

**ISTITUTO DEGLI INNOCENTI DI FIRENZE
AREA GIURIDICO AMMINISTRATIVA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA E AZIENDALE PER GLI ASILI NIDO, LE STRUTTURE DI
ACCOGLIENZE E I DIPENDENTI/COLLABORATORI DELL'ISTITUTO DEGLI
INNOCENTI**

CIG 4879314948

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica e aziendale per gli asili nido, le strutture di accoglienza e i dipendenti/collaboratori dell'Istituto degli Innocenti (di seguito Stazione Appaltante), costituito da:

- pulizia e sanificazione del centro cottura e del refettorio;
- preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti e/o delle derrate per gli utenti e gli operatori degli asili nido, gli assistiti e gli operatori delle strutture di accoglienza, i dipendenti, i collaboratori dell'Istituto e gli esterni autorizzati;
- verifica degli aventi diritto (dipendenti/collaboratori/esterni) al consumo del pasto presso il refettorio;
- rendicontazione mensile dei pasti effettivamente erogati;
- raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti e delle derrate secondo le modalità dettagliate al successivo art. 7.

Il servizio dovrà essere espletato dall'Impresa aggiudicataria (di seguito Impresa) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, presso il centro di cottura e il refettorio dell'Istituto, secondo quanto definito dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà provvedere:

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali) e al loro stoccaggio;
- alla lavorazione e alla cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- alla consegna dei pasti e delle derrate crude agli operatori degli asili e delle strutture;
- allo sporzionamento dei pasti ai dipendenti, ai collaboratori e ai soggetti autorizzati dall'Istituto presso il refettorio;
- all'allestimento dei tavoli del refettorio e al successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, del materiale e delle apparecchiature utilizzati per espletare il servizio nel detto refettorio;
- alla fornitura delle attrezzature, del materiale di sanificazione, di detergenti e disinfettanti;
- alla pulizia e sanificazione del centro di cottura, del refettorio e degli spazi annessi e dei materiali, attrezzature, pentolame, ecc;
- al ritiro dagli operatori della strutture e degli asili dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti, alla loro pulizia e sanificazione;
- alla raccolta, conferimento e stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti;
- alla fornitura o reintegro di pentole, gastronorm, utensileria di cucina (stoviglie, bicchieri, posateria per tutti gli utenti), contenitori termici, contenitori monouso per diete o pasti trasportati;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti presso i locali oggetto dell'appalto, così come definito all'art. 60 del presente capitolato;
- alla predisposizione e distribuzione, a sua cura e spese, ai singoli utenti del servizio dei menù;
- alla sostituzione del forno attualmente in dotazione alla cucina centrale;
- alla presenza del referente dell'impresa in occasione delle visite ispettive effettuate dalle Autorità competenti.

L'impresa dovrà comunque espletare tutte le operazioni necessarie per lo svolgimento del servizio di refezione a favore della Stazione Appaltante.

L'Istituto degli Innocenti si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi di ristorazione, previo accordo sulle modalità di erogazione e sui costi, nei limiti di quanto previsto dalle norme vigenti.

Art. 2 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata dal 1 agosto 2013 al 31 luglio 2016, con possibilità di rinnovo per lo stesso periodo.

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria deve riconsegnare in buono stato i locali, gli impianti e le attrezzature di proprietà della Stazione Appaltante utilizzati per lo svolgimento del servizio. La stoviglieria e quant'altro acquistato dall'Impresa per l'espletamento del servizio al termine dell'appalto rimarrà di proprietà della Stazione Appaltante.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni, dagli educatori e dagli operatori dei tre asili nido; dagli ospiti, dagli educatori e dagli operatori delle strutture di accoglienza; dai dipendenti, dai collaboratori dell'Istituto e da terzi autorizzati dall'Istituto medesimo.

Art. 4 - Ubicazione del Centro di Cottura e del refettorio

Il centro di cottura, di proprietà della Stazione Appaltante e le relative pertinenze, compreso il locale adibito a refettorio e quello adibito a spogliatoio, comprensivi di impianti, arredi, attrezzature, sono situati all'interno della sede di P.zza SS. Annunziata 12, Firenze, come da planimetria allegata.

Art. 5 – Modalità di erogazione del servizio per ciascuna categoria di utenti

Il servizio di refezione dovrà essere svolto nel rispetto delle seguenti modalità:

a) Asili nido

Il servizio prevede, dal lunedì al venerdì di ogni settimana di apertura dell'asilo, la preparazione dei pasti e la eventuale consegna delle derrate sulla base del menù, il loro confezionamento in idonei contenitori termici e la loro consegna agli operatori della Stazione Appaltante presso il centro di cottura. Il trasporto dei pasti agli asili è a carico degli operatori dei medesimi.

Per ogni asilo dovrà essere fornito un numero di pasti uguale a quello richiesto dagli stessi, suddiviso per tipologia di alimenti e per asilo e chiuso in contenitori di acciaio inox e/o monouso a loro volta chiusi in contenitori o carrelli termici.

I pasti che devono essere erogati agli asili dall'impresa aggiudicataria sono suddivisi nelle seguenti tipologie:

- > colazione;
- > pranzo;
- > merenda.

Per ogni pasto sopra indicato è richiesto quanto specificato al successivo art. 28 del presente Capitolato Speciale.

In caso di richiesta, l'impresa dovrà consegnare il materiale monouso necessario per la consumazione dei pasti, senza alcun aggravio di costo per la Stazione Appaltante.

Terminata la consumazione dei pasti gli operatori della Stazione Appaltante riconsegneranno all'Impresa, presso il centro di cottura, le stoviglie e i contenitori che l'Impresa dovrà lavare e sanificare. L'Impresa dovrà inoltre provvedere al riordino e alla sanificazione delle zone del centro di cottura utilizzate per lo svolgimento del servizio. Ad integrazione dei pasti cotti, il servizio da erogare agli asili prevede anche la distribuzione di derrate crude e di pasti semilavorati laddove richiesto.

Per le modalità di consegna delle derrate e dei pasti semilavorati si rinvia a quanto previsto dal successivo punto 7.2

Si precisa che il servizio per gli asili deve essere erogato per n. 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico del Comune di Firenze che prevede, per l'anno scolastico 2012-2013, 43 settimane di effettiva apertura all'utenza.

b) Strutture di accoglienza (Casa Bambini, Casa Madri, Casa Rondini)

b.1) Casa Bambini

Il servizio prevede, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, la preparazione dei pasti, il confezionamento in idonei contenitori termici e la consegna agli operatori della Stazione Appaltante presso il centro di cottura. Il trasporto dei pasti è a carico degli operatori medesimi.

Dovrà essere fornito un numero di pasti uguale a quello richiesto da Casa Bambini, suddiviso per tipologia di alimenti e chiuso in contenitori di acciaio inox e/o monouso a loro volta chiusi in contenitori o carrelli termici.

I pasti che devono essere erogati a Casa Bambini dall'impresa aggiudicataria sono suddivisi nelle seguenti tipologie:

- > colazione;
- > pranzo;
- > merenda;
- > cena.

Per ogni pasto sopra indicato è richiesto quanto specificato al successivo art. 28 del presente Capitolato Speciale.

In caso di richiesta, l'impresa dovrà consegnare il materiale monouso necessario per la consumazione dei pasti, senza alcun aggravio di costo per la Stazione Appaltante.

Terminata la consumazione dei pasti gli operatori della Stazione Appaltante riconsegneranno all'Impresa, presso il centro di cottura, le stoviglie e i contenitori che l'Impresa dovrà lavare e sanificare. L'Impresa dovrà inoltre provvedere al riordino e alla sanificazione delle zone del centro di cottura utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Si precisa che il servizio per Casa Bambini deve essere garantito 7 giorni su 7, sia per i pranzi che per le cene, 12 mesi l'anno.

Nei giorni di sabato, domenica e in ogni altro giorno festivo (ovvero nelle giornate di chiusura del centro cottura centrale), laddove non sia possibile l'erogazione dei pasti pronti, l'impresa dovrà assicurare a Casa Bambini la distribuzione di derrate crude e/o di pasti semilavorati. La quantità delle derrate/pasti semilavorati consegnate dovrà essere tale da consentire a Casa Bambini la preparazione dei pasti attraverso i loro centri di cottura secondo il menù predisposto dall'Impresa aggiudicataria.

È fatta salva in ogni caso la possibilità di richiedere, derrate e/o pasti semilavorati ad integrazione dei pasti cotti anche durante la settimana lavorativa (ovvero nelle giornate dal lunedì al venerdì).

Per le modalità di consegna delle derrate e dei pasti semilavorati si rinvia a quanto previsto dal successivo punto 7.2.

b.2) Casa Madri e Casa Rondini

Il servizio prevede, dal lunedì alla domenica di ogni settimana, la preparazione e la consegna delle derrate crude agli operatori della Stazione Appaltante presso il centro di cottura. Il trasporto delle derrate è a carico degli operatori medesimi.

Dovrà essere fornita una quantità di derrate uguale a quella richiesta da Casa madri e Casa Rondini, suddivisa per tipologia e chiusa in contenitori di acciaio inox e/o monouso a loro volta chiusi in contenitori o carrelli termici.

Le derrate che dovranno essere consegnate a Casa Madri e a Casa Rondini dall'impresa aggiudicataria dovranno servire per la preparazione, a cura delle stesse strutture di accoglienza, delle seguenti tipologie di pasti:

- > colazione;
- > pranzo;
- > merenda;
- > cena.

Per ogni pasto sopra indicato è richiesto quanto specificato al successivo art. 28 del presente Capitolato Speciale.

In caso di richiesta, l'impresa dovrà consegnare il materiale monouso necessario per la consumazione dei pasti, senza alcun aggravio di costo per la Stazione Appaltante.

Gli operatori della Stazione Appaltante riconsegneranno all'Impresa, presso il centro di cottura, le stoviglie e i contenitori che l'Impresa dovrà lavare e sanificare. L'Impresa dovrà inoltre provvedere al riordino e alla sanificazione delle zone del centro di cottura utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Si precisa che il servizio per Casa Rondini e Casa Madri deve essere garantito 7 giorni su 7, sia per i pranzi che per le cene, 12 mesi l'anno.

Per le modalità di consegna delle derrate si rinvia a quanto previsto dal successivo punto 7.2.

c) Dipendenti, collaboratori e terzi autorizzati

Il servizio prevede la preparazione dei pasti e lo sporzionamento degli stessi ai dipendenti, collaboratori e terzi autorizzati presso il refettorio. Al termine del pranzo, l'Impresa deve provvedere alla sparecchiatura dei tavoli e al lavaggio delle stoviglie, nonché al riordino e alla sanificazione delle zone di consumo del pasto e dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio. L'impresa, prima di somministrare il pasto, dovrà verificare l'avvenuta prenotazione del medesimo, il possesso dell'autorizzazione di terzi soggetti che si presentino al centro di cottura per il ritiro del pasto, nonché ritirare i relativi buoni pasto.

Il servizio viene erogato per n. 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, con l'esclusione del mese di agosto.

Ai fini dello svolgimento dei servizi di cui alle precedenti lettere a), b) e c) è richiesta la presenza del personale dell'Impresa 5 giorni su 7, dal lunedì al venerdì, secondo l'orario e lo schema di ripartizione del personale nelle diverse fasi del servizio offerto dall'impresa aggiudicataria in sede di gara, fermo restando quanto previsto dal successivo art. 22.

Art. 6- Dimensione presunta dell'utenza

Il numero dei pasti, stimato in via presunta sulla base dell'andamento storico dei servizi, da fornire per la durata contrattuale (ovvero agosto 2013 – luglio 2016) è quantificabile in 218.000 pasti (di cui 51.8000 pasti per adulti; 66.200 pasti per bambini e 100.000 colazioni/merende) che diverranno 436.000 in caso di rinnovo del contratto.

Si stima che i suddetti pasti si suddivideranno come segue:

a - asili nido: circa 61.500 pasti bambini, circa 19.000 pasti adulti, circa 97.300 colazioni/merende;

b-Casa Bambini: circa 4.700 pasti bambini, circa 7.100 pasti adulti e circa 2.700 colazioni/merende;

c - Dipendenti, collaboratori e terzi: circa 25.700 pasti.

Ai suddetti pasti devono considerarsi da aggiungere le derrate che vengano richieste come poco sopra evidenziato e che non sono al momento quantificabili.

Si specifica che il servizio da effettuare alle strutture di accoglienza denominate Casa Madri e Casa Rondini subirà una modifica rispetto a quanto avviene con il contratto in corso. Più esattamente le due strutture citate non riceveranno pasti pronti ma soltanto derrate crude che verranno cucinate dalle ospiti delle stesse.

Art. 7 – Modalità di prenotazione dei pasti e delle derrate

7.1 – Prenotazione dei pasti

a) asili e Casa Bambini

Le presenze per il servizio di refezione scolastica (colazioni - pranzi - merende - cene) sono comunicate dagli operatori degli asili e di Casa Bambini al centro di cottura entro le ore 9.30 dello stesso giorno al quale le presenze si riferiscono, attraverso la compilazione di un modulo appositamente predisposto dalla Stazione Appaltante da redarre in triplice copia (una per l'impresa, una per la Stazione Appaltante e una per il servizio richiedente). Tale modulo, unitamente alla bolla di consegna delle derrate crude, farà fede ai fini della fatturazione.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla consegna dei pasti mancanti.

b) dipendenti, collaboratori e terzi utilizzatori

Relativamente al servizio di refezione aziendale, il numero dei pasti per i dipendenti è reperibile presso gli uffici della Stazione Appaltante dopo le ore 10.00 dello stesso giorno al quale le presenze si riferiscono. Esso è comunque visibile on line all'indirizzo mensa.istitutodeglinnocenti.it previa digitazione di una password che sarà comunicata all'impresa prima dell'inizio del servizio.

Le presenze inserite nel sopra citato programma faranno fede ai fini della fatturazione dei pasti.

7.2 – prenotazione delle derrate e dei pasti semilavorati

Le derrate e/o i pasti semilavorati necessari a Casa Madri e Casa Rondini, ed eventualmente a Casa Bambini ed agli asili, al fine della preparazione dei pasti dovranno essere ordinate entro le ore 9.30 e dovranno essere consegnate dall'impresa entro la giornata stessa qualora riferite al menù previsto per quella giornata oppure entro il giorno successivo a quello dell'ordinazione qualora trattasi di derrate extra menù.

Le derrate, a qualsiasi servizio siano destinate, devono essere richieste compilando l'apposita sezione del modulo sopra menzionato, dove devono essere indicate la denominazione e la tipologia dei prodotti richiesti, le quantità e le unità di misura.

Ai fini della fatturazione delle derrate, l'Impresa dovrà redigere una bolla di consegna delle stesse in cui dovrà indicare l'esatta denominazione merceologica del prodotto, la quantità, la provenienza, il calibro (per la frutta), secondo la classificazione riportata nel Listino Mercafir per i prodotti biologici e nel Listino Mercafir per i prodotti convenzionali, nella settimana corrispondente a quella di consegna. Le bolle dovranno altresì riportare il giorno e dell'ora della consegna ed essere firmate per ricevuta consegna dai Responsabili delle strutture/asili. Detti documenti dovranno essere rilasciati in doppia copia, per i prescritti adempimenti in materia di tracciabilità del prodotto (Reg. CE 178-2002).

Qualora la merce fornita risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore e/o in condizioni diverse da quelle stabilite dalle norme vigenti e dal presente capitolato o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a proprie spese e al risarcimento degli eventuali danni, con l'obbligo di restituire in tempo debito il genere alimentare corrispondente nella qualità stabilita e nella quantità richiesta. L'accettazione delle derrate consegnate da parte dei responsabili delle strutture non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all'atto della consegna.

Art. 8 – Orari di consegna e somministrazione dei pasti

Gli orari di distribuzione dei pasti e/o delle derrate nei vari plessi sono i seguenti:

- asili nido: ore 8.30 per le colazioni, ore 11.30 per i pranzi e ore 14.30 per le merende ed eventuali derrate;
- Casa Bambini: ore 8.30 per le colazioni, ore 11.30 per i pranzi e ore 14.30 per le merende, le cene e le eventuali derrate;
- Casa Madri e Casa Rondini: ore 9.30.
- dipendenti, collaboratori e terzi autorizzati: ore 13.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con la medesima Stazione Appaltante.

Art. 9 - 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 saranno concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante particolari accorgimenti organizzativi come la fornitura di cestini o piatti freddi, di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante.

b) *Interruzione temporanea del servizio su istanza della Stazione Appaltante.*

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa nelle 24 ore precedenti la Stazione Appaltante riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo, non superiore comunque al 15% del valore della fornitura giornaliera, a riconoscimento del costo del personale.

c) *Interruzione temporanea del servizio per guasti.*

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio i guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del medesimo. Al verificarsi delle evenienze straordinarie di cui sopra,

saranno concordate, tra l'Impresa e la Stazione Appaltante, particolari accorgimenti organizzativi come la fornitura di pasti freddi, cestini o fornitura di pasti caldi da altro centro di cottura nella disponibilità dell'Impresa di uguale valore economico e nutritivo.

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'Impresa e della Stazione Appaltante che queste ultime non possano evitare con l'esercizio della ordinaria diligenza.

Art. 10 – Stipulazione del contratto

La ditta aggiudicataria dovrà sottoscrivere il contratto secondo le temporalità e modalità indicate con apposita comunicazione dell'Amministrazione.

In ogni caso, nel momento della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà presentare:

- cauzione definitiva costituita come specificato al successivo art. 18;
- polizza RCT/O di cui al successivo art. 19;
- DUVRI regolarmente firmato per presa visione e compilato nelle parti di competenza;
- quanto altro risulterà necessario per la stipula del contratto che verrà specificato nella sopra citata comunicazione.

Nel caso la ditta aggiudicataria, per più di tre volte, non si presenti nelle date indicate dall'Ente per la sottoscrizione del contratto, si procederà alla revoca dell'affidamento e all'escussione della cauzione provvisoria.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa.

Art. 11 – Risoluzione di diritto del contratto

La Stazione Appaltante ha diritto di risolvere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, il contratto nei seguenti casi:

- abbandono del servizio, salvo casi di forza maggiore;
- utilizzo dei locali e attrezzature di proprietà della Stazione Appaltante per finalità diverse da quelle previste dal capitolato, senza preventiva autorizzazione della medesima;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- contegno abitualmente scorretto del personale dell'Impresa adibito al servizio;
- frode;
- apertura di procedura fallimentare;
- qualora l'Impresa non ricostituisca la cauzione richiesta oppure una nuova qualora la cauzione prestata sia stata già escussa in tutto o in parte o qualora il soggetto garante non sia in grado di far fronte agli impegni assunti;
- qualora le deduzioni dal corrispettivo dovuto all'applicazione delle penali di cui all'art. 12 raggiungano il 20% dell'importo del contratto;
- qualora il fornitore ceda il contratto o lo dia in subappalto al di fuori dai casi in cui ciò è consentito;
- qualora manchino e vengano meno nel corso del contratto le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio;
- qualora la ditta aggiudicataria violi la normativa in materia di privacy;
- qualora la ditta aggiudicataria non ottemperi agli obblighi di cui all'art. 21;
- qualora la ditta aggiudicataria violi le disposizioni di cui all'art. 3, comma 9-bis, della legge 136/10 in materia di tracciabilità finanziaria.

L'Amministrazione, nei casi sopra descritti, si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C., con tutte le conseguenze di legge e di capitolato che detta risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare a terzi il servizio in danno dell'appaltatore e il diritto ad incamerare la cauzione, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Ove l'Amministrazione ravvisasse la sussistenza di una delle cause sopra descritte, dovrà contestarle per iscritto alla controparte, fermo restando il termine di 10 giorni per le contro-deduzioni. Decorso tale termine l'Istituto degli Innocenti adotterà le determinazioni ritenute opportune.

Art. 12 – Inadempienze e penalità

L'Impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dalla Stazione Appaltante per assicurare il servizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 11 del presente capitolato.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le seguenti penali:

1. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto offerto in sede di gara: penale di € 500,00 più il mancato pagamento di tutte le pietanze distribuite interessate al deficit;
2. menù differente, se non autorizzato per iscritto, da quanto offerto in sede di gara: penale di € 100,00;
3. mancata predisposizione del menù d'emergenza: penale di € 200,00 più € 100,00 per ogni giorno di ritardo;
4. fornitura di cibi non commestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente: penale di € 200,00;
5. igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro di cottura e/o il refettorio e/o i locali d'appoggio e/o gli automezzi e/o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale di € 1.000,00 per ogni voce interessata al deficit;
6. mancata predisposizione e distribuzione agli utenti del servizio dei menù relativi a ogni tipologia di dieta: penale di € 500,00 più € 150,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al termine concordato con la Stazione Appaltante;
7. mancato rispetto dell'orario consegna pasti/derrate, di cui all'art. 8: penale di € 500,00;
8. scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite dalla normativa vigente: penale di € 50,00 per ogni grado e per ogni cibo;
9. mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari: penale di € 500,00 più € 150,00 per ogni giorno di ritardo;
10. mancato approntamento del campione testimone: penale di € 250,00;
11. mancato rispetto dell'organico previsto dall'offerta rimessa in sede di gara € 300,00 per ogni giorno di inadempienza;
12. rinvenimento corpi estranei nei pasti: penale di € 500,00 per ogni plesso interessato al deficit;
13. utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm, con caratteristiche diverse da quelle indicate all'art. 43, o comunque da quelle indicate dalla normativa in materia, penale di € 500,00 per ogni contenitore termico e/o gastronorm non corrispondenti utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;
14. utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti): penale di € 50,00 per ogni contenitore termico e/o gastronorm deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;
15. utilizzo di derrate di qualità non conforme alle normative vigenti a quanto previsto dal presente Capitolato e alla tipologia di utenza: penale di € 1.500,00 per ogni giorno di utilizzo;

16. mancata sostituzione di derrate/preparazioni non conformi alla legislazione vigente o comunque non graditi all'utenza: € 100,00 per ogni derrata/preparazione e per ogni giorno di ritardo.

L'irrogazione delle penalità è preceduta dalla contestazione scritta dell'infrazione commessa anche tramite fax e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero della penalità da parte della Stazione Appaltante mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'impresa al reintegro del medesimo.

Art. 13 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, la Stazione Appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. La Stazione Appaltante si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

Art. 14 - Domicilio dell'appaltatore

L'Impresa è tenuta a comunicare, prima dell'inizio del servizio, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi nonché tutte le eventuali variazioni.

Art. 15 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

È vietato cedere i servizi assunti pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Il subappalto è consentito nei limiti e secondo le modalità previsti dal bando e dal disciplinare di gara.

Art. 16 - Controversie

Per qualsiasi controversia inerente il presente appalto, ove l'Istituto degli Innocenti fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Firenze con espressa rinuncia di qualsiasi altro.

Art. 17 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio sono a carico dell'Impresa, comprese quelle relative alle utenze (acqua, gas, energia elettrica, telefono).

Le spese per la pubblicazione di cui al secondo periodo del comma 7 dell'art. 66 e al secondo periodo del comma 5 dell'art. 122 del D. Lgs. 163/06 sono rimborsate alla Stazione Appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, così come previsto dall'art. 34 comma 35 del D. L. 179/12 convertito da Legge 221/12.

È a carico dell'Impresa l'effettuazione della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi presenti nei locali affidati all'impresa, come descritto all'art. 64 del presente capitolato.

È altresì a carico dell'impresa la sostituzione del forno attualmente in dotazione presso il centro di cottura dell'Ente.

Art. 18 - Cauzione definitiva

A garanzia del completo adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente capitolato ed il relativo contratto, la ditta aggiudicataria deve costituire, contestualmente alla firma del contratto, un deposito cauzionale mediante fidejussione bancaria o assicurativa fissata nella misura del 10%

dell'importo del contratto di cui al successivo art. 57 ovvero € 64.500,00, fermo restando quanto previsto dall'art. 113 comma 1 ultimo paragrafo del D. Lgs. 163/06.

Tale fidejussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del c.c., nonché l'operatività della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione. La mancata costituzione della garanzia in oggetto determina la revoca dell'affidamento.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo la conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali da parte dell'impresa aggiudicataria.

Salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni, in qualunque momento l'Amministrazione – con l'adozione di semplice atto amministrativo – può ritenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente capitolato e dal relativo contratto; in tale caso la ditta aggiudicataria rimane obbligata a reintegrare o a ricostituire il deposito cauzionale entro dieci giorni dal ricevimento del relativo avviso.

Art. 19 - Assicurazioni

L'impresa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo. L'Impresa si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei pasti forniti. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione Appaltante od a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Impresa.

L'Impresa sarà tenuta a produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, pena la decadenza dell'appalto e l'incameramento della cauzione, un'assicurazione stipulata con primaria compagnia di mercato ed avente l'Ispettorato Sinistri nel Comune di Firenze, con un massimale per la garanzia di responsabilità civile non inferiore a € 3.500.000,00, unico e comprensivo di tutte le garanzie a tutela delle persone (danni o lesioni conseguenti al corretto utilizzo e confezionamento degli alimenti utilizzati, cibi guasti o avariati sotto tutte le forme ecc.). Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti, in conseguenza della consumazione dei pasti nelle scuole.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. In ogni caso, nell'ipotesi in cui detta polizza non fornisca la corretta copertura a garanzia dell'evento, l'aggiudicatario assumerà tutti i costi di risarcimenti tenendo indenne la Stazione Appaltante di quanto ad essa richiesto.

Art. 20 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, a propria cura e spese, tutte le autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali occorrenti per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato e di tutte le attività ad essi correlate. Tali autorizzazioni dovranno essere rinnovate, sempre a cura e spese dell'aggiudicatario, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che saranno emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art. 21 – Obblighi relativi al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima.

L'aggiudicataria assicura le prestazioni con personale regolarmente inquadrato, per il quale solleva l'Istituto degli Innocenti da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nessun rapporto diretto con l'Istituto potrà mai essere configurato né potrà essere posto a carico dello stesso alcun diritto di rivalsa o indennizzo.

L'aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare integralmente nei confronti dei soci - lavoratori e/o dei dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro del comparto di appartenenza e dagli accordi integrativi territoriali, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del servizio. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicataria, anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art. 22 - Organico

L'impresa si impegna ad applicare tutte le norme che disciplinano il cambio di gestione atte a garantire al personale in servizio al momento del cambio di gestione la continuità e la condizione di lavoro, come stabilito dal CCNL.

L'organico minimo richiesto per il personale impiegato per il servizio di refezione, sulla base del numero stimato dei pasti, è il seguente ed è quello attualmente esistente:

n. 3 unità x 105 ore settimanali di cui:

- Cuoco: 1 x 40 ore settimanali
- Aiuto cuoco: 1 x 40 ore settimanali
- Addetto al servizio mensa: 1 X 25 ore settimanali

Inoltre l'Impresa deve garantire la presenza di un dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei pasti e delle diete speciali.

Ogni modifica migliorativa del suddetto organico sarà valutata in sede di offerta secondo quanto stabilito dal bando e dal disciplinare di gara.

L'inserimento di nuovo personale dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale da essa dipendente ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa

provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

Si precisa infine che il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conforme alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione Appaltante e dal Servizio ASL competente;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Art. 23 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello richiesto dal precedente art. 22, fatti salvi eventuali incrementi offerti dall'Impresa in sede di gara nonché eventuali successive integrazioni che devono essere necessariamente approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Impresa, in caso di assenza del personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da garantire il servizio senza alcun disagio per l'utenza.

Art. 24 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile in servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento dello stesso, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile alla Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art. 25 – Formazione

L'Impresa, anche ai sensi della L. R. n. 12/2003 (art. 4), deve garantire a proprio carico lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto nonché per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante ed alle prescrizioni di legge e regolamento.

Art. 26 – Piano nutrizionale

L'impresa dovrà elaborare un piano nutrizionale sulla base dei Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e di Nutrienti per la popolazione italiana (LARN), delle linee guida e delle tabelle di composizione degli alimenti elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN). Nella predisposizione di detto piano dovrà inoltre tenere in considerazione le indicazioni della ASL locale nonché del Piano Sanitario Nazionale e Regionale (Regione Toscana).

Per chiarezza, si specifica che il piano nutrizionale dovrà contenere il calcolo dei fabbisogni per le singole utenze del servizio oggetto del presente appalto, i computi nutrizionali dei singoli pasti

(colazioni, merende, pranzi, cene), i menù con le relative le tabelle dietetiche e le sostituzioni dietetiche per motivi religiosi e di salute.

Il Piano nutrizionale dovrà essere elaborato dai concorrenti sulla base delle indicazioni minime stabilite dal presente articolo e dai successivi artt. 27, 28, 29 e 30. Il Piano nutrizionale presentato in sede di gara e le eventuali proposte migliorative ivi contenute oggetto di valutazione in sede di gara secondo quanto previsto dal bando e dal disciplinare di gara.

Il Piano Nutrizionale dell'impresa aggiudicataria prima di essere applicato dovrà ottenere l'autorizzazione dell'ASL di competenza. Copia di tale autorizzazione dovrà essere trasmessa all'Istituto prima dell'inizio del servizio.

Art. 27 – Menù

Il menù per gli asili e per Casa Bambini dovrà essere articolato in quattro settimane e suddiviso in menù estivo, primaverile e menù invernale. Il menù per i dipendenti deve essere costruito sulla base di quello degli asili/casa Bambini fatti salvi i dovuti adeguamenti (grammature, condimenti ecc.).

L'inizio del menù invernale seguirà indicativamente l'entrata in vigore dell'ora solare; il menù primaverile seguirà l'entrata in vigore dell'ora legale ed, infine, il menù estivo entrerà in vigore il 21 giugno, in ogni caso compatibilmente con le condizioni climatiche del periodo.

I menù eseguiti dovranno essere esclusivamente quelli concordati con la Stazione Appaltante, approvati dall'ASL e consegnati alla stazione prima dell'inizio del servizio, unitamente a detta autorizzazione.

La Stazione Appaltante si riserva di richiedere la modifica delle preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico.

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni rispetto a quelle offerte in sede di gara, deve inoltrare richiesta scritta alla Stazione Appaltante, attendere l'autorizzazione della medesima ed aggiornare il Piano Nutrizionale. Prima di procedere all'applicazione delle nuove preparazioni il Piano Nutrizionale aggiornato dovrà ottenere nuovamente l'autorizzazione dell'ASL.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire agli utenti del servizio i generi necessari per condire le verdure (olio extravergine di oliva, aceto, sale fino, eventualmente limone).

Art. 28 - Struttura dei menù per le diverse tipologie di utenti

La struttura minima richiesta dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

I- Asili nido e Casa Bambini.

A – Colazione

B – Pranzo costituito da:

- un primo piatto,
 - un secondo piatto;
- oppure un piatto unico;
- un contorno: verdura cruda o cotta;
 - pane comune e/o integrale;
 - frutta di stagione o yogurt o dessert (gelato o budino);
 - acqua (30 cl per i bambini e 50 cl per gli adulti).

C – Merenda

D - Cena (*solo per Casa Bambini*):

- un primo piatto;
 - un secondo piatto;
- oppure un piatto unico;
- un contorno: verdura cruda o cotta;
 - pane comune e/o integrale;
 - frutta di stagione o yogurt o dessert (gelato o budino);
 - acqua (30 cl per ogni bambino e 50 cl per ogni adulto).

Si specifica che l'acqua dovrà essere generalmente consegnata in bottiglie in PET da 1,5 litri (fatto salvo quanto previsto al successivo punto 3) fino al raggiungimento delle quantità minime previste dal menù (ovvero 30/50 cl a pasto a persona).

2- Dipendenti, collaboratori e terzi autorizzati.

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno: verdura cruda o cotta;
- pane comune e/o integrale;
- acqua 50 cl a utente;
- vino;
- frutta di stagione.

I dipendenti/collaboratori/terzi, se lo richiedono in sede di prenotazione del pasto medesimo, possono consumare un pasto ridotto composto da:

- un primo;
- pane;
- acqua come sopra;
- vino;
- frutta;

oppure

- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- acqua come sopra;
- vino;
- frutta.

Il prezzo del pasto ridotto dovrà essere proporzionalmente inferiore a quello completo.

Dovranno essere sempre garantite, nel numero richiesto in sede di prenotazione del pasto, le seguenti alternative senza costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante:

- pasta in bianco al posto della pasta condita o delle minestre/zuppe/vellutate ecc.;
- piatto freddo al posto del secondo piatto caldo.

Si specifica che l'acqua dovrà essere generalmente consegnata in bottiglie in PET da 1,5 litri (fatto salvo quanto previsto al successivo punto 3) fino al raggiungimento delle quantità minime previste dal menù (ovvero 50 cl a pasto a persona).

3 - Cestini freddi

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi, riunioni o altro. La loro composizione massima, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- 2 panini farciti come concordato con la Stazione Appaltante;
- 1 succo di frutta in tetrabrik da 200 ml;
- 1 banana o altro frutto (adeguato all'utenza e al contesto del consumo);
- 1 dolce da forno;
- 1 bottiglietta acqua in PET da ½ litro;
- 2 tovaglioli di carta e 1 bicchiere monouso;
- altro monouso eventualmente necessario.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Fermo restando la struttura sopra delineata, i menù saranno oggetto di valutazione sulla base di quanto indicato nel bando e nel disciplinare di gara.

Art. 29 - Derrate alimentari

L'Istituto degli Innocenti intende inserire elementi qualificanti nell'ambito del servizio di ristorazione promuovendo corretti comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzata alla prevenzione delle malattie.

A tal fine ha provveduto ad introdurre, nel presente capitolato, generi alimentari di largo consumo provenienti da agricoltura biologica, da lotta integrata, tipici e tradizionali, DOC, a denominazione protetta (DOP e IGP).

Si precisa che ai fini del presente articolo si intendono:

Per "prodotto biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE 2090/91 2092/91 2093/91 recepiti dal DPR 24/05/1992 n°338, confezionato in imballi originali comprovanti la provenienza da agricoltura biologica tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.

Per "prodotto a lotta integrata" si intende un prodotto secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n.

2078/92; gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità controllata" (QC).

Per "prodotti tipici" si intendono i prodotti identificati come "DOC" (Denominazione di Origine Controllata), "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) e "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), di

cui ai Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98 e s.m.i.).

Per "prodotto tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

I prodotti specificatamente richiesti quale contenuto minimo per i menù oggetto del presente appalto, sono:

A - Prodotti da agricoltura biologica :

- a) pasta di semola;
- b) yogurt;
- c) legumi e cereali secchi.

B) Prodotti a lotta integrata:

tutti i prodotti ortofrutticoli freschi e surgelati (in alternativa gli stessi dovranno provenire da imprese agricole che garantiscano il luogo di produzione, la residualità, sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità e i controlli).

C - Prodotti tipici e tradizionali (a marchio D.O.C., D.O.P. e I.G.P.):

olio extravergine di oliva toscano.

La ditta aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali della mensa, a disposizione dell'Istituto.

Tutti i prodotti devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- alimenti in prossimità di scadenza.

In ogni caso, le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità, al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico, nonché prive di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione in vigore.

A richiesta dell'Istituto la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

Tutte le carni devono essere di origine italiana (la carne rossa dovrà avere la qualificazione "quattro i").

L'introduzione di ulteriori generi alimentari provenienti da agricoltura biologica, da lotta integrata, tipici e tradizionali, DOC, a denominazione protetta (DOP e IGP) sarà oggetto di valutazione sulla base di quanto indicato nel disciplinare di gara.

Art. 30 – Sostituzioni dietetiche per motivi di salute e religiosi

L'Impresa è obbligata alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per bambini che per adulti, per regimi dietetici particolari richiesti su indicazione medica o per motivazioni religiose, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dal competente servizio ASL.

Tutte le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori monoporzione termosigillati. Non è ammesso l'uso di contenitori in alluminio. Nel caso di pasti trasportati, tali contenitori devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con la Stazione Appaltante.

30.1 – sostituzioni dietetiche per motivi di salute

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di pasti speciali per regimi dietetici richiesti su indicazione medica. Tali pasti dovranno essere costruiti sulla base di quelli che saranno proposti per tutte le altre utenze e tenendo conto delle indicazioni minime di cui al presente articolo.

L'Impresa dovrà tenere e gestire un apposito archivio delle diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari, costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dalla Stazione Appaltante e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza, secondo le modalità stabilite dall'ASL. L'Impresa è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli proposti in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento contenente gli allergeni dei quali evitare l'assunzione. In particolare, per la preparazione dei pasti per le persone intolleranti al glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). L'impresa dovrà attenersi ai prontuari dietetici per celiaci, come quello fornito dall'Associazione Italiana Celiachia.

L'Impresa si impegna inoltre alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, senza vincolo di prescrizione medica, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Tali diete saranno aderenti al menù giornaliero, e costituite da:

- un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva;
- secondo piatto: ricotta/crescenza/stracchino o tacchino ai ferri o platessa al vapore o petto di pollo ai ferri;
- contorno: una porzione di verdura condita con olio extra vergine di oliva;
- pane e frutta (in caso di enterite: mela).

30.2- sostituzioni dietetiche per motivi religiosi

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere religioso, come la dieta islamica e la dieta vegetariana. L'Impresa dovrà tenere e gestire un apposito archivio delle diete speciali di tipo religioso, costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dalla Stazione Appaltante e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza. L'Impresa è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

I menù relativi alle sostituzioni per motivi religiosi dovranno essere costruiti sulla base di quelli che saranno proposti per tutte le altre utenze e tenendo conto delle indicazioni minime di cui al presente articolo.

I menù relativi alle sostituzioni dietetiche per motivi di salute e religiosi faranno parte del Piano Nutrizionale di cui al precedente art. 26 e, pertanto, saranno oggetto di valutazione in sede di offerta.

Art. 31 - Integrazione del menù in occasione Festività o in particolari occasioni

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari quali S. Natale, Carnevale, S. Pasqua potranno essere richiesti all'Impresa, che si impegna a fornirli senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, i seguenti prodotti: panettone/pandoro da 100 g., torte o frittelle o dolcetti (da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione Appaltante). In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torte, primi, schiacciate, pizza, frutta, bevande e quanto altro necessario ad un prezzo preventivamente concordato con la Stazione Appaltante.

Su proposta dell'Impresa, della Stazione Appaltante, degli asili o dei genitori potrà essere concordata la sperimentazioni di menù speciali (etnici, di altre regioni, ecc) senza che ciò comporti oneri a carico della Stazione Appaltante.

Art. 32 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.

I maggiori oneri derivanti dall'applicazione delle modifiche del menù (materie prime più costose, maggior costo di preparazione, ecc.), ove adeguatamente comprovati, verranno riconosciuti all'impresa nella misura del 90% a decorrere dalla data di introduzione delle modifiche.

Art. 33 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs.155/97 e dal Regolamento CE n. 852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le norme specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE n. 178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione della Stazione Appaltante presso il centro di cottura, così come tutte altre registrazioni previste dal piano di autocontrollo.

Tutti gli alimenti somministrati dovranno avere caratteristiche di qualità e genuinità ed essere rispondenti alla normativa italiana e comunitaria vigente, con particolare riferimento alla legge n. 204/2004, al D. Lgs 114/06, ai Regolamenti CE n. 178/2002, 852/2004, 853/2004, ed al Regolamento di igiene in materia di alimenti e bevande del Comune di Firenze.

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs.110/92, D.Lgs. 68/00, D.lgs 259/2000, D.Lgs. 181/03, Reg. (CE) 178/02 e ss.mm.ii.

Per la conservazione degli alimenti dovranno essere rispettate le norme comunitarie, nazionali e locali vigenti in materia, con particolare riferimento al D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
- b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- c) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro o da un'attività all'altra e dopo l'uso dei servizi igienici;

- d) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse; tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- e) gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- f) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti, salvo quanto previsto al successivo art. 41 del presente capitolato;
- g) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- h) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- i) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- j) i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Art. 34 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione"; deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Art. 35 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dalla legislazione vigente, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di refezione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art. 36 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, alla conservazione, alla consegna e allo sporzionamento dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Qualora necessario il personale dovrà indossare idonee mascherine protettive.

Art. 37 - Conservazione dei campioni dei pasti

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione alimentare ("campione testimone") e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così predisposti devono essere conservati in frigorifero a temperatura di + 2- +4° C per le 72 ore successive.

Art. 38 – Divieto di riciclo

L'Impresa non deve tassativamente effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate

alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Art. 39 - Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 40 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Art. 41 - Preparazioni alimentari refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni alimentari il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura inferiore a 10°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, brasati o altre preparazioni, nel rispetto delle indicazioni del Servizio ASL competente.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 42 - Condimenti

Le paste asciutte e i contorni di verdura dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato per i primi piatti, se richiesto, consegnato separatamente.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure, dei sughi, per le pietanze cotte e per la preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 43 – Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto caldo deve essere consegnato agli operatori degli asili/strutture e ai dipendenti in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a +65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a +10°C.

Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro di cottura un termometro a infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo luogo di destinazione.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

L'Impresa dovrà provvedere al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco dei menù alternativi.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle gastronorm che dei contenitori termici qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di consumo. Nel caso in cui, nel corso della gestione, tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. n. 327/80. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 44 - Consegna dei pasti

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre i 15 minuti dal momento della segnalazione.

Art. 45 - Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la disponibilità dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutritivo, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 46 – Operazioni di pulizia e sanificazione

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel centro di cottura, l'Impresa deve concordare con la Stazione Appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura, e nella cucina in generale, detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia e sanificazione del centro di cottura e del refettorio devono riguardare le macchine, gli impianti, le attrezzature, oltre che gli arredi e le pareti, presenti nei medesimi e devono essere svolte conformemente a quanto previsto dalle disposizioni di legge in materia. Le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione e consumo dei pasti saranno svolte solo dopo che tutte le attività di produzione, di conservazione e di distribuzione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso il refettorio devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detto locale.

L'Impresa deve inoltre provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Art. 47 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e disinfettanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati per le operazioni di sanificazione siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione,

l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Presso il centro di cottura l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, dovrà conservare e mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

Art. 48 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso il centro di cottura e il refettorio prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari.

Gli interventi devono essere svolti da un'impresa specializzata e dotata delle necessarie autorizzazioni. Analogamente i prodotti impiegati nei trattamenti saranno professionali e autorizzati.

I *report* risultanti dalle attività di disinfestazione devono essere consegnati alla Stazione Appaltante entro una settimana da quando l'intervento ha avuto luogo.

Art. 49 - Modalità di pulizia del refettorio e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire presso il refettorio al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti; pulitura dei vetri interni e esterni.

Art. 50 - Servizi igienici di pertinenza

I servizi igienici destinati al personale dell'impresa dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 51 - Rifiuti

I rifiuti solidi provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta.

L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art. 52 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

È facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di refezione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

In caso di ispezioni del centro di cottura e del refettorio da parte degli enti preposti, l'impresa garantirà la presenza del responsabile del servizio (che quindi dovrà rendersi immediatamente reperibile anche telefonicamente).

Art. 53 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante potrà incaricare organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato e con esperienza documentata nel settore della refezione per collettività.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione e/o prelievi di campioni di generi non alimentari (inclusi i prodotti detergenti e disinfettanti).

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del servizio e l'organico utilizzato;
- l'igiene della produzione;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- il piano di autocontrollo, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- le modalità e l'efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- il grado di soddisfacimento dell'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa), interviste agli utenti, questionari.

Art. 54 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate" in caso di sospette non conformità di materie prime, semilavorati o prodotti finiti. I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera, se deperibile, e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento" o analoga identificazione.

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento in laboratori accreditati, a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Le spese degli accertamenti saranno a carico dell'Impresa.

In caso che le derrate oggetto del controllo risultino non conformi, l'Impresa dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione con prodotti consoni. Analogamente, l'Impresa dovrà provvedere alla sostituzione di quelle materie prime e/o preparazioni che non riscontrino il gusto dell'utenza accertato secondo le modalità di cui al precedente articolo.

Art. 55 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione Appaltante, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 56 - Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti

I genitori degli alunni possono partecipare al funzionamento del servizio di refezione mediante apposita Commissione controllo mensa.

Nelle loro funzioni rientrano:

- assaggio dei pasti serviti agli utenti;
- verifica dell'applicazione delle norme indicate nel presente capitolato in merito alla pulizia, igiene degli ambienti di preparazione cottura e distribuzione pasti;
- formulazione di proposte specifiche sul menu;
- redazione di apposita scheda di valutazione.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo. In assenza della suddetta autorizzazione nessun estraneo, fatto salvo il personale delle Autorità preposte ai controlli, può accedere ai locali di produzione e consumo.

Art. 57– Importo presunto

L'importo presunto del presente appalto è stimato in Euro 645.910,00 per il periodo di durata del contratto di cui all'art. 2 (di cui € 910 per i costi della sicurezza interferenziale come da DUVRI allegato) che diventeranno 1.291.820,00 euro (iva esclusa) in caso di rinnovo.

Al fine della determinazione dell'importo dell'appalto, si è proceduto moltiplicando la base d'asta delle varie tipologie di pasto per il numero complessivo di pasti presunti da somministrare nel periodo di validità del contratto (es. pasto adulto = € 5,00 x 51.800 tot. pasti previsti nei 3 anni æc. ecc.) e sommando poi i singoli risultati e i costi della sicurezza interferenziale. A tale importo è stata poi aggiunta la somma presunta di € 35.000,00 che si stima necessaria per la fornitura di derrate nel periodo di validità del contratto.

Il suddetto importo presunto è stato calcolato soltanto ai fini di quanto previsto dall'art. 29 del D. Lgs. 163/06. L'Istituto degli Innocenti infatti pagherà all'impresa aggiudicataria soltanto i pasti effettivamente somministrati al prezzo unitario offerto in sede di gara e soltanto le derrate effettivamente somministrate al prezzo previsto dal listino Mercafir relativo alla settimana in cui le derrate sono state consegnate.

L'Istituto non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati e delle derrate effettivamente consegnate.

Si precisa che i valori sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che l'Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

I predetti corrispettivi si riferiscono a forniture e servizi effettuati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle prestazioni previste nel presente capitolato e relativi allegati. Essi sono pertanto comprensivi di ogni onere e spesa, quali, a titolo esemplificativo: imballaggio, trasporto, facchinaggio, scarico, stoccaggio, ecc.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dal contratto, dall'osservanza di leggi e regolamenti vigenti o che venissero emanati dalle competenti autorità sono compresi nel corrispettivo contrattuale.

Art. 58– Pagamenti

All'inizio di ogni mese l'Impresa dovrà fatturare il corrispettivo dovuto dalla Stazione Appaltante per i pasti erogati e le derrate distribuite nel mese precedente.

La fatturazione dovrà riportare le quantità dei pasti e delle derrate forniti suddivisi come di seguito indicato:

- pasti bambini asili;
- pasti adulti asili;
- pasti bambini Casa Bambini;

- pasti adulti Casa Bambini;
- pasti dipendenti/collaboratori/terzi;
- pasti ridotti dipendenti/collaboratori/terzi;
- colazioni asili;
- merende asili;
- colazioni Casa Bambini;
- merende Casa Bambini;
- pasti semilavorati asili;
- pasti semilavorati Casa Bambini;
- derrate suddivise per plesso di consegna.

La suddetta fatturazione dovrà essere preceduta da una bozza da inviare alla Stazione Appaltante per i relativi controlli, unitamente alla copia dei moduli di prenotazione dei pasti/richiesta delle derrate di pertinenza della Stazione Appaltante stessa e alla bolla di consegna delle derrate di cui all'art. 7.2.

Relativamente alle derrate, l'impresa dovrà riportare nella bozza di fattura la denominazione merceologica del prodotto, le quantità e l'unità di misura nonché il Listino Mercafir per i prodotti biologici e il Listino Mercafir per i prodotti convenzionali, nella settimana corrispondente a quella di consegna.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione Appaltante potrà rivalersi (per ottenere la rifusione di eventuali danni, il rimborso di spese e il pagamento di penalità) mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o mediante incameramento della cauzione.

Art. 59 – Rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi

Le presenze effettive, sulla base delle quali saranno determinati i corrispettivi mensilmente dovuti all'impresa, saranno conteggiate come di seguito specificato:

a) asili nido e Casa Bambini

La determinazione dei corrispettivi da fatturare avverrà sulla base del conteggio del numero dei pasti richiesti mensilmente dai singoli servizi attraverso gli appositi moduli cartacei compilati in triplice copia (una per l'impresa, una per la Stazione Appaltante e una per il servizio richiedente) e sulla base delle bolle di consegna relative alle derrate consegnate.

b) Dipendenti

La determinazione dei corrispettivi da fatturare avverrà sulla base del conteggio del numero dei pasti (ridotti e completi) consumati mensilmente dai dipendenti e rilevabile dal sito mensa.istitutodeglinnocenti.it. In caso di mancato funzionamento del sistema informatico, l'impresa dovrà comunque garantire il servizio di ristorazione concordando le modalità di prenotazione e la registrazione dei pasti effettivamente consumati con la Stazione Appaltante.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

c) Casa Madri e casa Rondini

La determinazione dei corrispettivi da fatturare avverrà sulla base delle bolle di consegna relative alle derrate consegnate.

Art. 60 – Royalties

La Stazione Appaltante potrà valutare la possibilità di autorizzare l'uso del centro di cottura da parte di terzi soggetti, ferma restando la compatibilità con le normali attività dell'Ente e la riconsegna dei locali all'impresa aggiudicataria in perfette condizioni igienico sanitarie.

L'impresa aggiudicataria si impegna infine a fornire pasti per utenze diverse da quelle di cui al presente appalto previo accordo sui costi con la Stazione Appaltante.

Art. 61 – Locali per la produzione dei pasti

La Stazione Appaltante mette a disposizione dell'Impresa, per svolgere il servizio oggetto della gara, il centro di cottura e il refettorio di p.zza SS. Annunziata 12 con i relativi impianti, macchinari e attrezzature, arredi e annessi vari. L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dalla Stazione Appaltante apportata dall'Impresa alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà della Stazione Appaltante e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Art. 62 – Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione Appaltante, mette a disposizione dell'Impresa i locali di cui al precedente articolo previa stesura di un verbale di consegna.

Alla data fissata dalla Stazione Appaltante verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, l'inventario dei beni dati in uso all'Impresa. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 63 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 64 - Manutenzioni di competenza dell'Impresa

È a carico dell'Impresa l'esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi presenti nei locali affidati all'Impresa.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e degli impianti.

Art. 65 - Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 66 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

Art. 67 - Obblighi dell'aggiudicatario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla prefettura – ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

LETTO, APPROVATO E SOTTOSCRITTO
