



**COMUNE ORCIANO PISANO**  
**Provincia Pisa**

**CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI ORCIANO PISANO**

**Periodo 1.10.2018-30.6.2023**

**CIG 7500113909**

## **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia sita in Orciano Pisano, con riferimento agli alunni, al personale docente, al personale ATA e a quanti specificatamente autorizzati dal Comune di Orciano Pisano.

Le attività dell'appalto consistono principalmente in:

→ preparazione, cottura, sporzionamento e distribuzione di pasti destinati al servizio di refezione scolastica per la scuola infanzia "La Girandola" presso il plesso scolastico sito in Orciano Pisano, Via Roma n. 33;

→ sparcchiamento, riassetto refettori, pulizia locali, impianti ed attrezzature, comprese stoviglie. Le attività di preparazione dei pasti devono essere totalmente eseguite nel centro di produzione dei pasti presso il plesso scolastico di Orciano Pisano, salvo quanto previsto nei successivi articoli. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle caratteristiche del servizio.

## **ART. 2 DURATA DELL'APPALTO**

La prestazione ha la seguente durata: 1 ottobre 2018-30 giugno 2023, salvo anticipo della chiusura disposta dall'autorità scolastica. Non sono ricompresi nel servizio i periodi di interruzione dell'attività scolastica previsti dal calendario scolastico e/o disposti dall'autorità scolastica ovvero, per forza maggiore, dall'Amministrazione Comunale. In caso di particolare necessità ed urgenza, l'I.A., su richiesta della S.A., inizierà il servizio anche in mancanza di esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, senza alcuna altra pretesa se non il costo del pasto come offerto in sede di gara. La prestazione potrà essere richiesta anche nel mese di luglio, in concomitanza con lo svolgimento di campi solari, nel caso in cui in cui le iscrizioni al servizio siano superiori a 10 (dieci), con modalità e menù che saranno specificati al verificarsi della situazione (anche semplice fornitura di cestini freddi).

## **ART. 3 CARATTERISTICHE DELL'APPALTO**

L'appalto consiste in:

a) fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti e della merenda mattutina, nonché dei materiali accessori, dei prodotti occorrenti per la detersione e la disinfezione della cucina, delle attrezzature, delle stoviglie e del tovagliolato, dei refettori e dei relativi locali di servizio; approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per la pulizia e sanificazione di tavoli, bicchieri, piatti, posate, stoviglie ed attrezzature della cucina;

b) organizzazione e gestione completa del servizio di produzione e distribuzione dei pasti, consistente, oltre a quanto previsto alla lett. a) anche allo stoccaggio delle derrate alimentari, alle operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti. Nel servizio sono comprese le operazioni di apparecchiatura, sparcchiamento, pulizia e sanificazione del refettorio, della cucina e dei locali annessi, il lavaggio delle attrezzature da cucina, delle stoviglie, delle pentole e del tovagliato. E' a carico dell'I.A. la fornitura e l'integrazione di stoviglie, pentole ed attrezzature da cucina necessari al buon funzionamento del servizio, così come la manutenzione ordinaria degli impianti e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature. I pasti, normalmente sono costituiti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua minerale sulla base del menù allegato al presente atto sotto la lett. "A". La frutta può essere consumata, in accordo con il personale docente, nella merenda mattutina, anziché durante il pranzo ed in tal caso, deve essere messa a disposizione, già pronta per il consumo (quindi già lavata), nella giornata precedente il consumo. Non è consentito l'uso delle stoviglie

in plastica, nel rispetto della L.R. 25/98.

c) conferimento dei rifiuti differenziati e non presso i relativi contenitori per la relativa raccolta;  
d) interventi di manutenzione ordinaria, compresa derattizzazione se necessaria, eventuale adeguamento e sostituzione attrezzature del centro di preparazione dei pasti e degli arredi del refettorio. Nell'esecuzione di ogni fase di approvvigionamento, cottura, somministrazione dei pasti, pulizia e sanificazione l'I.A. È tenuta all'osservanza ed applicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare di cui al Reg. CE 852/04, 853/04 e decreti attuativi, oltre che al rispetto del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

#### **ART. 4**

### **AMMONTARE DELL'APPALTO E DETERMINAZIONE DELL'IMPORTO DI AFFIDAMENTO**

L'importo presunto complessivo posto a base di gara ammonta a € 96.153,85, oltre I.V.A., determinato sulla base di un numero stimato di pasti pari a 13.697 per tutta la durata dell'appalto e quindi ad un costo a pasto posto a base di gara di € 7,02, oltre I.V.A. Il numero dei pasti presunti per anno scolastico è stimato sulla base delle iscrizioni al servizio attuali e dei giorni presunti di erogazione del servizio. Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la S.A. in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze, comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e/o didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più od in meno senza che la I.A. possa avanzare pretesa alcuna, salvo variazioni in diminuzione superiori al 20%, da conteggiare a conclusione dell'appalto. Di conseguenza le quantità indicate nel "*Dettaglio Economico*" sono state espresse ai soli fini del calcolo del prezzo complessivo per l'attribuzione del punteggio e non sono quindi vincolanti per l'Amministrazione in sede di espletamento dell'appalto. Tuttavia, nell'eventualità che al termine dell'appalto il numero dei pasti fatturato sia inferiore almeno al 20% del numero dei pasti posti a base di gara (quindi siano stati fatturati meno di 4.544 pasti), la S.A., su richiesta dell'I.A. da avanzarsi entro e non oltre il 10 luglio 2023 e fatturarsi entro e non oltre il 30 luglio 2023, il costo di ogni pasto sarà rideterminato in relazione al 30% dell'utile indicato l'I.A. in sede di gara.

#### **ART. 5**

### **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Ogni giorno verrà comunicato alla I.A., dal personale docente e/o ATA della scuola dell'infanzia, entro le ore 9,30, il numero dei pasti occorrenti; contestualmente verranno comunicate le richieste relative ai particolari regimi dietetici. La S.A. riconosce all'I.A. un solo pasto per il personale docente/ATA per cui eventuali pasti richiesti in più dal personale scolastico costituiscono rapporto obbligatorio intercorrente tra il richiedente e l'impresa, per cui non potranno essere fatturati alla S.A.. La rilevazione delle presenze/assenze degli alunni effettuata manualmente dagli operatori scolastici su supporto cartaceo, è comunicata agli operatori della cucina che conseguentemente determinano i pasti e le eventuali diete speciali da elaborarsi. La produzione e somministrazione non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, non vi sia necessità del servizio (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, chiusura estiva, scioperi, ecc.). Il gestore potrà organizzare l'approvvigionamento delle derrate alimentari per più giorni, depositando ed immagazzinando il prodotto nei locali e nelle attrezzature (frigoriferi, congelatori) posti nel plesso scolastico e di proprietà della S.A. ovvero eventualmente forniti dall'I.A.. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire tra le ore 12.00 e le ore 13.00, secondo quanto concordato con il personale docente della scuola dell'infanzia "La Girandola". Lo sparcchiamento, riassetto refettori, pulizia stoviglie e locali dovrà avvenire subito dopo il consumo dei pasti; non è ammesso rinviare tali operazioni al giorno successivo.

#### **ART. 6**

### **SUBAPPALTO**

Il subappalto è vietato in ogni forma per tutte le fasi di esecuzione del servizio.

**ART. 7**  
**MATERIE PRIME DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate. Per il presente appalto è richiesto anche l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, in articolare per quanto riguarda la frutta e la pasta, ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE 834/07 e relativi regolamenti applicativi). Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici del menù giornaliero, non fossero disponibili sul mercato sia nel breve che nel medio periodo, e ciò sia documentabile, saranno sostituiti da altri prodotti biologici di equivalente valore nutrizionale; in mancanza anche di prodotti sostitutivi biologici potranno essere utilizzati prodotti forniti da ditte "in conversione" la cui conversione dovrà essere opportunamente documentata allegando ai suddetti prodotti il Certificato di Conformità dell'Azienda in conversione. In mancanza anche della disponibilità di prodotti "in conversione" i prodotti biologici mancanti potranno essere eccezionalmente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo PEC alla S.A. l'elenco di prodotti di cui non stato possibile approvvigionarsi nel breve o nel medio periodo specificando dettagliatamente le motivazioni e il periodo temporale di riferimento. In tale caso il costo del pasto dovrà essere decurtato, a titolo di minor costo, dell'1% rispetto al prezzo offerto. Tali pasti dovranno essere esposti separatamente in fattura. Nel caso in cui l'I.A. non comunichi alla S.A. la momentanea mancanza dei suddetti prodotti, il prezzo del pasto sarà decurtato, a titolo di penale, del 50%, oltre all'applicazione della penale di cui all'art. 22, lett. j). Le suddette decurtazioni saranno effettuate dalla fattura mensile emessa dall'I.A. per i servizi svolti. Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di ingredienti biologici, l'I.A. dovrà tenere a disposizione, per l'eventuale controllo da parte della S.A., copia dei documenti di trasporto per ciascun anno scolastico. I controlli potranno essere effettuati e le violazioni accertate in qualsiasi momento nel corso di ciascun anno scolastico. La qualità dei prodotti alimentari, utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "B" al presente capitolato. Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. 06/04/2000, n. 53, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 110/92, D. Lgs. 111/92) devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per il trasporto che per la conservazione. Le schede tecniche relative ad ogni alimento utilizzato e presentate in sede di gara, devono essere detenute, almeno in copia, presso il plesso scolastico, sin dal momento dell'attivazione del servizio.

**ART. 8**

**PREPARAZIONE DEI PASTI**

Le attività di preparazione, cottura, sporzionamento e somministrazione saranno totalmente eseguite e portate a termine nei locali e con le strutture messe a disposizione dalla S.A., salvo quanto previsto al successivo art. 12. La S.A. si riserva il diritto di verificare, periodicamente, che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti a quelle previste dall'allegato "B" contenente le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari. E' vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

**ART. 9**  
**MENU'**

La I.A. dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, al menù predisposto dalla S.A., articolato su 4 settimane e due cicli stagionali (autunno/inverno, primavera/estate), come da allegato "A". La I.A., tuttavia, potrà richiedere le variazioni ritenute più opportune al miglioramento del servizio anche in relazione alle esigenze degli utenti, concordandole con la S.A. e chiedendo, a propria cura ed onere, il relativo parere all'autorità sanitaria competente. Le grammature sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

Qualora per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la I.A. è tenuta a concordare la variazione con il personale docente, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Per tutti gli utenti ed in occasione di festività particolari l'I.A., secondo quanto previsto dall'offerta in sede di gara, potrà sostituire temporaneamente il menù con il menù alternativo presentato in sede di gara ed elaborato da apposito dietista. La I.A. dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale o del personale docente, un cestino freddo, da distribuire in occasione di eventi particolari (es. gite), le cui date saranno comunicate con almeno una settimana di anticipo dal personale docente. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo. La composizione del "cestino" è la seguente:

- n. 2 panini imbottiti con affettati o formaggi (pane 50 grammi, salumi o formaggi 40 grammi) e verdura (insalata, pomodori, zucchine ecc)
- n. 1 frutto di stagione;
- n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl o altra bevanda analcolica concordata;
- n. 1 tavoletta di cioccolato o porzione di dolce confezionata;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

## **ART. 10 DIETE SPECIALI**

La ditta aggiudicataria, a seguito di presentazione di certificato medico, dovrà approntare diete speciali agli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. Il menù sarà poi validato dall'ASL. In particolare:

- nel caso di utenti affetti da patologie croniche, intolleranze e allergie (diabete, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc.) dovrà essere presentato un certificato medico attestante la patologia;

- nel caso di utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico, di recente rilascio, rilasciato dal medico curante attestante in modo chiaro e documentato la patologia;

- eventualmente potrà essere richiesta documentazione integrativa per gli stati sopra descritti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione del dietista dell'I.A. che potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile.

Tali vaschette devono essere inserite in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Il Piano di Autocontrollo deve prevedere comunque il diagramma di flusso delle diete speciali e delle diete a carattere etico o religioso di cui al successivo articolo. Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto delle norme per la produzione, conservazione e fornitura di pasti con diete speciali e/o a carattere etico o religioso.

## **ART. 11 DIETE A CARATTERE ETICO O RELIGIOSO**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni etico-religiose, a seguito di presentazione di richiesta scritta all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune l'I.A. è obbligata ad elaborare, in sostituzione del pasto fornito dal menù, menù alternativi (vegetariani, vegani o altro), realizzati dalla dietista dell'I.A.. Il menù sarà poi validato dall'ASL. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali.

## **ART. 12 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

*a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e la S.A., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il personale docente. In tal caso dovrà essere fornito un cestino della stessa composizione del cestino per le gite che sarà addebitato in misura pari al 60% del costo del pasto.

*b) Interruzione temporanea del servizio su istanza della Stazione appaltante*

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica la S.A. dovrà darne comunicazione all'I.A. PEC entro le ore 18.00 del giorno precedente senza che ciò comporti alcun onere a carico dell'Amministrazione.

*c) Interruzione temporanea del servizio per guasti*

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono o svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'I.A. e la S.A., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo ovvero la distribuzione di pasti prodotti nel centro di cottura più vicino indicato dalla I.A. in sede di gara.

*d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. o della S.A., che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza.

## **ART. 13 LOCALI ATTREZZATURE ED IMPIANTI: MANUTENZIONE**

Nell'espletamento del servizio l'I.A. utilizzerà, in comodato gratuito, locali, attrezzature ed impianti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, attualmente esistenti presso il plesso scolastico del Comune di Orciano Pisano, provvedendo, con oneri a proprio carico, alla integrazione di quanto ritenuto occorrente ed alla manutenzione ordinaria e straordinaria (per impianti ed attrezzature). In caso di prescrizione da parte dell'autorità sanitaria, le integrazioni e modifiche su infissi, impianti idraulici, elettrici ed opere murarie saranno a carico del Comune. Eventuali danni riscontrabili ai locali, attrezzature ed impianti e non dovuti al normale utilizzo, dovranno essere rifondati previo contraddittorio, dalla I.A.. Tutte le spese relative a acqua, energia elettrica, gas metano utilizzabili per la preparazione, cottura e conservazione dei pasti sono a totale carico della S.A.. Nel caso di temporanea inagibilità della cucina, l'I.A. dovrà provvedere, con oneri a proprio carico, alla produzione e trasporto dei pasti, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti.

## **ART. 14 PULIZIA ED IGIENE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione della cucina e dei refettori sono a totale carico della I.A. e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dalle normative vigenti e dal Manuale di autocontrollo HACCP. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificati sono a totale carico della I.A. e dovranno essere conformi alla normativa vigente. Tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere assicurate esclusivamente mediante l'utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. L'I.A. deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso di tale etichetta dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della normativa e dei requisiti indicati.

In caso di utilizzo di prodotti in «tessuto-carta» ( fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene

personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) devono essere utilizzati prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall' art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'impresa offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE. Per i prodotti non in possesso di tale etichetta dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della normativa e dei requisiti indicati. La I.A. deve mantenere presso il locali del plesso scolastico di Orciano Pisano, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche e di sicurezza complete. I detersivi e disinfettanti devono essere contenuti nelle confezioni originali, impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni riposti in armadi chiusi a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti. L'I.A., in relazione alle proposte di miglioramento dettagliatamente descritte nell'offerta tecnica, in accordo con l'Amministrazione comunale, potrà effettuare interventi atti all'elevazione della qualità del servizio erogato, all'adeguamento ed alla manutenzione straordinaria dei refettori e del centro di produzione dei pasti, ivi comprese le sostituzioni delle dotazioni esistenti risultanti non più adeguate o ritenute insufficienti, obsolete o non a norma, necessari per il regolare svolgimento del servizio.

## **ART. 15 CONTINUITA' DEI CONTRATTI**

L'I.A., nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligata ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente impiegato nello svolgimento del servizio, quindi nelle attività di preparazione pasti, somministrazione pasti, riordino e pulizia (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

## **ART. 16 PERSONALE**

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'U.O. Istruzione l'elenco nominativo del personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifica posseduta, del monte ore lavorativo settimanale, della posizione contributiva ed assicurativa; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune. Nel caso in cui il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, autorizzato dalla I.A. cui è dipendente, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e con oneri a carico della I.A.. La I.A. dovrà comunicare all'inizio del servizio l'elenco nominativo del personale dipendente autorizzato consumare il proprio pasto a scuola. La S.A. si intende sollevata da qualsiasi obbligo e responsabilità verso terzi per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni e responsabilità. Ai sensi del D.M. 25 febbraio 2008, n. 74 ed antecedentemente all'avvio del servizio la I.A. comunicherà alla S.A. il codice fiscale dei soggetti impiegati nel servizio nonché ogni variazione riguardante i soggetti medesimi. La I.A. si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza e/o dei commensali fino all'allontanamento nei casi di provata gravità. La S.A. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Il personale addetto al servizio dovrà indossare sopravveste chiara, cuffia e guanti monouso e mantenere l'irreprensibile pulizia. Tutto il personale impiegato nel servizio dovrà esporre tessera di riconoscimento riportante il nome della I.A. ed il nome e cognome del dipendente come previsto dalla normativa vigente. Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'I.A. dovrà fornire, a richiesta della S.A., tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro. In caso di sciopero dei propri dipendenti la ditta è tenuta a darne preavviso con

un anticipo non inferiore a cinque giorni ed a garantire un livello minimo della prestazione da concordare con la S.A. idoneo a non compromettere la continuità del servizio. In caso di sciopero del personale delle scuole la S.A. o il personale docente ne daranno notizia alla I.A. con un preavviso di almeno tre giorni. La I.A. è tenuta alla fornitura di un pasto semplificato da concordare anche in assenza, sino al giorno dello sciopero, della esatta conoscenza dei presenti a mensa.

## **ART. 17**

### **SICUREZZA IN MATERIA DI LAVORO E SICUREZZA ALIMENTARE**

La I.A. si obbliga all'incondizionato rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e in generale a quanto previsto dalla normativa in materia di prevenzione e sicurezza. La I.A. è tenuta all'osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (Regolamenti CE 852/04 e 853/04 e relativi decreti attuativi), all'adozione del piano di autocontrollo ed alla formazione dei propri addetti. Inoltre, l'I.A. dovrà essere in possesso di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati oltre ad un sistema di qualità aziendale la cui documentazione e le cui procedure devono essere presentate in sede di gara. La I.A. dovrà adottare tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi. Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sulla I.A., escludendo la S.A. nonché il personale preposto alla sorveglianza. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, la I.A. solleva la S.A. da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri. Tutto il personale dovrà essere in possesso del libretto formativo come previsto da deliberazione 1388 del 27.12.2004 della Regione Toscana e relativi aggiornamenti.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti non deve avere smalto nelle unghie, indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire la contaminazione delle pietanze in lavorazione o distribuzione. La I.A. deve costantemente procedere ad attività di formazione e/o aggiornamento del proprio personale, affinché il servizio sia sempre adeguato agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale e comunitaria). Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dalla S.A.: di conseguenza le date dell'attività formativa dovranno essere comunicate preventivamente alla S.A..

La I.A. dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantirne la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

La I.A. dovrà avvalersi anche di almeno un dietista in possesso del relativo diploma, che dovrà redigere e verificare il bilanciamento di eventuali diete speciali e/o etico-religiose, proporre all'Amministrazione Comunale variazioni al menù attualmente utilizzato, richiedendone poi, con oneri a carico dell'I.A. il relativo parere alla Azienda ASL competente. Con riferimento a quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 dovrà altresì evidenziare di aver provveduto a:

- a) nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- b) nominare il medico competente di cui ai casi previsti dal decreto legislativo in questione;
- c) redigere il documento di valutazione dei rischi;
- d) procedere ad adeguata e documentata formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e salute.

## **ART. 18**

### **CONTROLLI**

La S.A. si riserva il diritto di procedere, tramite propri funzionari o, se del caso, tramite tecnici e laboratori di propria fiducia, alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la salubrità e la qualità dei prodotti, al controllo ed alle analisi dei pasti e delle materie prime utilizzate, nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il servizio potrà essere oggetto, da parte del personale comunale, di controlli a vista, verifica delle porzioni delle pietanze erogate ed eventuale assaggio, nonché verifica che i prodotti utilizzati siano conformi a quelli offerti; pertanto, le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere sempre presenti presso il centro di produzione dei pasti, in originale e/o fotocopia. E' fatta in ogni caso salva l'attività ispettiva e di controllo dei soggetti istituzionalmente preposti. La S.A. può in ogni caso vietare l'uso di prodotti o la somministrazione di pasti manifestamente non conformi ai

requisiti previsti dal capitolato. Potranno essere prelevati campioni di alimenti crudi, semilavorati e cotti in quantità necessaria alla esecuzione delle analisi. Nulla potrà essere richiesto alla S.A. per le quantità di campioni prelevati. La S.A. farà pervenire alla I.A., per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A., in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, la S.A. Procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 22. La S.A. potrà inoltre far pervenire alla I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; la I.A. entro tale termine dovrà prenderne atto ed adeguarsi a quanto richiesto nel caso contrario la S.A. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 22.

## **ART. 19 INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

L'I.A. dovrà provvedere a stampare e distribuire agli utenti il menù all'inizio di ogni anno scolastico. L'I.A., ai sensi del D.M. 25/07/2011, è tenuto ad informare adeguatamente l'utenza relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A tal fine l'I.A. dovrà produrre un Piano di Informazione all'Utenza, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

## **ART. 20 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI**

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivatagli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.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'I.A.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

Le polizze assicurative dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori:

- a Euro 10.000.000,00 per sinistro, con il limite di Euro 2.000.000,00 euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di Euro 1.000.000,00 per danni a persone o cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT). Tale copertura dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto del contratto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto dell'impresa aggiudicataria;

- a Euro 10.000.000,00, per sinistro, con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata, relativamente alla responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione delle polizze generali dell'appaltatore già attive. Le polizze dovranno essere presentate all'Amministrazione Comunale prima della sottoscrizione del contratto e comunque entro 15 giorni dall'attivazione del servizio. Le coperture assicurative di cui sopra dovranno essere garantite per l'intera durata del contratto; l'I.A. dovrà, pertanto, comunicare alla S.A. il pagamento dei premi periodici sino alla conclusione del contratto.

**ART. 21**  
**OBBLIGHI NORMATIVI E NOTIFICA DELL'ATTIVITA' ALIMENTARE**

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L'I.A. deve provvedere, prima dell'inizio del servizio, a presentare la Notifica dell'Attività Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del DPGR n. 40 del 2006. Qualora, a seguito di presentazione della Notifica dell'Attività Alimentare dovessero essere richieste modifiche o integrazioni della struttura, la titolarità sarà dell'I.A secondo e nei limiti di quanto previsto al precedente art. 13.

**ART. 22**  
**PENALI**

Ove si dovessero verificare inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, la S.A. Applicherà autonomamente, in ragione della loro gravità, una penale fino al 5% dell'importo contrattuale da valutarsi di volta in volta da parte della S.A. e rapportata alla gravità e recidività dell'infrazione. Fatto salvo quanto sopra previsto, la S.A. applicherà comunque le seguenti penali specifiche:

- a) Sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù: € 100,00;
- b) Mancata o parziale produzione dei pasti previsti purché surrogata, entro tempi utili al consumo da parte dei bambini, da un pasto alternativo: € 15,00 per ogni pasto;
- c) Mancata produzione e somministrazione dei pasti e non surrogata dalla consegna di un pasto alternativo in tempi utili al consumo da parte dei bambini: €. 50,00 per ogni pasto;
- d) Per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riscontrate dall'autorità sanitaria competente (oltre alla sanzione comminata ai sensi di legge): €. 1.000,00;
- e) Per ogni mancato rispetto delle norme per la pulizia e sanificazione delle attrezzature di cucina e del refettorio, riscontrate dal personale comunale (Polizia Municipale): €. 200,00;
- f) Per ogni mancato rispetto delle norme per la pulizia e sanificazione delle attrezzature di cucina e del refettorio, riscontrate dall'autorità sanitaria competente (oltre alla sanzione comminata ai sensi di legge): €. 1.000,00,
- g) Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione: € 500,00 (oltre alla sanzione comminata ai sensi di legge) per ogni porzione;
- h) Per la mancanza conservazione, presso il plesso scolastico, delle schede tecniche delle derrate alimentari e/o dei detergenti utilizzati per la sanificazione, ovvero per la mancata presenza, presso il medesimo plesso scolastico, in originale/o copia,delle bolle di consegna delle derrate alimentari: € 200,00;
- i) Utilizzo di derrate alimentari diverse da quelle offerte in sede di gara: € 100,00 per ogni derrata diversa;
- j) Mancata fornitura di prodotti biologici: € 250,00 per ogni giorno, salvo che ne sia stata data comunicazione alla S.A. secondo le modalità e le tempistiche di cui al precedente art. 7; Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate alla I.A. che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dalla S.A. sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale mediante ritenuta sulla prima fattura utile o accesso alla cauzione definitiva. Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di due volte in un anno scolastico, le penali saranno automaticamente raddoppiate.

Il pagamento della penale non esonera l'impresa dall'obbligo del risarcimento di eventuali danni riferibili alla violazione contestata: in mancanza la S.A. attiverà rivalsa mediante accesso alla cauzione e, in caso di insufficienza di quest'ultima, con qualsiasi altro mezzo previsto dalla legge. L'applicazione delle penali di cui ai punti precedenti, derivanti dall'accertamento dall'autorità sanitaria o da altra autorità pubblica, è automatica dal momento della chiusura del procedimento di accertamento da parte della medesima autorità.

### **ART. 23 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) cessione del contratto;
- b) inosservanza del divieto di subappalto;
- c) ritardo non giustificato nell'inizio della gestione del servizio;
- d) impiego di personale non dipendente o comunque non retribuito dalla I.A. appaltatrice;
- e) grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal capitolato e dagli allegati, relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivanti da colpa o dolo di operatori della I.A. ovvero errore nella somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare in modo grave la salute dell'utente;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) applicazione di n. 5 penali, anche per violazioni diverse, durante un anno scolastico.

Nelle ipotesi sopraindicate, il contratto potrà essere risolto di diritto e con effetto immediato dal parte della S.A., mediante comunicazione indirizzata alla PEC indicata dalla I.A. in sede di gara (e eventuali variazioni comunicate, ovvero a quella risultante dalla visura camerale), di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso alla I.A. non spetta alcun indennizzo e la S.A. incamera automaticamente la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei casi suddetti di risoluzione del contratto, la S.A. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi: gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. La I.A. può recedere dal contratto in qualsiasi momento, comunicandolo alla S.A. con raccomandata A.R., almeno quattro mesi prima.

### **ART. 24 SPESE CONTRATTUALI E DIVERSE**

Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto di appalto faranno carico alla I.A., così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti e sui servizi forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico alla S.A..

### **ART. 25 TUTELA DELLA LEGALITA'**

La I.A. si obbliga ad informare la S.A. in merito a qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nella fase precontrattuale e nel corso del contratto, con la finalità di condizionarne la regolare, autonoma e corretta esecuzione.

### **ART. 26 PAGAMENTI**

Alla fine di ogni mese di servizio la I.A. è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti forniti per la scuola dell'infanzia "La Girandola". La fatturazione relativa ai pasti della scuola dell'infanzia dovrà pervenire mensilmente al Comune di Orciano Pisano che entro 30 giorni dalla data di ricevimento provvederà al controllo, alla relativa liquidazione ed all'emissione del relativo mandato di pagamento. Le fatture dovranno riportare il numero dei pasti addebitati suddivisi per alunni e personale scolastico.

## **ART. 27**

### **DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE DOPO L'AGGIUDICAZIONE**

L'I.A. entro 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, dovrà trasmettere alla S.A. :

- a) la documentazione attestante il deposito della cauzione definitiva, calcolata in base a quanto disposto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/16;
- b) polizze assicurative di cui all'art. 20 del presente capitolato;
- c) nominativo e complete generalità, recapiti telefonici del Referente responsabile del servizio cui fare riferimento nel corso dell'appalto;
- d) nominativo, complete generalità del Responsabile del Piano di Autocontrollo per quanto attiene all'appalto;
- e) l'elenco del personale addetto impiegato nell'esecuzione dell'appalto, con l'indicazione del luogo di svolgimento del lavoro e le relative mansioni, le complete generalità, nonché la qualifica rivestita da ciascuno di essi e il monte ore giornaliero e settimanale.
- f) Piano di autocontrollo;
- g) copia della Notifica dell'Attività Alimentare;
- h) relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, sia per il centro cottura che per il refettorio.

La mancata presentazione della documentazione sopra richiesta, comporterà la mancata stipula del contratto.

## **ART. 28**

### **FORO DI COMPETENZA**

Per qualsiasi controversia inerente il contratto resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Pisa.

## **ART. 29**

### **NORMA GENERALE E DI RINVIO**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile.