. a dichiarare di conoscere perfettamente leggi e regolamenti vigenti europei, nazionali, regionali, provinciali e comunali, ivi compresi istruzioni ministeriali e ordinanze comunali, nonché le norme in materia di sicurezza, condizioni di lavoro retributive, assistenziali e previdenziali dei lavoratori e di tutte le condizioni e circostanze locali, generali o particolari, che possono aver influito sulla valutazione della convenienza dell'appalto e della formulazione dell'offerta.

Con la stipulazione del contratto l'O.E.A. accetta specificatamente per iscritto ai sensi degli artt. 1341 e 1342 C.Civ. di tutte le clausole previste dal contratto e dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e si impegna a conoscere e rispettare tutta la normativa predetta pro tempore vigente, anche qualora da questa possano derivare ulteriori oneri, per i quali nulla è dovuto dalla S.A.

L'O.E.A. deve adempiere a tutte le obbligazioni contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto elencate a titolo riassuntivo e non esaustivo come segue:

- provvedere all'aggiornamento della SCIA a propria cura e spese;
  - provvedere al ricevimento della prenotazione, organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature, salvo quelle messe a disposizione dalla S.A.;
  - provvedere all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione esibendo a richiesta dell'A.C. le bolle di consegna relative;
  - provvedere alla pulizia e all'igiene degli spazi a disposizione dell'O.E.A. adibiti al servizio, di arredi, attrezzature, stoviglie e quant'altro utilizzato per il servizio;
  - provvedere alle manutenzioni ordinarie di locali, impianti, arredi e attrezzature;
  - impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, compresi lo stovigliame e quant'altro in genere messi a disposizione da parte della S.A., con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deterioramento dovuto all'uso normale;
  - provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni per il personale dipendente/soci lavoratori;
  - fornire adeguati indumenti di lavoro e D.P.I. al personale;
  - impegnarsi ad assicurare l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni del servizio mensa, impedendo nei locali preposti al servizio qualsiasi riunione o affissione salvo autorizzazione della S.A., ossia utilizzare la cucina e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto, salvo specifica autorizzazione della S.A.;
  - provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo ordinario, dei detersivi, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali, delle attrezzature e per il lavaggio delle stoviglie;
  - affiggere in ogni refettorio il menu;
  - provvedere a rifornire il personale del centro cottura e delle sale mensa delle attrezzature minime di pronto soccorso;
  - segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire alla S.A. di provvedere per quanto di sua competenza;
  - provvedere alla sostituzione del materiale d'uso (piatti, bicchieri, ecc.) che si dovessero rompere, per qualsiasi ragione, nel limite del 20% annuo;
  - fornire alla S.A. i documenti necessari per il recupero di contributi CEE/AGEA dei prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche;
  - adempiere tutti gli obblighi previsti dalla legge e dal presente Capitolato in tema di ristorazione scolastica.
  - finanziare i controlli ASL così come definiti nel presente Capitolato;
  - partecipare alle attività della Commissione Mensa;
  - provvedere alle disinfestazioni e derattizzazioni quando necessarie;
  - realizzare tutto quanto proposto in sede di gara e previsto in altri punti del presente Capitolato;
- Sono altresì a carico dell'O.E.A. tutte le spese, imposte e tasse nessuna esclusa, necessarie e connesse all'espletamento di tutte le attività affidate.

#### **Art. 70 - Divieto di subappalto e cessione del contratto**

E' vietato cedere il contratto anche parzialmente e/o subappaltare il servizio senza autorizzazione della S.A., pena l'immediata risoluzione del contratto. In ogni caso saranno autorizzabili solo le richieste di sub appalto dell'attività di trasporto delle derrate alimentari e dei pasti e dell'attività di lavaggio e pulizia. Eventuali cessioni di "ramo di azienda" dovranno avvenire nel rispetto della normativa vigente. Sono consentite le commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, per le manutenzioni e le riparazioni in quanto non configurabili come sub appalti ma come forniture.

## **Art. 71 - Responsabilità verso terzi**

L'O.E.A. si obbliga a sollevare la S.A. da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali nell'assolvimento dei medesimi.

L'O.E.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare alla S.A., a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla controparte per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere approntato un servizio sostitutivo anche utilizzando il centro cottura di riserva fornito dalla O.E.A..

## **Art. 72 - Assicurazioni**

L'O.E.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato. A tale scopo deve stipulare prima dell'inizio del servizio una polizza RCT/RCO nella quale esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti e presentarla alla S.A. con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La S.A. è esonerata da qualsiasi pretesa, azione, molestia, nessuna esclusa, che eventualmente potessero venire intentate da terzi contro la S.A. per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della O.E.A. ed in ogni caso da questa rimborsate.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato gli utenti conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'O.E.A. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A.

L'Assicurazione deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a quelli di seguito indicati:

RCT

- € 5.000.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona
- € 1.500.000,00 per danni a cose o animali

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della S. A. non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

La S.A. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o socio lavoratore dell'O.E.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata polizza RCO con massimali non inferiori a:

- € 2.500.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

Tutti i massimali sopra indicati sono da intendersi per anno assicurativo e saranno successivamente rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere prodotte dall'O.E.A. alla S.A. prima della stipulazione del contratto; le quietanze relative alle annualità successive saranno prodotte alle relative scadenze.

### **Art. 73 - Cauzione definitiva**

Anteriormente alla stipulazione del contratto, l'O.E.A. deve prestare a garanzia di una buona ed efficiente esecuzione del Capitolato e dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, una cauzione definitiva pari al 10% del prezzo di aggiudicazione da effettuare mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata valevole per tutta la durata dell'appalto.

La cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria, deve riportare necessariamente le seguenti clausole:

“La presente fidejussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codesta Spett.le Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita.

Resta inteso che la fidejussione di cui trattasi, si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Massa sia versato dal fidejussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.”

La cauzione sarà dichiarata svincolata da parte del competente Dirigente al termine dell'appalto, che darà atto del complessivo regolare svolgimento del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte di tutti gli obblighi del Capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia.

La cauzione viene prestata a garanzia delle obbligazioni assunte e del pagamento di eventuali penalità comminate, nonché delle spese che la S.A. dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità dell'O.E.A. a causa di inadempimento o cattiva esecuzione della fornitura.

La somma depositata a titolo di cauzione deve essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo

### **Art. 74 - Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto**

L'O.E.A. si obbliga a stipulare il contratto previo versamento di tutti i diritti, bolli e tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio.

Nel caso in cui l'O.E.A. non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della S.A. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. L'importo contrattuale del presente appalto sarà dato dal corrispettivo unitario del servizio offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti annui previsti in sede di gara.

Le spese eventualmente necessarie per le variazioni delle SCIA delle cucine e dei refettori che saranno gestiti dall'O.E.A. resteranno a carico della stessa.



## **Art. 75 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'O.E.A. intenda rinunciare all'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a tutela dei propri interessi.

## **TITOLO XIV - INADEMPIMENTI - PENALI - CAUSE DI RISOLUZIONE - CONTROVERSIE**

### **Art. 76 - Contestazioni**

I rilievi inerenti le non conformità al servizio, l'inosservanza degli obblighi contrattuali o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati, entro 5 giorni lavorativi, in forma scritta, anche via fax o posta elettronica certificata, all'O.E.A. che potrà presentare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. La S.A. procede nel termine di ulteriori 10 giorni lavorativi alla definizione del procedimento sanzionatorio, valutata la gravità dell'inadempienza, le circostanze di fatto e le eventuali giustificazioni e controdeduzioni prodotte nei termini dall'O.E.A., applicando le penalità previste dal presente Capitolato a mezzo di ordinativo di riscossione.

### **Art. 77 - Penalità contrattuali**

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità immediatamente esecutive:

€ 200,00 per mancata esibizione o consegna nei termini della documentazione richiesta, oltre € 10,00 per ogni giorno di ritardo;

€ 100,00 per ogni ritardo superiore a 10 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;

€ 300,00 per ogni variazione non autorizzata del menù o dei menù alternativi;

€ 300,00 per ogni mancata comunicazione richiesta dal Capitolato;

€ 300,00 per ogni compilazione irregolare o incompleta dei documenti richiesti dal Capitolato;

€ 600,00 per mancato rispetto dei tempi relativi alle proposte innovative formulate in sede di gara;

€ 400,00 per ogni mancato rispetto dei numeri dei pasti ordinati;

€ 400,00 per il mancato rispetto dei programmi di formazione ed aggiornamento del personale;

€ 400,00 per il mancato rispetto delle tempistiche relative a manutenzioni di arredi ed attrezzature

€ 400,00 per il mancato rispetto delle tempistiche di attuazione delle migliorie indicate nella offerta tecnica

€ 500,00 per ogni violazione delle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate;

€ 500,00 per ogni violazione delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione o sui quantitativi totali preparati;

€ 200,00 per ogni assenza non sostituita o riduzione di personale rispetto all'organico previsto;

€ 250,00 per ogni violazione delle norme di smaltimento dei rifiuti;

€ 1.000,00 per la conservazione di derrate scadute;

€ 1.000,00 per ogni violazione delle norme igienico-sanitarie in tutte le fasi di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti;

€ 100,00 per ogni errore nella predisposizione e/o consegna di una dieta speciale;

€ 1.000,00 per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori;

€ 2.000,00 per impiego di personale non professionalmente idoneo o violazione del trattamento normativo, contributivo, previdenziale ed infortunistico;

€ 2.500,00 per preparazione e/o distribuzione di alimenti scaduti o cibi avanzati;

€ 3.000,00 per interruzione ingiustificata del servizio.

Tali penalità potranno essere aumentate o ridotte nella misura e nel limite massimo o minimo del 50% a insindacabile giudizio della S.A. alla luce delle circostanze aggravanti o attenuanti riscontrate, nonché delle controdeduzioni prodotte dall'O.E.A.

A fronte di inadempienze contrattuali non rientranti nella casistica sopra esposta, la S.A. ha facoltà di applicare penalità di importo compreso tra un minimo di € 200,00 ed un massimo di € 3.000,00.

In caso di recidiva della medesima violazione (due violazioni nello stesso anno scolastico) la penale corrispondente viene raddoppiata.

### **Art. 78 - Risoluzione del contratto**

Fatto salvo quanto già previsto all'articolo n.6 del presente Capitolato, quando nel corso del contratto la S.A. accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'O.E.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'O.E.A.. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C., la S.A. si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto con effetto immediato a seguito di comunicazione (mediante lettera raccomandata A.R. o posta certificata) di avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 C.C., trattenendo la cauzione definitiva, impregiudicata ogni altra azione a risarcimento dei danni subiti.

Le parti convengono che costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi

dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della O.E.A, salvo cessione di ramo di azienda effettuata nei termini delle vigenti norme;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- motivi di pubblico interesse;
- impiego di personale non in regola con le vigenti disposizioni;
- gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.;
- inosservanza delle disposizioni normative di carattere assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, relative al personale dipendente/soci lavoratori e mancata applicazione delle disposizioni normative e retributive del vigente CCNL;
- subappalto del servizio fatto salvo quanto previsto dal precedente art.70;
- cessione del contratto a terzi;
- ulteriore seria inadempienza dopo la comminazione di n. 4 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- destinazione dei locali affidati all'O.E.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in fase di offerta tecnica;

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità dell'O.E.A., la S.A. procede ad incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, anche avvalendosi della graduatoria di gara, addebitando all'O.E.A. i maggiori costi del servizio e di una nuova gara, salva

l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la S.A. ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

#### **Art. 79 - Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.**

Qualora l'O.E.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa (compreso variazioni oltre il 20%), la S.A. si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro O.E., a titolo di risarcimento danni, impregiudicata ogni altra azione risarcitoria.

In questo caso nulla è dovuto all'O.E.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

#### **Art. 80 - Controversie**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto d'appalto sarà deferita al foro di Massa.

#### **Art. 81 - Domicilio**

L'O.E.A. è tenuto a comunicare il domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernete l'affidamento.

### **TITOLO XV – NORME FINALI**

#### **Art. 82 - Richiamo alla legge ed altre norme**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'O.E.A. ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale e locale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali).

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

#### **Art. 83 - Legge sulla privacy**

L'O.E.A. è tenuto a sottoscrivere l'atto con il quale la S.A. titolare del trattamento dei dati, lo nomina responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell'art.29 del D.Lgs. 196/2003. Lo stesso è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il "Codice in materia dei dati personali", vigilando diligentemente e costantemente sull'ottemperanza da parte di tutti gli addetti.