



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA TELEMATICA SUDDIVISA A LOTTI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2018/19 2019/20 PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DELL'UNIONE DEI COMUNI MONTANI AMIATA GROSSETANA

LOTTO A – CIG 7600103B64

(Comuni di Arcidosso, Roccalbegna e Semproniano)

LOTTO B – CIG 7600106DDD

(Comuni di Castel del Piano e Seggiano)

LOTTO C – CIG 7600107EB0

(Comuni di Castell'Azzara e Santa Fiora)

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Premessa

Il presente appalto richiama il DECRETO 25 luglio 2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni. (11A12078) - (GU n. 220 del 21-9-2011). I CAM di riferimento per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari come riportati nell'allegato 1) al PAN GPP adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n.107 del 8 maggio 2008. Il presente appalto è in linea con l'art. 144 del D. Lgs. 50/2016.

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per:

- i bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia durante l'anno educativo (settembre-giugno);
- i bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia durante il periodo estivo (luglio-agosto).
- gli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primarie frequentanti il tempo pieno e i moduli;
- gli alunni delle scuole Secondarie di primo grado frequentanti il tempo prolungato;
- gli insegnanti ed il personale ausiliario avente diritto al pasto;
- i componenti della Commissione Mensa Comunale ed Unione di cui al Regolamento approvato con deliberazione del Consiglio dell'Unione n. 29 dell'11.06.2013

La S.A. ha facoltà di avvalersi del servizio refezione per:

- scambi scolastici e/o campi scuola
- altre attività similari organizzate dagli Istituti scolastici, dall'Unione o da altri enti Pubblici

Il servizio sarà effettuato su richiesta e previa stipula di apposito accordo.

A richiesta dell'O.E.A. il servizio di preparazione pasti nel centro cottura ubicato c/o la scuola Primaria dei Castel del Piano potrà essere effettuato anche a favore degli utenti della scuola dell'Infanzia privata paritaria "R.T.G.Carducci" ubicata in Castel del Piano Capoluogo (L. 62/2000). Le modalità per l'utilizzo a titolo oneroso del centro cottura di Castel del Piano saranno definite con apposito e successivo provvedimento che sarà adottato dalla S.A..

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture;
- fornitura o integrazione delle attrezzature, arredi e macchinari in dotazione presso i Centri Refezionali, laddove necessario, per la corretta esecuzione del servizio;
- fornitura di:

- a. tegameria ed utensileria necessaria per la produzione dei pasti, salvo quanto già in dotazione presso i Centri Refezionali;
- b. contenitori per il trasporto dei pasti, salvo quanto già in dotazione presso i Centri Refezionali;
- c. stoviglie ed utensileria necessaria per la distribuzione dei pasti, salvo quanto già in dotazione presso i Centri Refezionali;
- d. piatti in porcellana, posate in acciaio inox, bicchieri e caraffe in vetro infrangibile o altro materiale conforme alla vigente normativa in materia, salvo quanto già in dotazione presso i Centri Refezionali.

È a carico dell'O.E.A.:

- la fornitura di nuove attrezzature, macchine ed utensileria qualora lo ritenga necessario per il corretto svolgimento del servizio;
- la spesa relativa al gas per il funzionamento delle attrezzature della cucina e dei locali annessi.

Il servizio sarà svolto, di norma, presso i Centri Refezionali messi a disposizione dai Comuni o nei locali in proprietà/disponibilità dell'O.E.A.. I centri refezionali di proprietà comunale saranno concessi, per le finalità di cui all'art. 1, in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti.

La S.A. ha facoltà di avvalersi del servizio refezione per:

- scambi scolastici e/o campi scuola
- altre attività similari organizzate dagli Istituti scolastici, dall'Unione o da altri enti Pubblici.

Il servizio sarà effettuato su richiesta e previa stipula di apposito accordo.

I locali e le attrezzature dei centri refezionali (dotati o meno di cucina), previo assenso da parte della S.A., del Comune proprietario dei beni di cui trattasi e, qualora ricorra il caso, del Dirigente scolastico, potranno essere concessi all'O.E.A. per effettuare attività relative a campi scuola o altre attività similari organizzate a favore di studenti.

La concessione d'uso a titolo oneroso sarà rilasciata su richiesta con provvedimento adottato dalla S.A. e previa stipula di apposito accordo.

L'elenco dei Centri Refezionali da concedere in comodato d'uso e/o in proprietà/disponibilità dell'O.E.A. è incluso nell'*allegato tecnico n. 1* al presente C.S.A..

Qualora la S.A. fosse impossibilitata a garantire, temporaneamente o per tutta la durata dell'appalto, la disponibilità della/delle cucine ubicate all'interno dei Centri Refezionali, l'O.E.A. provvederà a ciò utilizzando un altro Centro cottura in proprietà/disponibilità in modo da poter eseguire il servizio secondo quanto previsto dal presente C.S.A. e dai suoi allegati.

Il numero stimato degli utenti frequentanti il tempo pieno, il tempo prolungato e i moduli sono indicati nell'*allegato tecnico n. 1* al presente nel C.S.A.. I dati sono riferiti all'anno 2016-17 e sono suscettibili di successivi adeguamenti.

Il servizio deve essere espletato dall'O.E.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'O.E.A. medesimo in sede di offerta.

Articolo 2 - Definizioni e normativa di riferimento

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale di Appalto si intende per:

- a. Stazione Appaltante (S.A.): l'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana;
- b. Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c. Capitolato Speciale di Appalto (C.S.A.): il presente atto, compresi tutti i suoi Allegati tecnici;
- d. Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'O.E.A. deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione;
- e. Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli utenti di cui all'art. 1 del C.S.A.;
- f. Centri Refezionali dotati di Cucina (Centro cottura): strutture presso le quali vengono prodotti i pasti;
- g. Centri Refezionali non dotati di Cucina (Terminali di consumo): strutture presso le quali vengono trasportati e consumati i pasti prodotti dal Centro Refezionale dotato di cucina;
- h. Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la S.A. consegna all'O.E.A. i centri cottura e/o i refettori o i locali porzionatura, comprendente l'Inventario dei beni presenti al momento della consegna;
- i. Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili presi in consegna dall'O.E.A., parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- j. Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche/alimenti proposte all'utenza;

- k. Dieta speciale per motivi di salute: pasto destinato a utenti affetti da patologie, di tipo cronico o transitorio, o portatori di allergie o di intolleranze alimentari;
- l. Dieta speciale leggera: pasto a basso residuo, approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- m. Dieta speciale a carattere etico-religioso: pasto che si differenzia dallo standard ordinariamente servito per motivi etico-religiosi;
- n. Preparazione gastronomica: il piatto, composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- o. Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- p. Trasporto: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura presso i Refettori;
- q. Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- r. Stoviglie: quanto occorra per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- s. Utensileria: quanto necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- t. Tegameria: quanto occorra per la cottura degli alimenti
- u. Tovagliato: quanto occorra per apparecchiare i tavoli
- v. Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distruzione dei pasti;
- w. Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- x. Impianti: attrezzature e macchine necessari per lo svolgimento dell'attività (es: impianto di riscaldamento, impianto idrico, impianto elettrico, ...)
- y. Arredi: complesso di oggetti che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio Ristorazione (tavoli, sedie, armadiature, ...).

I prodotti/servizi oggetto del presente appalto sono disciplinati in particolare dalla seguente normativa di riferimento:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

Articolo 3 – Importo e durata dell'appalto

L'importo complessivo dell'appalto ammonta a € 1.214.049,06 oltre IVA nei termini di legge così suddivisi:

Lotto A (Comuni di Arcidosso, Roccalbegna e Semproniano)

€ 492.426,00 per l'importo a base di gara soggetto a ribasso al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge;

€ 3.282,84 per oneri della sicurezza da interferenze oltre Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi non soggetti a ribasso;

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 128.848,50 calcolati sulla base dei seguenti elementi:

N	Qualifica operatore	CCNL	livello	Ore settimanali cadauno	Settimane	Monte ore complessivo	Costo orario
1	Cuoca e somministratrice	Multiservizi	III	25	38	950	16,50
1	Aiuto Cuoca, trasporto e somministratrice	Multiservizi	II	3,5	38	133	15,80
2	Aiuto Cuoca, trasporto e somministratrice	Multiservizi	II	5,5	38	418	15,80
1	Cuoca e Somministratrice	Multiservizi	III	21,5	38	817	16,50
2	Cuoca e somministratrice	Multiservizi	III	40	38	3040	16,50
2	Aiuto Cuoca, e somministrazione	Multiservizi	II	25	38	1900	15,80
1	Somministratrice	Multiservizi	II	14	38	532	15,80
1	Somministratrice	Multiservizi	II	4	38	152	15,80

Lotto B (Comuni di Castel del Piano e Seggiano)

€ 442.080,00 per l'importo a base di gara soggetto a ribasso al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge;

€ 2.947,20 per oneri della sicurezza da interferenze oltre Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi non soggetti a ribasso;

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 125.609,00 calcolati sulla base dei seguenti elementi:

N	Qualifica operatore	CCNL	livello	Ore settimanali cadauno	Settimane	Monte ore complessivo	Costo orario
1	Cuoca e somministratrice	Multiservizi	III	38,5	38	1463	16,50
1	Aiuto Cuoca e somministratrice	Multiservizi	III	38,5	38	1.463	16,50
1	Aiuto Cuoca e somministratrice	Multiservizi	II	21,25	38	807.50	15,80
2	Somministratrice	Multiservizi	II	5	38	380	15,80
1	Aiuto Cuoca e somministratrice	Multiservizi	II	15	38	570	15,80
1	Aiuto Cuoca, trasporto e somministrazione	Multiservizi	II	21,25	38	807,50	16,50
1	Somministratrice	Multiservizi	II	12,5	38	475	15,80
1	Cuoca e somministratrice	Multiservizi	III	36,25	38	1377,50	16,50
1	somministratrice	Multiservizi	II	10	38	380	15,80

Lotto C (Comuni di Castell’Azzara e Santa Fiora)

€ 271.503,00 per l’importo a base di gara soggetto a ribasso al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge;

€ 1.810,02 per oneri della sicurezza da interferenze oltre Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi non soggetti a ribasso;

Ai sensi dell’art. 23, comma 16, del Codice l’importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 90.690,80 calcolati sulla base dei seguenti elementi :

N	Qualifica operatore	CCNL	livello	Ore settimanali cadauno	Settimane	Monte ore complessivo	Costo orario
2	Cuoca e somministratrice	Multiservizi	III	30	38	2280	16,50
1	Aiuto Cuoca, trasporto e somministrazione	Multiservizi	II	20	38	760	15,80
1	Aiuto Cuoco	Dipendenti da aziende di settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale	V	30	38	1140	18,20
1	Addetto servizi	Dipendenti da aziende di settori pubblici esercizi	VII	25	38	950	16,20

1	Addetto servizi	Dipendenti da aziende di settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	VII	8	38	304	16,20
---	-----------------	---	-----	---	----	-----	-------

Il contratto decorrerà dalla data di stipula dello stesso e terminerà allo scadere di ventiquattro mesi dalla stipula.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Gli orari definitivi d'inizio refezione e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

Per i nidi d'infanzia il servizio sarà effettuato anche nei mesi di Luglio e Agosto.

La S.A., in attesa di stipula del contratto, può, se necessario, chiedere l'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria con consegna anticipata del contratto, mediante preavviso di cinque giorni. In tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal C.S.A..

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto l'Amministrazione non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'O.E.A. sarà tenuto a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo.

Articolo 4 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di refezione consistono:

- 1) nei Centri Refezionali dotati di cucina: preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- 2) nei Centri Refezionali non dotati di cucina (terminali di consumo): trasporto e distribuzione dei pasti. I pasti saranno preparati presso le strutture dotate di cucina e trasferiti al terminale di consumo per essere distribuiti secondo le modalità di cui al successivo Titolo VII;

3) la preparazione e fornitura di diete speciali (per motivi di salute o etico-religioso, diete leggere) nonché di menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo;

Il servizio prevede, inoltre, l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

In particolare il servizio, per ciascuna categoria di utenti, prevede lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, compresi i prodotti dietetici per la preparazione delle diete speciali, e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- preparazione dei pasti e relativo assemblaggio in multirazione;
- preparazione delle diete speciali e relativo assemblaggio in monoporzione;
- confezionamento, trasporto e distribuzione nei terminali di consumo;
- apparecchiatura dei tavoli secondo le modalità previste *nell'allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A.;
- porzionatura nei piatti;
- distribuzione dei pasti a tavola;
- sbucciamento al momento della somministrazione della frutta per i bambini dei Nidi d'Infanzia, delle scuole dell'Infanzia ed il primo ciclo della scuola Primaria, ove richiesto dai Dirigenti Scolastici;
- sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati, secondo il Piano di sanificazione allegato nel Manuale di Autocontrollo dell'O.E.A. redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- pulizia cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- l'O.E.A. è tenuto nel corso del servizio a provvedere a tutte le necessarie sostituzioni e/o integrazioni delle stoviglie, tegameria, utensili, tovagliato, attrezzature, arredi e quant'altro utilizzato per il servizio;

- ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e il loro successivo lavaggio che avverrà o presso i terminali di consumo o presso le cucine di competenza;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Articolo 5 - Modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio

Le sale refettorio dovranno essere allestite secondo le procedure operative previste nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A.. Le modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio devono essere corrispondenti alle specifiche tecniche contenute nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A..

Articolo 6 - Manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, delle macchine ed dell'utensileria

È a carico dell'O.E.A., così come previsto dall'art. 1 del C.S.A.:

- la manutenzione ordinaria dei locali (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- la manutenzione ordinaria degli impianti esistenti nei locali (cucine, dispense, antibagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature, dell'utensileria e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

L'O.E.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature, macchine, arredi ed utensileria. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla S.A. prima dell'inizio del servizio.

La Stazione Appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'O.E.A. intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Tutto dovrà essere restituito, al termine del contratto, nel numero e nello stato in cui è stato consegnato al momento della redazione del verbale di cui all'art. 79, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno

essere effettuati a cura dell'impresa entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che abbia provveduto, la Stazione Appaltante potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo penale.

In particolare, per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature in dotazione nei locali cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) si precisa che l'O.E.A. dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate e comunicate alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione ai Centri cottura (compresi mobili e arredi) non sia più riparabile, l'O.E.A. dovrà darne immediata comunicazione alla S.A..

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al suo ripristino e/o sostituzione.

Articolo 7 - Inizio e termine del servizio

L'O.E.A. si impegna a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza, di norma, con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario regionale e dagli eventuali adattamenti approvati dagli Istituti scolastici.

La data finale del servizio coinciderà, di norma, con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi ordini di scuola.

Nel corso dell'anno scolastico la S.A., tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di prevedere sospensioni delle attività diverse da quelle fissate dal calendario scolastico regionale, come pure diversificare l'inizio e/o il termine dell'attivazione del servizio di refezione rispetto al termine di inizio/termine dell'anno scolastico. In tale caso sarà cura della S.A. comunicare all'O.E.A. eventuali modifiche apportate al calendario.

Resta ferma la possibilità per l'Amministrazione di disporre l'interruzione del servizio per ragioni contingibili ed urgenti, anche senza preventivo avviso.

Articolo 8 - Allegati tecnici

Sono allegati al presente C.S.A., di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1 (costituito da n. 7 schede)	Elenco Centri Refezionali e pasti previsti secondo i dati storici anno 2017.
Allegato n. 2	Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di

	utenti e prescrizioni Azienda U.S.L. n. 9 Grosseto
Allegato n. 3	Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
Allegato n. 4	Specifiche tecniche relative alle procedure operative
Allegato n. 5	Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze di attività

Articolo 9 - Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti complessivo per il periodo dell'appalto è stimato in n. 134.001 suddiviso in tre lotti, sulla base dei dati storici anno scolastico 2016-17.

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e non si darà luogo a modifiche del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno nel limite del quinto delle quantità pattuite.

Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio/ fine del servizio, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione di orario di funzionamento delle scuole o per qualsiasi altra causa, compresa l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative, regolamentari o autorizzative, senza con ciò modificare i termini dell'offerta.

La S.A. si riserva la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri refezionali ricadenti nel proprio territorio senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario.

Articolo 10 - Relazione sull'andamento del servizio

All'inizio di ogni anno scolastico successivo al primo, l'O.E.A. trasmetterà alla S.A. una relazione sull'andamento del servizio svolto nell'anno scolastico concluso contenente informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con la S.A. per l'anno scolastico successivo.

TITOLO II PERSONALE

Articolo 11 - Disposizioni generali relative al personale

L'O.E.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta 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 C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.

L'O.E.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, 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, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'O.E.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell' Amministrazione, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Articolo 11 bis - CLAUSOLA SOCIALE

L'aggiudicatario si obbliga ad assicurare i livelli occupazionali, procedendo prioritariamente all'assunzione del personale già in forza nelle imprese cessanti, al fine di garantire la continuità del rapporto con gli utenti destinatari del servizio, applicando i CCNL firmati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e garantendo il mantenimento dell'inquadramento attuale ed in generale dei diritti maturati dal personale in servizio a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'aggiudicatario subentrante.

A tal fine si indicano di seguito le unità e l'inquadramento del personale utilizzato dalle attuali Ditte appaltatrici:

-Comune di Arcidosso

n° 2 unità di personale di qualifica "Cuoca e Somministratrice ", di n°III livello, CCNL Multiservizi;n° 2 unità di personale di qualifica " Aiuto Cuoca e Somministratrice ", di n°II livello, CCNL Multiservizi; n° 2 unità di personale di qualifica "Somministratrice", di n°II livello, CCNL Multiservizi;..

Comune di Roccalbegna,

n°1 unità di personale di qualifica "Cuoca e Somministratrice", di n°III livello, CCNL Multiservizi; n°1 unità di personale di qualifica " Aiuto cuoca, trasporto e Somministratrice", di n°II livello, CCNL Multiservizi;

Comune di Sempronio

- n° 1 unità di personale di qualifica "Cuoca e somministratrice", di n° III livello, CCNL Multiservizi; n° 2 unità di personale di qualifica " Aiuto Cuoca, trasporto e somministratrice", di n° II livello, CCNL Multiservizi;

Comune di Castel del Piano,

n° 1 unità di personale di qualifica "Cuoca e Somministratrice ", di n°III livello, CCNL Multiservizi;n° 1 unità di personale di qualifica " Aiuto Cuoca e Somministratrice ", di n°III livello, CCNL Multiservizi;n° 2 unità di personale di qualifica " Aiuto Cuoca e Somministratrice ", di n°II livello, CCNL Multiservizi; n° 3 unità di personale di qualifica " Somministratrice ", di n°II livello, CCNL Multiservizi; n° 1 unità di personale di qualifica " Aiuto Cuoca, Trasporto e Somministratrice ", di n°III livello, CCNL Multiservizi;

Comune di Seggiano, n° unità di personale di qualifica "Cuoca e Somministratrice ", di n°III livello, CCNL Multiservizi; n° 1 unità di personale di qualifica " Somministratrice ", di n°II livello, CCNL Multiservizi;

Comune di Santa Fiora, n° 2 unità di personale di qualifica "Cuoca e Somministratrice ", di n°III livello, CCNL Multiservizi; n° 1 unità di personale di qualifica " Aiuto Cuoca, Trasporto e Somministratrice ", di n°II livello, CCNL Multiservizi;

Comune di Castell'Azzara, n° 1 unità di personale di qualifica " Aiuto cuoco", di n°V. livello, CCNL Dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo; n° 2 unità di personale di qualifica " Addetto Servizi", di n°VII livello, CCNL Dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo

Articolo 12 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L., deve essere legato da regolare contratto con l'O.E.A. e quindi indicato nel libro paga dell'O.E.A. medesimo.

In caso di subappalto, l'O.E.A. deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L'O.E.A., nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di categoria, è altresì obbligato ad assorbire il personale impiegato nel servizio in forza alla gestione uscente se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima-

È fatto in ogni caso divieto all'O.E.A. di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto.

L'O.E.A. è tenuto ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'O.E.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente C.S.A., condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo o integrativo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Grosseto.

Su richiesta della S.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penali, la S.A. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

L'O.E.A. è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'O.E.A. anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto.

L'O.E.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

La S.A. nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'O.E.A. delle inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo di aggiudicazione, stimato per il periodo ancora rimanente alla scadenza dell'appalto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'O.E.A. si sia posto in regola. In tali casi l'O.E.A. non potrà né sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ciò costituirà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

L'O.E.A. si impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell' art. 1381 del c.c. a far rispettare gli obblighi di cui al presente articolo anche agli eventuali esecutori di parti delle attività del presente Capitolato.

L'O.E.A. dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Articolo 13 - Organico e reintegro del personale

Presso ogni centro refezionale deve essere assicurata la presenza di un numero minimo di personale/ore giornaliere dedicate alla produzione dei pasti corrispondente a n. 100 pasti per ogni addetto alla preparazione per turno di lavoro. L'O.E.A. dovrà indicare nel modello 1) allegato al presente C.S.A. il personale impiegato nel servizio.

Nelle scuole in cui lo svolgimento dei moduli pomeridiani comporta la variazione del numero dei pasti giornalieri nell'arco della settimana, l'O.E.A. adeguerà l'organico in funzione di tali variazioni.

L'attività di coordinamento della preparazione dei pasti dovrà essere affidata ad un operatore con la qualifica di cuoco.

Per quanto attiene alla distribuzione dei pasti deve essere garantito un rapporto minimo di 1 a 40 tra personale addetto a tale attività e numero di pasti erogati agli alunni a prescindere dalla suddivisione in turni di distribuzione pasti. Il risultato del rapporto tra numero pasti distribuiti/40 è così calcolato: 1) per gli utenti delle scuole primarie e secondarie di 1° grado è arrotondato per eccesso nel caso in cui il primo decimale risulti superiore o uguale a 5 e per difetto se risulti inferiore a 5; 2) per gli utenti delle scuole dell'infanzia è arrotondato sempre per eccesso. Atteso che tale rapporto è riferito esclusivamente alla distribuzione dei pasti, resta inteso che l'O.E.A. deve assicurare altresì un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le attività connesse, di rigoverno dei refettori infra-turno e di fine servizio, ecc.

L'O.E.A. nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, e all'inizio di ogni anno scolastico, l'O.E.A. dovrà comunicare per iscritto alla S.A. l'elenco nominativo del personale, suddiviso per centro refezionale presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato.

Nel medesimo termine, l'O.E.A. deve comunicare per iscritto, anche gli adeguamenti effettuati in ordine all'orario giornaliero dell'organico, in funzione delle variazioni del numero dei pasti giornalieri su base settimanale a seguito dello svolgimento dei moduli.

Tali adempimenti devono essere posti in essere ad ogni inizio di anno scolastico di durata dell'appalto.

L'O.E.A. deve tenere un foglio firma giornaliero del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Ciascun foglio firma deve essere mantenuto presso il centro refezionale per 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di compilazione, ed esibito ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata dell'appalto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'O.E.A. nel modello 1). Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate alla S.A. con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico.

In caso di assenza del personale l'O.E.A. è tenuto a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

Articolo 14 - Responsabile Operativo del Servizio

L'O.E.A. dovrà indicare il nominativo del Responsabile Operativo del Servizio sull'intero territorio oggetto dell'appalto.

Il Responsabile Operativo del Servizio dovrà essere in possesso di un'esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione collettiva.

Il Responsabile Operativo del Servizio deve garantire un rapporto costante con l'Ufficio Scuola dell'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana per agevolare il controllo dell'andamento del servizio e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con il competente Ufficio della S.A., qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile Operativo del Servizio, l'O.E.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta alla S.A..

Articolo 15 - Personale Dietista

L'O.E.A. dovrà assegnare una figura di n. 1 unità di “Personale Dietista” (dietista, dietologo, nutrizionista, ..). Il “Personale Dietista” deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Il “Personale Dietista” dell'O.E.A. dovrà:

- garantire la predisposizione, entro 7 giorni dalla presentazione della richiesta da parte della S.A., delle Diete Speciali per motivi di salute o etico/religioso, comprensive di tutti gli allegati previsti dalla vigente normativa in materia, di cui al successivo art. 24;
- la supervisione nella preparazione delle medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

In caso di assenza o impedimento del “Personale Dietista”, l'O.E.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta alla S.A..

Articolo 16 - Informazioni ai dipendenti dell'O.E.A.

L'O.E.A. è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio dell'appalto un incontro, diretto a tutti i dipendenti impiegati nel servizio, nel corso del quale deve illustrare i principi che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziate e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti dell'Ufficio Scuola della U.C.M.A.G..

Articolo 17 - Nome comportamentali del personale

L'O.E.A. deve assicurare che il proprio personale:

- tenga un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'U.C.M.A.G.;
- mantenga riservato ciò di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'U.C.M.A.G. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'O.E.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere all'O.E.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'O.E.A. provvederà a quanto

richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato presso il centro refezionale è tenuto ad apporre la propria firma ad inizio turno e al termine dello stesso. Il Responsabile Operativo ha la responsabilità della corretta tenuta dei fogli firma del personale addetto al centro refezionale.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'O.E.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale e quello dell'Amministrazione

Articolo 18 - Formazione e aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'O.E.A. deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene.

L'O.E.A. ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri di refezione.

L'O.E.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i refettori nel corso dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente C.S.A..

Ogni anno dovranno essere predisposti Piani di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'U.C.M.A.G..

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere le modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all'U.C.M.A.G. che vi potranno far partecipare anche propri incaricati.

Al termine di ogni corso, l'O.E.A. dovrà trasmettere all'U.C.M.A.G. una relazione concernente i corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze.

Articolo 19 - Vestiario

L'O.E.A., in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, fornirà a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, le divise complete di lavoro (camicia, pettorina, copricapo).

L'O.E.A. fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso.

L'O.E.A. dovrà fornire, inoltre, le divise complete per il servizio di pulizia. Tali divise dovranno avere colorazione visibilmente diversa da quelle utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità di quanto disposto dalla vigente normativa.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'O.E.A..

L'O.E.A., senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, dovrà in ogni caso garantire le perfette condizioni del vestiario da lavoro.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dall'O.E.A., secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'O.E.A. dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'O.E.A.;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

Il Responsabile Operativo del Servizio e il "Personale Dietista" dell'O.E.A. sono tenuti ad indossare camicia e copricapo durante la loro presenza presso i centri refezionali.

L'O.E.A., ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza, deve altresì fornire camicie monouso, mascherine, copricapo e copriscarpe in occasione dei sopralluoghi presso i centri refezionali al personale incaricato dall'U.C.M.A.G. e ai rappresentanti delle Commissioni Mensa di cui al successivo art. 59 del presente C.S.A..

Articolo 20 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

TITOLO III

ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI

Articolo 21 - Specifiche tecniche relative al menu

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti" (*allegato tecnico n. 2*).

I menù sono diversificati per ordini di Scuola:

- Nido d'Infanzia 6-12 mesi
- Nido d'Infanzia 1-3 anni
- Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie le Scuole Secondarie di I grado
- Diete speciali per particolari patologie e per motivi etico/religiosi (l'elenco non è esaustivo)

I menù sono articolati in cicli di cinque settimane e distinti in menù estivo e menù invernale.

Il menù invernale inizia il 01/11 e termina il 30/03

Il menù estivo inizia il 01/04 e termina al 31/10

Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

La partenza dei cicli in cui sono articolati i menù è indicata convenzionalmente nella prima settimana.

Articolo 22 - Struttura del menu per le utenze scolastiche

La struttura del menu per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione o dessert;
- acqua da acquedotto comunale. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'O.E.A. è tenuto a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl senza ulteriori oneri per la S.A..

Articolo 23 - Cestini freddi

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di eccezionalità, la S.A. territorialmente competente potrà richiedere all'O.E.A. la fornitura di cestini da viaggio o cestini freddi. I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo. I cestini freddi devono essere composti e confezionati secondo le indicazioni fornite negli *allegati tecnici n. 2 e 4* del presente C.S.A ..

Articolo 24 - Diete speciali L'O.E.A.

L'O.E.A. è tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- Diete speciali per motivi di salute
- Diete speciali leggere
- Diete speciali a carattere etico-religioso.

La prenotazione delle Diete speciali deve essere effettuata con le stesse modalità previste per i menu ordinari.

Diete speciali per motivi di salute

L'O.E.A. deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La prescrizione delle Diete speciali per motivi di salute deve essere redatta dal medico curante con apposito certificato medico predisposto secondo le indicazioni contenute nella deliberazione della Giunta Regionale Toscana 28 dicembre 2010, n. 1127 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica".

L'Ufficio Scuola della S.A., verificata la completezza della richiesta avanzata, trasmettono la documentazione all'O.E.A. il quale provvederà a predisporre i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche/alimenti, personalizzati sulla base della certificazione medica e in base alle indicazioni fornite dalla Deliberazione GRT 1127/2010, sopra richiamata. I menù previsti dalle Diete speciali per motivi di salute dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario.

I menù per Diete speciali per motivi di salute (comprensivi di tutti gli allegati previsti dalla vigente normativa in materia), elaborati dal Personale Dietista dell'O.E.A. devono essere trasmessi all'Ufficio Scuola della S.A. che provvederà al completamento dell'iter previsto dalla normativa sopra richiamata.

L'O.E.A. è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti.

Le Diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzionamento chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell' Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Diete speciali leggere

L'O.E.A. deve approntare diete leggere qualora ne venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Le Diete speciali leggere possono avere la durata massima di 5 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico. Le richieste possono essere consegnate direttamente dal genitore al centro di refezione.

Le Diete speciali leggere sono costituite da:

- pasta o riso in bianco,
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri,
- patata/carota lessata,
- mela.

Nel caso in cui la Dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la Dieta stessa sarà trattata come Dieta speciale per motivi di salute.

Diete speciali a carattere etico-religioso

L'O.E.A. deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al competente Ufficio Scuola della S.A., di diete determinate da motivazioni etiche o religiose. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani.

In tal caso l'O.E.A. deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menu alternativi, predisposti dal Personale Dietista dell'O.E.A. (comprensivi di tutti gli allegati previsti dalla vigente normativa in materia) e trasmessi preventivamente all'Ufficio Scuola della S.A.. La composizione del menù deve rispettare la struttura del menù ordinario, con le quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui all'*allegato tecnico n. 2* al presente C.S.A. I menù dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

Articolo 25 - Menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico~ educativo

L'O.E.A. è tenuto, su richiesta dell'Ufficio Scuola della S.A. e senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A., a realizzare, in tutti centri refezionali menù speciali collegati particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menù potranno riguardare:

a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.

b) menù a tema: menù regionali, menù con ricette e prodotti tipici del territorio amiatino, menù vegetariano, menù d'integrazione culturale, menù per insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

Per tali menù, che potranno essere richiesti per non più di una volta per ciascun mese, l'Ufficio Scuola della S.A. si riserva di far conoscere all'O.E.A. con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.

Articolo 26 - Variazione del menù

I menù di norma non sono modificabili. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare;
- mancato approvvigionamento derrate alimentari a causa di problemi imprevedibili e irrisolvibili da documentare;

Tali variazioni dovranno essere richieste per iscritto dall'O.E.A., esclusivamente via lettera, fax o mail, all'Ufficio Scuola della S.A. per la previa autorizzazione formale.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari.

L'Amministrazione si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di:

- costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico ed economico;

- a richiesta del competente S.I.A.N. dell'ASL 9 Grosseto, competente per territorio.

Articolo 27 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'*allegato tecnico n. 3* al presente C.S.A e di cui al Decreto del 25 luglio 2011 recante i Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP e IOP, prodotti tradizionali, prodotti da filiera corta e prodotti provenienti da agricoltura sociale.

I menù promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità.

PRODOTTI BIOLOGICI e DOP / IGP

Devono provenire da coltivazioni biologiche almeno il 40 % espresso in percentuale di peso sul totale dei seguenti prodotti:

- frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio evo.

La carne deve provenire da produzione biologica per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale dei prodotti.

Il pesce deve provenire da produzione biologica per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale dei prodotti. Se si tratta di pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

La ditta è tenuta a comunicare preventivamente per ciascun giorno, all'Amministrazione l'elenco dei prodotti di cui non sia stato possibile approvvigionarsi.

I prodotti biologici dovranno essere conformi al Regolamento 834/2007/CE. Per quanto riguarda il pesce biologico, oltre al Regolamento (CE) n. 834/07 si applicano anche gli specifici regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali

e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

È fatto obbligo alla Ditta:

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso, ecc.) della prima qualità, ed un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.

Devono essere prodotti da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350:

- almeno il 20 % espresso in percentuale di peso sul totale - frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio evo;
- almeno il 25 % - carne

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti

iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione gli attestati di assoggettamento alle disposizioni sopra richiamate; gli attestati verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ACQUA E BEVANDE

Non è ammesso l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

La SA dovrà pertanto individuare la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare il confezionamento.

Articolo 28 - Tabelle dietetiche

L'O.E.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche di cui all'*allegato tecnico n. 2*, nella quantità prevista, differenziata per Nido d'Infanzia, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuole Secondarie di primo grado.

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, sono riportati nell'*allegato tecnico n. 2* al presente C.S.A ..

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

TITOLO IV IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 29 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

Articolo 30 - Conservazione delle derrate

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità a quanto disposto nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A ..

TITOLO V TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Articolo 31 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva e devono seguire le prescrizioni contenute nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A ..

Articolo 32 - Condimenti

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione. Se è previsto nella ricetta, il formaggio previsto dal menù deve essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto di vino e limone.

TITOLO VI

NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 33 - Informazione agli utenti del servizio

L'O.E.A. è tenuto ad affiggere all'inizio dell'anno scolastico nei Centri Refezionali, in maniera che sia ben visibile, il menù in vigore e di cui all'*allegato tecnico n. 2* con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire.

L'aggiudicatario dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Articolo 34 - Prenotazione dei pasti

L'O.E.A. deve individuare nell'ambito del proprio organico uno o più addetti per la rilevazione giornaliera dei pasti da erogare nel centro refezionale. Il nominativo del dipendente o dei dipendenti dovrà essere comunicato alla S.A. secondo le modalità ed i termini previsti dal precedente art. 13.

Entro le 9,30 di ogni giorno, tale/i addetto/i deve aver rilevato presso tutti i Centri Refezionali, in collaborazione e con le modalità concordate con gli Istituti scolastici, l'elenco nominativo degli utenti (sia degli alunni che del personale scolastico) cui erogare il pasto nella medesima giornata, utilizzando i modelli messi a disposizione dalla S.A..

I "Fogli nominativi di fruizione giornaliera pasti" dovranno essere firmati da dipendente dell'O.E.A. incaricato della rilevazione, e trasmessi massivamente alla S.A. entro e non oltre il sesto giorno successivo al mese di riferimento, in modo da garantire all'Ufficio scuola la regolare emissione dei MAV a carico degli utenti.

La fattura presentata alla S.A. per la liquidazione delle competenze, dovrà chiaramente indicare: a) per ogni alunno: il numero totale mensile dei pasti

consumati ed il dettaglio delle date di consumazione dei pasti durante il mese; b) per ogni classe/sezione: il numero dei pasti erogati giornalmente ed il totale mensile; c) per ogni unità di personale scolastico: il numero totale mensile dei pasti consumati ed il dettaglio delle date di consumazione dei pasti durante il mese.

La S.A. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Articolo 35 - Modalità di conservazione e veicolazione dei pasti ai terminali di consumo

Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto degli stessi ai terminali di consumo, l'O.E.A. dovrà utilizzare contenitori isotermeici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

Al riguardo dovranno essere seguite le prescrizioni contenute nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A ..

L'O.E.A. dovrà fornire i contenitori isotermeici destinati esclusivamente al trasporto dei pasti relativi alle Diete Speciali e/o utilizzare quelli già compresi nelle attrezzature in dotazione presso i Centri Refezionali. Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico (terminale di consumo) cui il contenitore è destinato.

L'O.E.A. dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso le cucine o presso i terminali medesimi. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Articolo 36 - Piano dei trasporti

L'O.E.A. deve predisporre e attuare il Piano dei trasporti relativo alla distribuzione dei pasti ai terminali di consumo, comprensivo delle seguenti indicazioni:

a) la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e possedere le necessarie autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia;

b) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;

c) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati.

Il Piano dei trasporti dovrà contenere chiara indicazione dei centri refezionali dotati di cucina dai quali partiranno i pasti destinati ai terminali di consumo.

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri refezionali dotati di cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo, siano ridotti al minimo (massimo 35 minuti).

Il Piano dei trasporti dovrà essere presentato entro 10 giorni dall'inizio del servizio alla S.A.. Eventuali variazioni del Piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente specificandone le motivazioni per la relativa autorizzazione.

Articolo 37- Mezzi per il trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale per l'Autocontrollo Igienico dell'O.E.A. e alle vigenti normative.

Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dalle vigenti normative.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

L'offerente deve presentare il "Piano dei Trasporti" come descritto al precedente art. 36.

TITOLO VII DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 38 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti agli utenti

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti agli utenti dovrà osservare le norme previste nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A ..

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili che l'O.E.A. provvederà a integrare qualora i centri non ne fossero dotati. In particolare l'O.E.A. dovrà implementare le attrezzature per la distribuzione dei pasti agli utenti dotandosi di mestolo graduato, qualora non in disponibilità.

Al termine del servizio, l'O.E.A. deve provvedere alla rigovernatura dei locali refezionali nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata attivate dal soggetto gestore del servizio, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio, lasciando i locali refezionali stessi sanificati e in perfetto ordine.

Articolo 39 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo, salvo diverso accordo con la S.A. qualora ne ricorra il caso, a cura del personale dell'O.E.A., secondo il rapporto con il numero pasti erogati indicato nell'art. 11.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A ..

Articolo 40 - Quantità in volume, in peso e in numero

Il personale dell'O.E.A. preposto alla porzionatura dei pasti deve utilizzare le tabelle di conversione delle tabelle dietetiche relative al peso, al volume o al numero delle pietanze crude per tipologia di utenza.

Articolo 41 - Somministrazione

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 1 del presente C.S.A., per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'O.E.A. deve, inoltre, garantire che la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù (*allegato tecnico n. 2*) avvenga secondo le modalità previste nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A ..

La somministrazione deve essere effettuata negli orari di cui all'*allegato tecnico n. 1*. La S.A. si riserva di apportare agli orari modifiche a seguito di istanza presentata dal Dirigente Scolastico.

Qualora il refettorio sia organizzato in più turni, l'O.E.A. dovrà garantire per gli alunni della scuola dell'infanzia almeno 45 minuti di tempo per il consumo del pasto. A tutti gli altri utenti dovrà essere garantito un tempo congruo al regolare consumo del pasto.

Articolo 42 - Disposizioni igienico sanitarie

Si intendono qui richiamate tutte le norme vigenti in materia nonché il rispetto delle procedure previste dal Manuale della Qualità e dal Manuale di Autocontrollo Igienico dell'O.E.A .

TITOLO VIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Articolo 43 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali refezionali devono essere conformi a quante previsto dal Manuale di Autocontrollo Igienico predisposto dall'O.E.A. ..

I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti e il materiale d'uso che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quelli dichiarati in sede di offerta tecnica dall'O.E.A..

Articolo 44 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere sostituiti all'inizio di ogni settimana.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli stessi dovranno essere scollegati dalla rete elettrica.

Articolo 45 - Pulizie esterne ai locali cucina

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'O.E.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro. Sono altresì a carico dell'O.E.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Articolo 46 - Modalità di pulizia dei refettori

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparcchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'O.E.A. dovrà provvedere a:

- sparecchiare i tavoli;
- effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola, destinando a tali operazioni un numero adeguato di unità di personale.

Articolo 47 - Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici:

- A) Prodotti DETERGENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI: devono essere in possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti.
- B) DISINFETTANTI: devono essere autorizzati dal Ministero della salute, come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ..."), oppure come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...").
- C) Prodotti diversi da quelli di cui ai punti precedenti, utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati superconcentrati.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, compilando i modelli messi a disposizione dall'Amministrazione e che dovranno essere inseriti all'interno della propria offerta tecnica affinché quest'ultima possa effettuare una valutazione di conformità di quanto offerto rispetto a quanto previsto al presente articolo.

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

Tutto il materiale di sanificazione deve essere posizionato, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie 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.

Articolo 47 – bis REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», comprendente fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Articolo 48 - Divieti

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

Articolo 49 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dei Centri Refezionali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e distribuzione alimentare.

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti, come indicato nell'art. 16 e dovrà attenersi alle modalità operative indicate nel Manuale di Autocontrollo Igienico dell'O.E.A. fermo restando il rispetto di quanto previsto nell'*allegato tecnico n. 4* al presente C.S.A..

Articolo 50 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'O.E.A. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributore di sapone disinfettante, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'O.E.A. provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Articolo 51 - Rifiuti

L'O.E.A. deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

L'O.E.A. deve garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste (punto 5.3.7 dei CAM approvati con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente), come risultante da dichiarazione del legale rappresentante che sarà inserita nella convenzione.

L'O.E.A. è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È vietato conferire le frazioni per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato per la frazione secca residua.

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

L'O.E.A., per correttamente adempiere alla raccolta differenziata dei rifiuti in cucina e in refettorio, individuerà per ogni centro refezionale un proprio dipendente quale Responsabile della gestione rifiuti (R.R.R.).

In corso di esecuzione contrattuale, l'amministrazione effettuerà verifiche circa il rispetto della normativa sulla gestione dei rifiuti così come dichiarato dal legale rappresentante in sede di sottoscrizione della convenzione.

Articolo 52 – Interventi ordinari e straordinari

Oltre a quanto previsto dalle operazioni di pulizia ordinaria, l'O.E.A. prima dell'inizio del servizio, nei periodi di interruzione prolungata del servizio dipendente dal calendario scolastico (festività natalizie e pasquali) e al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria dei locali, comprendente lavaggio e disinfezione attrezzature, arredamenti, pareti, porte, finestre, termosifoni ecc., dandone preventiva comunicazione alla S.A. affinché possa provvedere ai relativi controlli.

TITOLO IX
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 53 -Disposizioni in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'O.E.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

L'O.E.A., dall'inizio del servizio, dovrà disporre il Documento sulla valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e trasmettere alla S.A. la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro (centro di cottura/terminale di consumo) del DVR.

Poiché ricorre inoltre il caso di cui all'art. 26 "Obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione", comma 3-ter, del D. Lgs. 81/2008, in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, la Stazione Appaltante ha redatto il Documento Unico Valutazione dei Rischi da Interferenze – di cui *all'allegato tecnico n. 5* - recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Pertanto, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, gli O.E.A. operanti presso i singoli centri refezionali e terminali di consumo dovranno integrare il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica. Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione integra gli atti contrattuali.

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra gli RSPP della S.A. e il responsabile della sicurezza dell'O.E.A. a seguito dei quali si procederà con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Resta a carico dell'O.E.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.

Articolo 54 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'O.E.A. deve essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

L'aggiudicatario dovrà consegnare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Articolo 55 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'O.E.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Articolo 56 - Piano di evacuazione

All'avvio del servizio l'O.E.A. dovrà essere dotato del Piano per l'evacuazione in caso di emergenza ai sensi del D. Lgs. 81/08.

Le modalità per l'attuazione del Piano di evacuazione dovranno essere portate a conoscenza delle strutture scolastiche per il coordinamento delle eventuali operazioni di emergenza.

Articolo 57 - 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 previsto dalle schede di sicurezza.

TITOLO X CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 58 - Diritto di controllo dell' Amministrazione

È facoltà dell' Amministrazione effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

L'O.E.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

L'O.E.A. dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati e le relative certificazioni.

Articolo 59 - Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.S.L.;
- il personale incaricato dalla S.A.;
- le strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione;
- le Commissioni mensa di cui al Regolamento approvato con deliberazione del Consiglio dell'Unione n. 29 dell'11.06.2013.

I controlli della Commissione Mensa saranno effettuati secondo quanto disciplinato dal Regolamento sopra richiamato. I pasti consumati dai componenti della Commissione Mensa Comune e Unione per l'esercizio della loro attività dovranno essere forniti gratuitamente dall'O.E.A..

Articolo 60 - Tipologia dei controlli della S.A.

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'Amministrazione e/o dal personale dalla stessa incaricato.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti il servizio.

I controlli sono:

- a) a vista;
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;

- controllo data scadenza prodotti;
- modalità lavorazione derrate;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- caratteristiche sanificanti;
- modalità sanificazione;
- verifica corretto uso impianti;
- stato igienico attrezzature e ambiente;
- stato igienico sanitario personale;
- stato igienico servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per il pranzo;
- controllo della qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale di Appalto e suoi allegati tecnici;
- modalità manipolazione;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo funzionamento attrezzature; controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di:

- effettuare controlli in ordine alla provenienza degli derrate;
- effettuare controlli presso tutti i soggetti produttori coinvolti nella filiera dei prodotti somministrati. A tal fine l'O.E.A dovrà stipulare contratti di fornitura che prevedano espressamente tale possibilità;
- effettuare controlli in ordine alle modalità ed ai mezzi impiegati per il trasporto delle derrate.

Articolo 61 - Metodologia del controllo di conformità

Gli incaricati dall' Amministrazione effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti il servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 62 - Documenti relativi alle derrate alimentari

Al fine di supportare le politiche di controllo dell'approvvigionamento delle derrate, l'O.E.A. dovrà acquisire e conservare presso ciascun centro refezionale la documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera: produzione, lavorazione/trasformazione, confezionamento e consegna ai centri refezionali.

Presso questi ultimi dovranno inoltre essere conservati i Documenti di Trasporto delle derrate alimentari, da redigersi in conformità alle norme vigenti, evidenziando la tracciabilità dei prodotti trasportati.

L'O.E.A. dovrà altresì acquisire e conservare la scheda tecnica dei mezzi di trasporto utilizzati in ciascun segmento della filiera, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati, la targa degli stessi e copia delle carte di circolazione.

Tutta la documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere conservata dall'O.E.A. presso ciascun centro refezionale ed essere esibita e/o rilasciata in copia e/o trasmessa in via digitale, anche in tempo reale, su semplice richiesta della S.A..

Articolo 63 - Documenti e certificazioni

Presso ciascun centro refezionale, l'O.E.A. dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:

- presente Capitolato e suoi Allegati tecnici così come integrati dai contenuti dell'offerta tecnica;

- Manuale della Qualità, costantemente aggiornato;
- Manuale di Autocontrollo Igienico. Tale manuale dovrà essere redatto entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE 852/2004;
- Documento di Valutazione dei Rischi;
- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.

Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della S.A., preposti ai controlli che ne facciano richiesta.

Articolo 64 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)

L'O.E.A., prima di iniziare il servizio, deve dotarsi di un Piano di Autocontrollo che deve essere depositato, prima dell'inizio del servizio, in copia presso la Stazione appaltante e sostituito ogni volta che viene eseguito un suo aggiornamento. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Pacchetto Igiene concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'O.E.A. deve individuare ogni fase del servizio e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'O.E.A. deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'O.E.A. deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno semestrale, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno una volta nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico dell'O.E.A., dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso i Centri Refezionali, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'O.E.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Stazione Appaltante, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Il piano di autocontrollo deve essere presentato dopo l'aggiudicazione e sostituito ogni volta che viene eseguito un suo aggiornamento.

Articolo 65 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'O.E.A. deve prelevare almeno gr. 150 di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo.

L'O.E.A. è tenuto a consegnare, su richiesta dell' Amministrazione, i succitati campioni in qualsiasi momento.

Articolo 66 - Rilievi dei tecnici incaricati dall' Amministrazione

Gli incaricati dall'Amministrazione per l'esecuzione dei controlli non possono muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'O.E.A. .

Il personale dell'O.E.A. non deve interferire sulle procedure di controllo poste in essere dagli organismi incaricati dall' Amministrazione.

Articolo 67 - Obbligo di partecipazione dell'O.E.A.

È fatto obbligo all'O.E.A., nella persona del Direttore Tecnico del Servizio, di partecipare alle riunioni convocate dall' Amministrazione, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi, qualora ne venga fatta richiesta.

TITOLO XI INADEMPIENZE E PENALI

Articolo 68 - Inadempienze e penali

Qualora si verificano inadempienze dell'O.E.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla S.A. penali in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

Le penali minime che l'Amministrazione ha titolo di applicare sono le seguenti:

- € 500,00 per ogni mancata fornitura di prodotti alimentari di cui all'*allegato tecnico n. 3* e alle varianti proposte dall'O.E.A. medesimo in sede di offerta dopo che questa si è verificata in numero superiore a cinque volte nel corso dell'anno;
- € 1.500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

- € 1.000,00 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica o dalla quale risultano presenti organismi patogeni di qualsiasi tipo;
- € 1.000,00 per ogni caso, presso il centro cottura o refettorio di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci porzioni della stessa preparazione;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti, le modalità di trasporto o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie nell'ambito del refettorio o per ogni mezzo di trasporto;
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione con ulteriore penale di € 1.500,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione;
- da € 500,00 ad € 1.000,00 in relazione alla gravità del caso per ogni mancata o errata consegna di pasto speciale;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto, nel locale cucina del Centro Rifezionale, del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto, nel terminale di consumo del Centro Rifezionale, del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 500,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati dovute al mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti, o di € 100,00 se riferiti ai pasti di ogni singola scuola.
- € 500,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre a quindici minuti dall'orario previsto;

Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al precedente paragrafo, saranno raddoppiate, riservandosi la Stazione Appaltante di richiedere un piatto freddo alternativo.

Per ogni caso di mancata consegna del pasto dietetico, sarà applicata, a giudizio della Stazione Appaltante, una penale da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 1.000,00 in relazione alla gravità del caso.

Per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, la Stazione Appaltante si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.500,00.

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte la Stazione Appaltante, fatto salvo quanto previsto al successivo art. 70, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

In caso, invece, venga contestata, senza che vi sia stata preventiva e giustificata comunicazione, difformità in termini di qualità degli alimenti (qualità intesa come prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta, ...) e/o in termini di qualità degli stessi (salvo per cause di forza maggiore e comunque entro i limiti del 10%) rispetto a quelli previsti nel presente capitolato nonché a quelli offerti in sede di gara, in quanto da ciò è derivata l'attribuzione di un punteggio in base alla valutazione dell'offerta tecnica, verrà applicata una penalità del 0,5% dell'importo dell'appalto.

Trattandosi di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, il contratto potrà essere risolto a discrezione dell'Amministrazione appaltante, con esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

Articolo 69 - Applicazione delle penali

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'O.E.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni lavorativi dalla comunicazione inviata dalla S.A..

Trascorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide la S.A. procederà entro 20 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 68 del presente Capitolato.

La S.A. potrà, inoltre, far pervenire all'O.E.A. eventuali prescrizioni alle quali, entro 10 giorni lavorativi dalla data della formale comunicazione, l'O.E.A. dovrà uniformarsi, ovvero dare dimostrazione di aver attivato le procedure per adempiervi, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 68.

L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale del Dirigente della Funzione di Istruzione Pubblica della S.A..

Il provvedimento di applicazione delle penali sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti (via posta o via fax o via e-mail).

La S.A. potrà procedere al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere, in subordine, applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Articolo 70 - Risoluzione del contratto

Quando nel corso del contratto l'Amministrazione accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale l'O.E.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate

non convincenti le giustificazioni addotte, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto.

Qualora per l'Amministrazione si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'O.E.A. in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive Imprese classificatesi utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito all'O.E.A. inadempiente di ogni conseguente maggior spesa o danno.

Qualora le Imprese interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione si riserva di procedere mediante procedura negoziata, con addebito all'O.E.A. inadempiente di ogni conseguente maggior spesa o danno.

Articolo 71 - Risoluzione di diritto del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notifica all'O.E.A., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'O.E.A. e salva l'applicazione delle penali previste.

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 espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'O.E.A.;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'O.E.A.;
- Abbandono dell'appalto;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Motivi di pubblico interesse;
- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'O.E.A.;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'O.E.A. anche a seguito di diffide dell' Amministrazione;

- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- Impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- Subappalto del servizio, tranne che per i servizi indicati in offerta ed autorizzati;
- Cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Destinazione dei locali affidati all'O.E.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente C.S.A.;

- Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004 e s.m.i.;
- Reiterato non utilizzo di prodotti offerti in sede di gara;
- Reiterato non rispetto delle modalità di trasporto delle derrate dichiarate in sede di partecipazione alla gara;
- Reiterata violazione delle disposizioni e degli adempimenti previsti in ordine alla tracciabilità di filiera delle derrate fornite.

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'O.E.A. non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'Amministrazione.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'O.E.A. al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione avrà la facoltà di affidare il servizio secondo quanto stabilito nell'art. 71 attribuendo gli eventuali maggiori costi all'O.E.A. con cui il contratto è stato risolto.

All'O.E.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penali, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'O.E.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Articolo 72 - Verifica soddisfazione dell'utenza

La S.A. potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita.

L'O.E.A. dovrà rendersi disponibile a collaborare con i soggetti incaricati dall'Amministrazione con particolare riguardo alla pesatura dei residui mensa.

Articolo 72 - bis - Comunicazioni obbligatorie

L'aggiudicataria dovrà inoltrare all'Amministrazione:

a) almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio e in ogni caso prima della stipula della convenzione, il nominativo e le qualifiche del personale da impiegare nell'esecuzione del servizio, così come previsto al precedente articolo 27;

b) prima della stipula della convenzione:

- tutti i documenti e le attestazioni richiesti con la nota di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e necessari per la stipulazione della convenzione;

c) in sede di stipula della convenzione e in ogni caso prima dell'avvio del servizio:

- copia del piano di autocontrollo, copia del Piano di Rintracciabilità e tutti i relativi allegati. L'aggiudicataria dovrà dare comunicazione di ogni eventuale cambiamento dei suddetti piani sia derivanti da organizzazioni del servizio diverse che da modifiche normative;

- schede tecniche dei prodotti alimentari da fornire, in conformità con la propria offerta tecnica e con le disposizioni del presente capitolato e relativi allegati;

- elenco dei prodotti di detersione e disinfezione comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza, in coerenza con quanto previsto nella propria offerta tecnica;

- polizza assicurativa, debitamente quietanzata e tutte le garanzie richieste;

- presentazione del Documento di valutazione dei rischi aziendali e di eventuali integrazioni al DUVRI proposto;

d) periodicamente:

- esito delle analisi previste dalle procedure di autocontrollo effettuate da laboratorio riconosciuto e autorizzato dal Ministero della Sanità ai sensi di legge sia sugli alimenti che sulle attrezzature;

- annualmente, relazione dalla quale emergano eventuali problematiche relative alla conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente al fine di concordare, nel

rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo

- rilevazioni del sistema di qualità;

e) semestralmente, in base a quanto previsto dai CAM al punto 5.5.1:

- elenco della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari, dei metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). L'aggiudicatario dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per produrre tali quantità.

L'inoltro della documentazione di cui ai punti precedenti dovrà avvenire a mezzo PEC, oppure attraverso diverso strumento di comunicazione se comunicato dall'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.

TITOLO XII PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO DEI PASTI

Articolo 73 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello offerto in sede di gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'O.E.A. a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione all'O.E.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Così come previsto dall'art. 59 del presente CsA, i pasti consumati dai componenti della Commissione Mensa Comune e Unione per l'esercizio della loro attività dovranno essere forniti gratuitamente dall'O.E.A..

Nei casi in cui è prevista l'erogazione del servizio a favore dei bambini del Nido d'Infanzia durante il periodo estivo (luglio-agosto) e durante i periodi di sospensione dell'attività didattica delle scuole statali (vacanze natalizie e pasquali, ...), il prezzo a pasto sarà maggiorato del 80% qualora gli iscritti al servizio Nido d'Infanzia siano, nei periodi interessati, in numero inferiore a quindici (numero ottenuto sommando gli utenti della sede di Arcidosso e di Santa Fiora).

Saranno comunque riconosciuti solo i pasti effettivamente forniti alle scuole in conformità alle prescrizioni del presente C.S.A..

Articolo 74 - Fatturazione e pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi dovuti all'O.E.A., è effettuato dal competente Ufficio della S.A. su presentazione di regolari fatture, entro 30 giorni dalla data di protocollazione in entrata delle fatture stesse e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile incaricato dalla S.A.. Le fatture dovranno contenere i documenti previsti dal precedente art. 34 "Prenotazione pasti".

Le fatture devono essere emesse con riferimento alle scuole ubicate nel territorio di competenza di ogni Comune aderente all'Unione, con periodicità mensile, in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Le fatture emesse mensilmente devono dettagliare i costi per la ristorazione scolastica, separati per ciascun plesso e divisi tra alunni e adulti, devono essere intestate e inviate secondo le modalità previste dalla vigente normativa in materia alla sede della S.A..

Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Articolo 75 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato saranno effettuati dalla Ragioneria della S.A. in favore dell'O.E.A. a mezzo mandati di pagamento riscuotibili secondo la modalità indicate dall'O.E.A..

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'O.E.A. può sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente Capitolato.

Articolo 76 - Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'O.E.A. si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, della Legge sopra indicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati alla S.A. per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'O.E.A. si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dall'Amministrazione, fatta salva la

facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della L. 136/2010.

L'O.E.A. si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'O.E.A. si impegna ad esibire la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'O.E.A. si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone la S.A. e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

TITOLO XIII IMMOBILI

Articolo 77 - Verbale di consegna dei locali refezionali ed inventario

All'avvio del servizio la S.A. redige, in contraddittorio con l'O.E.A., il Verbale di consegna dei locali refezionali descrittivo anche dei relativi impianti, che vengono consegnati all'O.E.A. medesimo a titolo di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto.

Sono a carico dell'O.E.A. le spese relative al gas per il funzionamento delle attrezzature delle cucine e dei locali annessi.

Il Verbale di consegna è integrato con l'inventario delle attrezzature, macchinari e arredi in essi presenti ed è redatto secondo il modello 2) allegato al presente C.S.A ..

Durante il periodo di gestione l'O.E.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della S.A..

Articolo 78 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

I locali refezionali consegnati all'O.E.A. devono essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'O.E.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 74, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

Articolo 79 - Verifica periodica dello stato dei locali refezionali e degli impianti, delle attrezzature e degli arredi

In qualunque momento, su richiesta della S.A. ed, in ogni caso, ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato all'O.E.A., con l'intesa che, qualora emerga la necessità di interventi di ripristino dello stato iniziale e/o della funzionalità l'O.E.A. dovrà provvedere entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'O.E.A., la S.A. agirà direttamente dandone comunicazione scritta all'O.E.A. e addebitando alla stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorato del 25% a titolo di penale.

Articolo 80 - Verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare alla S.A. i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate dall'O.E.A. nel corso dell'Appalto. I locali ed i beni devono essere riconsegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'Amministrazione gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti a seguito di rottura.

Qualora in tale sede emergessero mancanze e/o danneggiamenti rispetto a locali, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, compresi quelli sostituiti/integrati nel corso dell' Appalto, l'Amministrazione provvederà a quantificare il risarcimento dovuto dall'O.E.A., salvo il maggior danno, sulla base:

- del prezziario in vigore al momento della riconsegna per i lavori edili e gli impianti;
- dei prezzi Consip o, in mancanza, dei prezzi rilevati dai principali listini di mercato in vigore al momento della riconsegna per le attrezzature, macchinari e arredi.

TITOLO XIV

ASPETTI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO

Articolo 81 - Norme regolatrici e disciplina applicabile

Il servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto è regolato:

- a) dalle clausole del presente Capitolato e dai suoi Allegati tecnici che costituiscono manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con l'O.E.A. relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;

b) dalle norme del codice civile.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti - e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle norme richiamate - in materia di gare d'appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale e di sicurezza degli impianti.

L'O.E.A. è tenuto all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alle norme concernenti il divieto di fumo.

Articolo 82 - Oneri economici a carico dell'O.E.A.

Sono a carico dell'O.E.A., intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del presente C.S.A., nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione dello stesso o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del Contratto di Appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'O.E.A. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'O.E.A., intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'O.E.A. non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'Amministrazione, assumendosene il medesimo O.E.A. ogni relativa alea.

L'O.E.A. si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Articolo 83 - Obblighi normativi

L'O.E.A. deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente C.S.A. secondo le normative vigenti. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell' Appalto.

L'O.E.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. L'O.E.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Articolo 84 - Danni, responsabilità, assicurazioni e garanzie

L'O.E.A. assume in proprio ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni o infortuni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'O.E.A. e/o dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

A tale scopo l'O.E.A. deve stipulare, a beneficio dell'Amministrazione e dei terzi e per l'intera durata del contratto, una polizza d'assicurazione a copertura dei rischi da responsabilità civile con una primaria Compagnia di Assicurazione - in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente C.S.A., nella quale venga indicato che l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'Amministrazione, ivi compresi i suoi dirigenti, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno l'O.E.A. possa loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al presente C.S.A. ..

L'Amministrazione è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere a personale dell'O.E.A., agli utenti, al personale docente e non docente, e terzi durante l'esecuzione del servizio.

L'O.E.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte dell'O.E.A., ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A. .. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente Capitolato ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte in sede di gara, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali indicati nel disciplinare di gara.

L'Amministrazione è, inoltre, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'O.E.A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale indicato nel disciplinare di gara. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione almeno 7 giorni prima della firma del contratto in originale o in copia resa autentica. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'O.E.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'O.E.A. durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell' Appalto.

Le polizze devono prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione nei confronti dell' Amministrazione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'art. 1902 c.c. e di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt.1892 e 1893 c.c..

Articolo 85 - Riservatezza

L'O.E.A. ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, durante l'espletamento dell' Appalto, di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'O.E.A. è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori, nonché eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'O.E.A. sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell' Amministrazione di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con l'O.E.A. ..

L'O.E.A. può citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'O.E.A. medesimo a gare e appalti, previa autorizzazione della S.A. in ordine alle modalità ed ai contenuti di detta citazione.

Articolo 86 - Recesso da parte dell' Amministrazione

L'Amministrazione può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge.

Articolo 87 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'O.E.A. risultato aggiudicatario non intenda stipulare il contratto, il medesimo non potrà avanzare istanza per il recupero della cauzione, provvisoria e/o definitiva, versata. L'Amministrazione in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi e a dare comunicazione di ciò all'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici per gli adempimenti di competenza.

Articolo 88 - Domicilio

L'O.E.A. deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio dell'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate mediante lettera raccomandata ovvero tramite altro mezzo consentito dalla legge, presso il suddetto domicilio eletto. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il Raggruppamento temporaneo.

Articolo 89 - Cessione del contratto e subappalto del servizio

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

È fatto divieto di subappaltare il servizio principale dell'appalto oggetto del presente Capitolato.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di presentazione dell'offerta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dall'Amministrazione a pena di nullità e, comunque, deve rispettare il limite di cui al comma 5, art. 105, del D. Lgs. 50/2016.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane unico responsabile nei confronti dell'Amministrazione di quanto subappaltato.

L'affidamento di attività a terzi non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali dell'O.E.A., per l'esecuzione di tutte le attività contrattuali previste.

L'O.E.A. è obbligato a trasmettere alla S.A., entro 20 giorni dalla data dell'eventuale richiesta, copia delle fatture di quietanza relative ai pagamenti da essa corrisposti al/ai subappaltatore/i con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

L'O.E.A. è responsabile dei danni che dovessero derivare all'Amministrazione o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.

I subappaltatori devono mantenere per tutta la durata del contratto i requisiti richiesti dagli atti di gara.

L'esecuzione del servizio in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Articolo 90 - Sciopero e/o interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

1. Scioperi del personale dell'O.E.A.

L'O.E.A. si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'O.E.A., la S.A. deve essere avvisata con congruo anticipo; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate con la S.A., in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo, in alcun modo, a modifiche delle prestazioni dovute.

2. Guasti agli impianti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. A tal fine potranno essere concordate con la S.A., in via straordinaria, particolari soluzioni organizzate come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

3. 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'O.E.A., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore pubblico.

TITOLO XV DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 91 - Contenzioso

Il contenzioso viene regolato dalle vigenti norme di legge.

Articolo 92 - Foro competente

Per eventuali controversie derivanti dal contratto la competenza è del Foro di Grosseto.