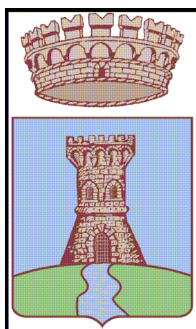




**COMUNE DI BAGNI DI LUCCA**  
Provincia di Lucca



**COMUNE DI BORGO A MOZZANO**  
Provincia di Lucca

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**CIG. 12257977AD**

## TITOLO 1

### INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

#### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

Il Presente capitolato stabilisce le norme che regolano l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e del personale scolastico che ne ha diritto ai sensi della vigente normativa operante nei plessi scolastici dei Comuni di Bagni di Lucca e Borgo a Mozzano, oltre che la gestione del centro cottura comunale del Comune di Bagni di Lucca.

In particolare il servizio di ristorazione, che la ditta appaltatrice dovrà realizzare con propria autonoma organizzazione prevede:

La fornitura delle derrate necessarie alla preparazione del menù e la realizzazione dei pasti nel rispetto dello stesso e quindi la preparazione, cottura, e confezionamento dei pasti presso il centro cottura del Comune di Bagni di Lucca sito in Via Letizia n. 77 a Bagni di Lucca. In caso di costruzione di un nuovo centro cottura da parte del Comune di Borgo a Mozzano la produzione dei pasti del relativo Istituto Comprensivo sarà effettuata dal nuovo centro senza alcun costo aggiuntivo da parte della I.A. mentre i pasti del Comune di Bagni di Lucca continueranno ad essere prodotti dal centro cottura comunale individuato al primo capoverso. **Il Comune di Borgo a Mozzano assicura comunque la produzione dei pasti dal centro unico di Via Letizia n.77 – Bagni di Lucca per un minimo di 3 anni dall'inizio dell'appalto.**

Il trasporto dei pasti mediante il sistema in multirazione presso i refettori, la sporzionatura e la somministrazione degli stessi nei refettori delle scuole ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale della ditta aggiudicataria.

La distribuzione, pulizia ed il lavaggio, presso i refettori di piatti, bicchieri, posate e caraffe, il cui reintegro sarà a carico della ditta appaltatrice anche in caso di deterioramento a causa dell'usura. Si precisa che sarà a carico della ditta appaltatrice la fornitura in tutti i refettori di tovaglie in plastica e salviette di carta.

Il servizio di distribuzione sarà previsto ai tavoli, che saranno precedentemente puliti e apparecchiati a cura del personale della ditta. In alcune scuole il servizio di refezione potrà essere svolto in più turni in considerazione del numero di alunni iscritti e della capienza dei locali. In questo caso il personale della ditta distribuirà i pasti secondo i turni concordati con l'A.C. e le scuole.

La pulizia e la sanificazione del Centro Cottura Comunale nonché il ritiro, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio.

La chiusura dei locali di refezione e sporzionamento, il riordino e la pulizia degli stessi come meglio specificato al Titolo X del presente Capitolato.

Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio.

La fornitura di tutto quanto occorre per l'effettuazione del servizio così come sopra specificato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non attivare o di sospendere l'effettuazione di uno o più fra i servizi di cui al presente articolo, senza che la ditta possa opporre eccezioni di sorta o vantare pretesa alcuna.

#### **Art. 2 – Condizioni generali**

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione nonché, alla completa accettazione del presente Capitolato. In particolare la Ditta, con la firma del contratto, accetta espressamente a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente

Capitolato.

### **Art. 3 - Durata dell'appalto**

L'appalto avrà la durata di anni 5 (cinque) con decorrenza dall'anno scolastico 2011/2012 fino all'anno scolastico 2015/2016 con scadenza al 30/06/2016; Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di procedere, anche disgiuntamente, alla ripetizione di contratto ai sensi dell'art. 57 c. 5 lettera B) del D.Lgs. 163/2006 o degli eventuali successivi aggiornamenti normativi in materia. La durata massima comprese le eventuali proroghe o rinvii non potrà essere superiore al massimo di legge.

Le Amministrazioni Comunali si riservano di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria di cinque giorni: in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal Capitolato.

Alla scadenza del contratto l'impresa appaltatrice si impegna, a richiesta delle Amministrazioni, a prorogare il servizio nelle more dell'espletamento di nuova gara, per il periodo necessario all'individuazione della nuova parte contraente e comunque per una durata non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni pattuite nel capitolato d'oneri, e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti.

### **Art. 4 - Sub-appalto del servizio e cessione del contratto**

Potrà essere consentito esclusivamente il sub-appalto dei servizi di trasporto e consegna dei pasti e le manutenzioni tecniche previa specifica richiesta di autorizzazione all'Ente appaltante e comunque conformemente a quanto previsto dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006.

Prima dell'attivazione del sub appalto la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Inoltre, ai sensi del D.Lgs.163/2006 art.118 comma 3, è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dagli affidatari al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Nel caso di pagamento diretto, gli affidatari comunicano alla stazione appaltante la parte delle prestazioni eseguite dal subappaltatore o dal cottimista, con la specificazione del relativo importo e con proposta motivata di pagamento.

Si precisa comunque che, nei confronti delle Amministrazioni Comunali il responsabile del servizio svolto, anche tramite subappalto, resta sempre la Ditta aggiudicataria. I Comuni si riservano la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Non è ammessa la cessione parziale o totale del contratto.

### **Art. 5 – Tipologia del servizio richiesto**

Le Amministrazioni Comunali si riservano – nel corso dell'appalto – ogni più ampia facoltà e diritto di apportare le variazioni che si rendessero necessarie in relazione a sopravvenute diverse esigenze ed alle variazioni dell'utenza, senza che la ditta appaltatrice possa opporre eccezioni o vantare diritti o pretese di sorta, né richiedere risarcimento alcuno.

Si riserva inoltre di poter erogare il servizio anche ad altre utenze scolastiche eventualmente subentranti nel corso dell'appalto; in tal caso sarà applicato il prezzo del presente capitolato.

### **Art. 6 – Altre utenze**

E' prevista la possibilità di fornitura di pasti per utenze acquisite in proprio dalla Ditta aggiudicatrice, sino alla concorrenza di quanto indicato nella Autorizzazione Sanitaria, siano essi destinati a Clienti pubblici o privati; in ogni caso la Ditta dovrà darne immediata preventiva comunicazione al Comune di Bagni di Lucca che si riserva la facoltà di autorizzare il servizio con apposito atto.

Per ciascun pasto erogato a tale titolo la impresa aggiudicatrice (di seguito I.A.) riconoscerà al Comune

di Bagni di Lucca un importo pari a € 0,15 centesimi a pasto oltre iva. Tale importo dovrà essere aggiornato a decorrere dal 2° anno di affidamento con le stesse modalità per l'aggiornamento del prezzo di aggiudicazione prevista dall'art. 78 del presente capitolato.

Ai fini delle emissioni delle relative fatture alla I.A. la stessa avrà cura di effettuare comunicazioni mensili circa il numero di pasti relativi ad ulteriori utenze erogati nel periodo di riferimento.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare controlli tramite una verifica delle bolle e fatture emesse dalla I.A. e/o ulteriori altri sistemi a discrezione della stessa.

#### **Art. 7 – Fornitura materiali di pulizia**

Nell'ambito dei vari servizi, compresi i plessi in cui opera il personale comunale, devono essere forniti il materiale di consumo e tutti gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle persone, adeguati per qualità e quantità all'espletamento di tutte le operazioni di sanificazione. In tutti i luoghi interessati al servizio e nei centri di cottura devono essere forniti i detersivi per le lavastoviglie.

#### **Art. 9 – Scuole per le quali viene svolto il servizio**

I servizi di cui all'art. 1 del presente Capitolato si svolgeranno per i seguenti plessi:

##### A) COMUNE DI BAGNI DI LUCCA

1) Nel plesso del Capoluogo hanno sede n. 2 ordini di scuola che utilizzano a giorni alterni lo stesso locale sia di sporzionamento che di refezione come di seguito riportato:

- Scuola Primaria: n. 3 pasti settimanali nei giorni di martedì, mercoledì e giovedì
- Scuola Secondaria di primo grado: n. 2 pasti settimanali nei giorni di lunedì e venerdì (Lo svolgimento del servizio viene effettuato su due turnazioni)

2) Nel plesso di Fornoli hanno sede n. 2 ordini di scuola che utilizzano due distinti locali di sporzionamento e di refezione:

- Scuola Primaria: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì
- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

3) Nel plesso di San Cassiano hanno sede n. 2 ordini di scuola che utilizzano lo stesso locale sia di sporzionamento che di refezione come di seguito riportato:

- Scuola Primaria: n. 3 pasti settimanali nei giorni di lunedì, mercoledì e giovedì
- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

4) Nel plesso di Scesta ha sede n. 1 ordine di scuola con un locale di sporzionamento e di refezione:

- Scuola Primaria: n. 3 pasti settimanali nei giorni di martedì, mercoledì e giovedì

5) Nel plesso di Fabbriche di Casabasciana ha sede n. 1 ordine di scuola con un locale di sporzionamento e di refezione:

- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

La dimensione dell'utenza secondo i dati del corrente anno scolastico 2010/2011 è la seguente:

SCUOLE PRIMARIE	CLASSI					ALLIEVI	TOTALE
	1	2	3	4	5		

<b>CAPOLUOGO</b>	15	25	25	22	18	<b>105</b>
<b>FORNOLI</b>	20	11	21	20	13	<b>85</b>
<b>SCESTA</b>	10	1	9	11	3	<b>34</b>
<b>SAN CASSIANO</b>	8	2	6	4	5	<b>25</b>
						<b>249</b>
						<b>249</b>

<b>SCUOLE DELL'INFANZIA</b>	<b>CLASSI</b>			<b>ALLIEVI</b>	<b>TOTALE</b>
	1	2	3		
<b>MATERNE FABBRICHE</b>	12	9	3		<b>24</b>
<b>MATERNE FORNOLI</b>	31	28	31		<b>90</b>
<b>MATERNE S.CASSIANO</b>	6	5	6		<b>17</b>
					<b>131</b>
					<b>131</b>

<b>SCUOLE SECONDARIA</b>	<b>CLASSI</b>			<b>ALLIEVI</b>	<b>TOTALE</b>
	1	2	3		
<b>SEZIONE A</b>	24	22	28		<b>74</b>
<b>SEZIONE B</b>	24	21	30		<b>75</b>
<b>SEZIONE C</b>	21	18			<b>39</b>
					<b>188</b>
					<b>188</b>

						<b>568</b>
--	--	--	--	--	--	------------

Si precisa che tali dati sono suscettibili di variazione in quanto riferiti al corrente anno scolastico e che eventuali variazioni in aumento o diminuzione non daranno luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Il numero complessivo presunto dei pasti da somministrare è stimato in n. 60.000 pasti annui mentre il numero medio di pasti giornalieri è di circa 380 pasti e comprende gli alunni delle scuole come sopra indicate ed il personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero Pubblica Istruzione 16/05/1996.

#### B) COMUNE DI BORGO A MOZZANO

1) Nel Capoluogo hanno sede n. 2 ordini di scuola che utilizzano locali sia di sporzionamento che di refezione separati come di seguito riportato:

- Scuola Primaria: n. 2 pasti settimanali nei giorni di martedì e giovedì
- Scuola dell'Infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì
- Scuola dell'Infanzia Paritaria: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

2) Nel plesso di Corsagna hanno sede n. 2 ordini di scuola che utilizzano un solo locale di sporzionamento e due distinti locali di refezione:

- Scuola Primaria: n. 3 pasti settimanali nei giorni di martedì, giovedì e venerdì
- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

3) Nel plesso di Diecimo hanno sede n. 2 ordini di scuola che utilizzano locali sia di sporzionamento che di refezione separati come di seguito riportato:

- Scuola Primaria: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì
- Scuola dell'Infanzia: n.5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

4) Nella Frazione di Valdottavo hanno sede n. 2 ordini di scuola che utilizzano locali di sporzionamento e di refezione separati come di seguito riportato:

- Scuola Primaria: n. 2 pasti settimanali per le classi nei giorni di lunedì e di mercoledì
- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

5) Nel frazione di Gioviano ha sede n. 1 ordine di scuola con un locale di sporzionamento e di refezione:

- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

La dimensione dell'utenza secondo i dati del corrente anno scolastico 2010/2011 è la seguente:

<b>SCUOLE PRIMARIE</b>	<b>CLASSI</b>					<b>ALLIEVI</b>	<b>TOTALE</b>
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>		
<b>CAPOLUOGO</b>	21	22	23	23	31	<b>120</b>	
<b>CORSAGNA</b>	13	6	5	9	6	<b>39</b>	
<b>DIECIMO</b>	12	17	14	10	16	<b>69</b>	
<b>VALDOTTAVO</b>	14	14	17	14	13	<b>72</b>	
						<b>300</b>	<b>300</b>

<b>SCUOLE DELL'INFANZIA</b>	<b>CLASSI</b>			<b>ALLIEVI</b>	<b>TOTALE</b>	
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>			
<b>MATERNE BORGIO</b>	11	13	14		<b>38</b>	
<b>MATERNE BORGIO PARIT</b>	23	10	17		<b>50</b>	
<b>MATERNE CORSAGNA</b>	9	5	9		<b>23</b>	
<b>MATERNE DIECIMO</b>	6	8	7		<b>21</b>	
<b>MATERNE VALDOTTAVO</b>	14	19	18		<b>51</b>	
<b>MATERNE GIOVIANO</b>	6	5	2		<b>13</b>	
					<b>196</b>	<b>496</b>

Si precisa che i dati riferiti agli alunni iscritti è suscettibile di variazione in quanto riferiti al corrente anno scolastico e che eventuali variazioni in aumento o diminuzione non daranno luogo a variazioni del prezzo pattuito

Il numero complessivo presunto dei pasti da somministrare è stimato in n. 50.000 pasti annui mentre il numero medio di pasti giornalieri è di circa 320 pasti e comprende gli alunni delle scuole come sopra indicate ed il personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero Pubblica Istruzione 16/05/1996.

#### **Art. 10 – Interruzione del servizio**

La presente attività è un pubblico servizio. In caso di abbandono o sospensione, anche parziale, del servizio, le A.C. potranno sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio in danno e a spese dell'appaltatore stesso, fermo restando le penali previste dal presente Capitolato, e l'eventuale risoluzione del contratto.

In caso di sciopero del personale della ditta o d'altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, le A.C. e/o la ditta appaltatrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, questa dovrà in ogni modo garantire la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale importo economico, la cui composizione darà concordata con l'Ufficio Pubblica Istruzione.

Le interruzioni parziali o totali del servizio per cause 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 sia della I.A. che delle A.C. (eventi atmosferici, calamità naturali, disordini civili, ecc.)

#### **Art. 11- Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nell'allegato che ne costituisce parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

#### **Art. 12 - Calendario per l'erogazione del servizio**

Lo svolgimento del servizio avverrà per ogni anno scolastico secondo il calendario stabilito dalle competenti Autorità scolastiche e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse, senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta Aggiudicataria.

L'erogazione del servizio dovrà avvenire per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° dal lunedì al venerdì nei giorni con orari prolungato così come specificato all'art. 9 lettera A) e B).

#### **Art. 13 – Fornitura documentazione per contributi CEE**

La I.A. è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ai fini dell'applicazione del Reg. Cee 657/2008 e D.M. 17/10/2008 ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo prodotti lattiero - caseari acquistati per la preparazione di pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria.

#### **Art. 14 – Collaborazioni**

La Ditta dovrà impegnarsi a collaborare con l'A.S.L ed i Comuni nella realizzazione di progetti di educazione alimentare finalizzati a migliorare il grado di accettazione di proposte dietetiche corrette.

Dovrà inoltre collaborare con l'A.S.L ed i Comuni nella realizzazione di programmi di educazione alimentare rivolti ai genitori e/o agli insegnanti.

Nel corso dell'appalto si dovranno prevedere:

- ❖ Menù speciali in occasione di ricorrenze e/o festività;
- ❖ Menù speciali con prodotti che abbiano un valore aggiunto di carattere etico e che siano ispirati al tema della solidarietà sociale e della cooperazione internazionale;

### **Art. 15 – Modalità di rilievo giornaliero delle presenze**

#### **A) COMUNE DI BAGNI DI LUCCA**

L'Amministrazione comunale di Bagni di Lucca è dotata di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti, la generazione degli ordini e delle bollette di fine mese da inviare alle famiglie degli studenti iscritti al servizio.

Gli studenti delle scuole primarie e secondaria di primo grado effettuano la prenotazione tramite una tessera nominativa a degli appositi terminali dislocati nei plessi scolastici; nel caso degli studenti della scuola dell'infanzia la prenotazione viene effettuata tramite le collaboratrici che utilizzano un lettore ottico ed un registro con codici a barre.

Il sistema poi effettua i seguenti monitoraggi:

- 1) Alle ore 08.50 scarica le prenotazioni dai vari terminali ed invia il primo ordine alle ore 09.10 che comprende la situazione delle scuole primarie e della scuola secondaria di primo grado.
- 2) Alle ore 09.50 scarica le prenotazioni dai vari terminali ed invia il secondo ordine alle ore 10.10 che comprende la situazione delle scuole dell'infanzia ed eventuali prenotazioni integrative delle scuole di cui al primo punto.
- 3) Alle ore 10.40 effettua l'ultimo monitoraggio dei terminali in modo da scaricare eventuali ultime timbrature di studenti entrati in ritardo ed invia l'eventuale ordine alle ore 11.00.

Gli ordini attualmente sono inviati tramite fax al centro cottura e sono così strutturati:

- ❖ 1° pagina: prospetto complessivo diviso per scuola riepilogativo delle prenotazioni degli studenti con suddivisione degli ordini per menù (totale pasti menù 1 ordinario, totale menù 2 con alternativa al primo piatto, totali diete con indicazione specifica dei nominativi).
- ❖ Pagine successive: prospetto per ogni scuola diviso per classe degli studenti presenti con indicazione del nominativo ed a fianco del tipo di menù prenotato.

Resta a carico della I.A. la verifica degli studenti presenti durante lo svolgimento del servizio tramite il riscontro con l'ordine e quindi la segnalazione degli eventuali studenti che non hanno effettuato la prenotazione da allegare alla bolla del giorno per l'inserimento manuale della prenotazione da parte dell'ufficio pubblica Istruzione. Sarà inoltre onere dell'I.A. la dotazione dell'attrezzatura necessaria per il ricevimento degli ordini anche in caso di modifiche alla struttura del sistema informatico e delle modalità di trasmissione dati.

#### **B) COMUNE DI BORGO A MOZZANO**

Il rilievo delle presenze giornaliere sarà a carico del Comune di Borgo a Mozzano che procederà giornalmente alla rilevazione scuola per scuola ed alla comunicazione entro le ore 10.00 al Centro di Cottura di Bagni di Lucca.

### **Art. 16 – Sopralluoghi**

L'impresa partecipante ha la facoltà di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente sia il centro cottura che i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito. Tali sopralluoghi dovranno essere effettuati nei giorni e negli orari concordati con l'Ente comunale di competenza come specificato negli allegati di gara.



### **Art. 17 – Trattamento dati personali**

L'I.A. si impegna a custodire e non diffondere tutte le informazioni di cui possa venire in possesso per lo svolgimento del servizio e secondo le regole previste dalla legge 196/2003 e successive modifiche e integrazioni.

La I.A. è responsabile di eventuali violazioni e si impegna a risarcire le A.C. ed i terzi per ogni eventuale danno dalla stessa cagionato.

## **TITOLO II ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

### **Art. 18 – Responsabilità e assicurazioni**

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare ai Comuni o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti delle A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a 3.000.000,00 euro (tremilioneuro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

I committenti sono esonerati da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, 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 la I.A. dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 2.000.000,00 euro (duemilioneuro);

Copia delle polizze dovrà essere consegnata ai committenti al momento della stipulazione dei contratti.

### **Art. 19 - Spese e tasse**

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico della ditta appaltatrice.

### **Art. 20 - Spese inerenti al servizio**

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dalle A.C. sono interamente a carico dell'Impresa, in particolare, a titolo esemplificativo e non tassativo:

- ❖ Le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione dei pasti, al loro confezionamento, trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.
- ❖ La fornitura delle seguenti stoviglie:
  - integrazione utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, ramaioli, ramine e forchettoni);
  - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli: piatti in ceramica, bicchieri di vetro infrangibile, posate in acciaio inox, caraffe di vetro, cestini per il pane, tovaglioli e tovaglie di carta monouso ;
  - prevedere una minima scorta di piatti, bicchieri e posate per situazioni di emergenza;

- fornitura di stoviglie a perdere per i plessi dove temporaneamente si renda impossibile l'utilizzo della lavastoviglie; Tali stoviglie dovranno essere conformi alla normativa vigente e dovranno comprendere piatto piano, piatto fondo, bicchieri e posate. In particolare il piatto piano ed il piatto fondo dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile al 100% ed idoneo al contatto alimentare;
- ogni ulteriore bene necessario per l'espletamento del servizio;
- ❖ Le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto ed alla sottoscrizione dello stesso
- ❖ Sono altresì a carico dell'I.A. le spese per le utenze telefoniche, dell'energia elettrica, acqua, gas e riscaldamento del centro di cottura. A tal fine, l'I.A. farà volturare in proprio capo ed a proprie spese i contatori esistenti. Le suddette spese (luce, acqua, gas, riscaldamento, telefono, tassa smaltimento rifiuti e passi carrabili) relative alle utenze presso le cucine annesse alle scuole materne, rimangono a carico delle A.C.

#### **Art. 21 – Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie**

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie relative agli immobili ed ai materiali nonché la manutenzione straordinaria e la sostituzione relativa a beni mobili. La manutenzione straordinaria relativa a beni immobili resta a carico delle A.C. che si riserva inoltre in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e gli interventi riportati sul registro di manutenzione.

### **TITOLO III PERSONALE**

#### **Art. 22 - Personale**

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze della I.A. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La ditta deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

- Il Responsabile Coordinatore del servizio con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella conduzione di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dalle A.C. Il Responsabile/Coordinatore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dalle A.C. al controllo dell'andamento del servizio e pertanto deve essere reperibile ogni giorno del calendario scolastico dalle ore 07 alle ore 16.00. In caso di sua assenza o impedimento (ferie, malattia, ecc.), anche temporaneo, l'Impresa deve provvedere alla temporanea sostituzione con altra figura atta a dette mansioni;
- Un dietista in possesso di qualifica professionale idonea;
- Un cuoco responsabile del centro cottura con qualifica professionale idonea a svolgere tale servizio, che dovrà essere il referente giornaliero per le A.C. in caso di necessità.

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le suddette figure professionali indicate nell'offerta in sede di gara, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, le A.C. si riservano la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso la I.A. dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

#### **Art. 23 – Formazione e addestramento**

L'impresa deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale in merito alle modalità previste nel presente Capitolato.

Deve inoltre garantire lo svolgimento di corsi di aggiornamento ed addestramento, allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale, comunitaria).

Agli interventi di aggiornamento e/o addestramento avrà facoltà di partecipare anche il Comune di Bagni di Lucca ed il Comune di Borgo a Mozzano attraverso i propri incaricati; a tale scopo l'impresa informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo, il numero dei partecipanti e delle ore previste.

Gli oneri relativi saranno ad integrale carico della I.A.

#### **Art. 24 - Organico**

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni, livello e monte ore, che risulterà esplicitata in tabelle allegate all'offerta tecnica. Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la ditta dovrà trasmettere alle A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per i servizi di competenza, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico standard dichiarato in fase d'offerta. Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta delle Amministrazioni Comunali, fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

L'impresa assorbe prioritariamente, nel proprio organico, il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'affidamento, salvo rinuncia espressa.

#### **Art. 25 - Reintegro personale mancante**

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate alle A.C. per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'Impresa non può procedere ad alcuna variazione.

#### **Art. 26 – Vestiario**

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni ed alla ulteriore normativo in merito.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42. L'I.A. è tenuta inoltre a fornire calzature anatomiche con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso e occhiali di protezione anche nel caso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Ogni onere relativamente al presente articolo è a carico della I.A.

#### **Art. 27 - Idoneità Sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative in materia sanitaria.

#### **Art. 28 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.

Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, i pantaloni e le scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

#### **Art. 29 - Rispetto delle normative vigenti**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi.

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale tutto, con l'eventuale sola esclusione del personale relativo ai servizi concessi in sub-appalto ai sensi dell'art. 4 del presente capitolato, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne le A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che le A.C. devono intendersi a tutti gli effetti estranee al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i dipendenti della I.A.

#### **Art. 30 - Applicazioni contrattuali**

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

#### **Art. 31 – Obblighi assicurativi**

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile. Alle A.C. spetta altresì il controllo, in

qualunque momento su semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, ed assicurativi obbligatori.

**Art. 32 – Controllo della salute e sicurezza del personale**

Le A.C. si riservano la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche, per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti, che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

La Ditta deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alla normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

**TITOLO IV  
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI  
PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

**Art. 33- Sicurezza alimentare**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le A.C. promuovono l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida della Regione Toscana e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Le A.C. vietano l'utilizzo di prodotti alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

**Art. 34- Caratteristiche delle derrate alimentari**

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'apposito allegato del presente Capitolato.

**Art. 35 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle leggi vigenti. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale".

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

**Art. 36 – Tracciabilità delle derrate**

La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti per almeno 48 ore e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

**TITOLO V  
IGIENE DELLA PRODUZIONE**

**Art. 37 – Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962, D.P.R.327 del 26.3.1980, Reg.CE852, 853, 854 e 882 del 2004, Decreto del Presidente della Giunta Regionale Toscana n° 40/R del 01.08.2006, D.Lgs 193 del 06.11.2007, salvo ulteriori norme, modifiche e successive integrazioni.

La Ditta, in particolare, deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Deve pertanto produrre e consegnare in copia alle A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale addetto.

Detto manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda. L'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori, ovvero sacchetti per alimenti, forniti dall'Impresa stessa, pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

#### **Art. 38 - Conservazione delle derrate**

- Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle disposizioni di legge vigenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.
- Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione.

#### **Art. 39 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

## **TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 40 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi della normativa vigente.

#### **Art. 41 - Preparazione piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire alle temperature stabilite dalla normativa e regolamentazione di settore.

#### **Art. 42 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo, salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;

#### **Art. 43 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **Art. 44 – Condimenti**

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano.

## **TITOLO VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

#### **Art. 45 – Menù**

I menù, predisposti di concerto con le Amministrazioni comunali, sono distinti in menù estivo e menù invernale per tutte le scuole e sono articolati su 4 settimane.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù (allegato n. 1). Sarà possibile da parte degli utenti richiedere l'alternativa al solo primo piatto per la pasta o riso in bianco rispetto alla pietanza prevista nel menù.

Dovrà essere garantito l'utilizzo di acqua della relativa utenza (cd "del rubinetto") e l'I.A. dovrà garantire la fornitura di acqua in bottiglia in caso di non potabilità della stessa senza alcun costo aggiuntivo. Ogni verifica, analisi o richiesta previste da norme di legge sarà a carico dell'I.A. in quanto affidataria del servizio di refezione scolastica e pertanto compresa nel presente appalto senza alcun

costo aggiuntivo. L'Amministrazione Comunale di Bagni di Lucca sta procedendo all'attivazione di contratti di noleggio per apparecchi potabilizzatori da installare per ogni plesso scolastico. In caso comunque di temporanea rottura degli stessi dovrà essere garantita la fornitura di acqua in bottiglia da parte della I.A. senza alcun costo aggiuntivo per l'A.C.

#### **Art. 46 – Utilizzo di prodotti tipici e tradizionali**

Nei menù dovrà essere prevista, una volta al mese, la fornitura di prodotti tipici e tradizionali.

L'Aggiudicatario si impegnerà inoltre a:

- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- non utilizzare alimenti OGM;
- a privilegiare, ove possibile, prodotti del territorio della mediavalle e Gargfagnana e delle relative tradizioni culinarie.

#### **Art. 47 - Variazione del menù**

Le variazioni del menù potranno essere richieste dalle A.C. anche disgiuntamente, sia in relazione all'andamento stagionale che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. di riferimento purché equivalente sotto il profilo dietetico.

L'iniziativa per la variazione dei menù temporanea, è consentita alla ditta aggiudicataria anche limitatamente ad una singola A.C. solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna delle derrate per cause non attribuibili alla I.A.;
- consegna di derrate visibilmente deteriorate o avariate;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalle A.C.;

La variazione temporanea potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta e motivata, seguita da conferma da parte dell'A.C. Le variazioni devono comunque sempre essere concordate di volta in volta con l'Ufficio preposto dell'A.C di competenza.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo (o, se ciò non è possibile, nel minor termine e comunque non appena la sospensione è nota alle A.C. ) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

Devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco per il solo primo piatto, diete speciali, come di seguito specificato, o cestini freddi (pranzo a sacco) su esplicito ordine e quantificazione giornaliera dalle A.C. Detti pasti non comportano comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati nell'allegato n. 1.

La ditta appaltatrice, su presentazione di certificato medico vistato dall'A.C. competente deve provvedere alla fornitura di diete speciali che dovranno essere personalizzate per studente e contenute in vaschette monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e del nominativo della persona a cui è destinata affinché sia perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

L'I.A. collaborerà con l'A.C. nell'organizzare un incontro ad inizio anno scolastico fra il dietista di cui all'art. 22 del presente capitolato ed i genitori degli studenti con diete speciali affinché possano visionare il centro cottura, concordare le esigenze dietetiche del figlio e corredare un menù personalizzato sulla base del certificato presentato.



## **TITOLO VIII NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 48- Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione, ivi compresi contenitori ed automezzi, dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia.

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare.

La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare.

### **Art. 49 - Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge (DPR 327/80 art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati giornalmente. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal Piano di Autocontrollo Aziendale.

L'impresa, in sede di offerta, dovrà elaborare un Piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli plessi in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto e la temperatura di legge.

## **TITOLO IX NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **Art. 50 - Distribuzione e personale addetto**

L'I.A. deve garantire la distribuzione dei pasti, tramite proprio personale, nei plessi espressamente indicati all'art. 10. All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Ufficio Attività Educative l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non devono trascorrere più di 30 (trenta) minuti.

### **Art. 51 -Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

## **TITOLO X PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

### **Art. 52 – Trattamenti di pulizia e sanificazione**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina centralizzata e nei locali refettorio, devono essere quelli disposti dalle A.C. L'Impresa deve utilizzare, ove siano disponibili, prodotti ecocompatibili.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia, devono essere tassativamente quelli disposti dall'A.C.

#### **Art. 53 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione e rigovernato e conservato in armadi o spazi appositi e dedicati.

#### **Art. 54 - Interventi ordinari e straordinari**

La I.A. inoltre, deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali della cucina centrale e poi con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.

#### **Art. 55 - Divieti**

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

#### **Art. 56 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art. 57 - Pulizie esterne**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina centralizzata sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

#### **Art. 58 - Limiti di igiene ambientale**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

#### **Art. 59 - Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e contenitori e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi della Legge 915/82 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio, ivi compresa la fornitura di sacchetti di raccolta e smaltimento dei rifiuti, sono a carico dell'Impresa.

#### **Art. 60 - Servizi igienici**

I servizi igienici annessi alla cucina ed ai locali cucina nei singoli plessi scolastici – ad uso esclusivo della I.A. - dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviette a perdere.

## **TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Art. 61 - Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

In particolare le A.C. nei termini di legge e comunque non oltre 60 giorni dall'inizio del servizio, devono redigere e consegnare alla I.A. la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ed ogni altro eventuale documento. Tale documento sarà adottato per la redazione del Piano di Autocontrollo da parte della I.A.

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

### **Art. 62 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

### **Art. 63 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, sin dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

### **Art.64 - Piano di evacuazione**

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa alle A.C.

### **Art. 65 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

### **Art. 66 - Pulizia di impianti ed attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

### **Art. 67- Divieti**

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

## **TITOLO XII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

### **Art. 68 - Diritto di controllo delle A.C.**

E' facoltà delle A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'I. A. e quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'I.A. La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

### **Art. 69 - Effetto obbligatorio del contratto**

L'I.A. è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta ed inderogabile conformità ai contenuti del presente contratto ed alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dalla Committenza poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni della Committenza formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

### **Art. 70- Controllo della qualità**

L'I.A. è tenuta a rispettare, presso tutte le cucine ed i refettori, il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente all'Ufficio preposto dalle A.C. il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il progetto di controllo della qualità del servizio, é vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla Committenza.

L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla Committenza ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque fornite.

Qualora la Committenza rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione alla Committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

### **Art. 71- Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., l'Ufficio preposto delle A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dalle A.C., e, per il Comune di Bagni di Lucca, la commissione mensa. Per quanto concerne le modalità di effettuazione dei controlli da parte di

quest'ultima si demanda a quanto indicato nell'apposito regolamento comunale che l'I.A. si impegna a visionare ed accettare.

Il personale della Ditta non deve interferire alle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

#### **Art. 72 - Tipologia e modalità dei controlli**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'I.A. avrà il diritto di effettuare analoghi prelievi da sottoporre eventualmente a controanalisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alle A.C. per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

##### **a) Controlli a vista del servizio.**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di manipolazione;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso);
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

##### **b) Controlli analitici**

##### **c) Assaggio campioni del pasto del giorno.**

Nel procedere ai controlli con degustazione di campioni dei prodotti si dovrà procedere dove possibile in spazio separato e distinto e con stoviglie a perdere fornite dalla I.A. E' tassativamente vietato l'assaggio direttamente dai contenitori.

#### **Art. 73 – Conformità degli alimenti e controlli**

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità.

#### **Art. 74 - Blocco delle derrate**

I controlli effettuati dai tecnici incaricati potranno dar luogo al "blocco di derrate". In tal caso essi provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

L'A.C. relativa provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'I.A. deve presentare alle A.C. la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

#### **Art. 75 – Contestazioni**

L'A.C. relativa farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La ditta appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 3 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine, o se le contro-deduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente capitolato.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro-deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

### **TITOLO XIII PENALI**

#### **Art. 76- Penalità**

La ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, le A.C. si riservano di applicare le seguenti penalità (salvo ogni altra consentita dalla legge):

##### **1) STANDARD MERCEOLOGICI**

1.1 - Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche delle derrate: euro 500,00;

1.2 - Mancato utilizzo di prodotti certificati: euro 1.000,00;

1.3 - Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia: euro 500,00;

1.4 - Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato: euro 500,00;

1.5 - Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie: euro 500,00;

##### **2) QUANTITA'**

2.1 - Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: euro 500,00;

- 2.2 - Non corrispondenza della quantità delle derrate consegnate alle quantità ordinate in base al numero dei pasti previsti: euro 300,00;
- 2.3 - Non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nella bolla di consegna nella singola sede di ristorazione: euro 300,00;
- 2.4 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: euro 1.000,00;
- 2.5 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione: euro 500,00;
- 2.6 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione: euro 200,00;
- 2.7 Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale): euro 200,00;

### **3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI**

- 3.1 Mancato rispetto del menù previsto (senza autorizzazione): euro 500,00;
- 3.2 Consegna prodotti alimentari non previsti dal menù: euro 300,00;
- 3.3 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati: euro 300,00;

### **4) PARAMETRI IGIENICO -SANITARI**

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: euro 500,00;
- 4.2 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: euro 1.000,00;
- 4.3 Riciclaggio non autorizzato di derrate: euro 500,00;
- 4.4 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione: euro 500,00;
- 4.5 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: euro 1.000,00 con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto alternativo;
- 4.6 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi: euro 500,00;
- 4.7 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione: euro 500,00;
- 4.8 Mancato o non corretto prelievo del pasto test: euro 500,00;
- 4.9 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato: euro 300,00;

### **5) TEMPISTICA**

- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto: euro 500,00;

### **6) PERSONALE**

- 6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO III, relativi al personale: euro 1.000,00.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione nel periodo di vigenza dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata, così pure nel caso la ditta sia stata sanzionata complessivamente per tre volte. Per i casi non specificatamente previsti nella suddetta tabella, l'importo della penale sarà determinato e comparato alla violazione più assimilabile.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza.

L'importo relativo all'applicazione della penale, verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato.

## **TITOLO XIV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **Art. 77 - Prezzo del pasto**

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dalle A.C. all' I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **Art. 78– Adeguamento dei prezzi**

I prezzi offerti in sede di gara dovranno essere mantenuti invariati per tutto il primo anno di servizio; dal secondo anno gli stessi saranno revisionati applicando una variazione pari al 50 % dell'indice ISTAT nazionale.

#### **Art. 79- Pagamenti**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà a mezzo Bonifico Bancario a 90 gg. dalla data di emissione del DURC, sulla base della singole fatture emesse a scadenza mensile dall' I.A. distintamente per A.C. sulla base del numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole.

### **TITOLO XV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

#### **Art. 80 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- d) ripetute e gravi inosservanze delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri produzione pasti e dei refettori;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati, relativi alle caratteristiche merceologiche e alle condizioni igieniche;
- f) ripetute mancate osservanze del Sistema di Autocontrollo;
- g) casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad imperizia dell'impresa o dei suoi fornitori;
- i) mandata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste all'art. 24
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) sub-appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) ulteriore inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- p) destinazione dei locali affidati all'I. A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- q) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente per la mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali, per ritardi reiterati dei pagamenti delle retribuzioni al personale dipendente;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte delle A.C. di ogni azione volta ad ottenere risarcimento per danni subiti.



Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Committenza avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, dedotte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Committenza potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La risoluzione del contratto per colpa comporta inoltre l'esclusione della Ditta Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per la ristorazione indette dai due comuni.

Le Amministrazioni Comunali si riservano inoltre di pronunciare la decadenza in tutti i casi i cui il comportamento della ditta aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro delle stesse e dell'interesse pubblico.

#### **Art. 81- Disdetta del contratto da parte dell'I.A.**

Qualora l'I.A. intendesse disdire i contratti prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, le A.C. si riservano di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

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

#### **Art. 82- Foro competente**

E' foro competente ed esclusivo per ogni controversia fra le parti il Tribunale di Lucca.

## **TITOLO XVI IMMOBILI**

#### **Art 83 - Consegna immobili, attrezzature ed arredi**

L'A.C. di Bagni di Lucca mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria il Centro Cottura situato in via Letizia n. 77 a Bagni di Lucca, i locali di sporzionamento e refezione situati nei vari plessi scolastici come specificato nell'art. 9 lett A), con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi in comodato d'uso.

L'A.C. di Borgo a Mozzano mette a disposizione dell'I.A. i locali di sporzionamento e refezione situati nei vari plessi scolastici come specificato nell'art. 9 lett B) con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi in comodato d'uso. In caso di realizzazione di un proprio centro cottura l'A.C. di Borgo a Mozzano provvederà alla messa a disposizione dello stesso alla I.A.

All'I.A., prima all'avvio del servizio, verrà consegnato singolarmente da ogni A.C. in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria, del centro cottura e dei locali di sporzionamento e refezione.

L'impresa, dopo attenta verifica, dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso.

I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, stoviglie, suppellettili) di cui al verbale di consegna s'intendono in buono stato di conservazione e sufficienti, in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti.

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C di competenza.

L'I.A. si impegna a sostituire integralmente le attrezzature che si dovessero deteriorare o rompere nel corso dell'appalto; le stesse rimarranno di proprietà comunale alla scadenza dello stesso.

#### **Art.84 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta di una delle A.C. ed in ogni caso in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della I.A., l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla I.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

#### **Art. 85 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili**

Al 30/06/2016, alla scadenza del contratto, indipendentemente dall'esito della successiva gara o all'eventuale applicazione dell'art. 57 del D.Lgs. 163/2006, verrà effettuato singolarmente da ogni A.C. un verbale di riconsegna degli arredi ed attrezzature presenti sia dei refettori che del centro cottura. Sia le attrezzature che gli arredi dovranno essere in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla I.A.

#### **Art. 86 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, tranne diversa disposizione dell'A.C. competente e nei limiti consentiti dalla stessa.

#### **Art. 87 - Licenze e Autorizzazioni**

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle licenze, delle autorizzazioni preventive e delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato a proprie cure e spese. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

L'assenza delle predette autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre che il rimborso, per risarcimento danni, causato alle A.C. per gli atti ed i provvedimenti posti in essere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

#### **Art. 88 - Attrezzature**

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali ulteriori attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le eventuali nuove attrezzature l'Impresa dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

L'I.A. potrà installare attrezzature soltanto previa autorizzazione della A.C. competente e, al termine dell'appalto, tutte le attrezzature installate nel corso dello stesso rimarranno di proprietà della A.C. stessa.