

# **AZIENDA SPECIALE PLURISERVIZI**

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA FORNITURA DI PASTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ASILI NIDO, LE SCUOLE D'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE, SERVIZIO AGLI UTENTI DOMICILIARI E ALTRI UTENTI**

*ALLEGATO A al Disciplinare di gara*

*Elaborazione a cura di Conal srl*

*Divisione Ristorazione*

*Area Economico Gestionale*

Maggio 2011

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

TITOLO I .....	7
INDICAZIONI GENERALI .....	7
Art.1 - Glossario .....	7
Art.2 - Oggetto dell'appalto .....	9
Art. 3 - Tipologia dell'utenza .....	9
Art.4 - Attività costituenti il servizio .....	10
Art.5 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti .....	10
Art.6 - Specifiche tecniche .....	12
Art.7 - Dimensione dell'utenza .....	12
Art.8 - Calendario di erogazione del servizio .....	15
Art.9 - Interruzione del servizio .....	16
Art. 10 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	17
TITOLO II.....	17
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....	17
Art.11 - Oneri economici a carico dell'O.E.A. ....	17
Art.12 - Cauzione definitiva.....	18
Art.13 - Messa in atto delle varianti offerte .....	18
Art.14 – Obblighi normativi.....	19
Art.15 - Assicurazioni .....	19
Art.16 – Spese eventuali a carico della Stazione appaltante .....	19
TITOLO III .....	20
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	20
Art.17 - Disposizioni generali relative al personale.....	20
Art. 18 - Rapporto di lavoro .....	20
Art.19 - Organico e reintegro personale mancante .....	21
Art.20 – Direttore Tecnico del Servizio .....	21
Art. 21 - Informazione ai dipendenti dell'OEA .....	22
Art.22 - Personale addetto alla preparazione dei pasti .....	22
Art.23 - Norme comportamentali del personale.....	22
TITOLO IV .....	22
NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI.....	22
Art.24 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti .....	22

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

TITOLO V.....	23
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI .....	23
Art.25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari .....	23
Art.26 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara .....	23
Art. 27 - Iniziative a sostegno della biodiversità.....	24
Art. 28 - Iniziative a carattere sociale .....	24
Art. 29 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA.....	25
TITOLO VI .....	25
MENÙ' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI .....	25
Art.30 - Specifiche tecniche relative al Menù.....	25
Art.31 - Composizione dello spuntino di metà mattina, del pasto e dei cestini .....	25
Art. 33 - Variazione del menù.....	28
Art.34 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche .....	28
TITOLO VII.....	29
PASTI CRUDI SEMILAVORATI PER UTENTI ASILI NIDO .....	29
Art.35 – Pasti crudi semilavorati.....	29
Art.36 - Diete speciali per utenti asili nido .....	29
Art.37 - Diete leggere e diete etico-religiose .....	30
Art.38 - Quantità di pasti crudi da consegnare.....	30
Art.39 - Ordinativi dei pasti crudi .....	30
Art.40 - Programmazione e orari delle consegne.....	31
Art.41 - Indicazioni nei documenti di trasporto .....	31
Art.42 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asilo Nido.....	31
TITOLO VIII.....	32
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER GLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA .....	32
Art.43 - Diete speciali .....	32
Art.44 - Diete leggere e diete etico-religiose .....	33
Art.45 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto.....	33
Art.46 - Menù in occasione di festività.....	33
Art.47 – Giornate alimentari a tema.....	34
TITOLO IX .....	34

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

SERVIZIO RISTORAZIONI PER UTENTI A DOMICILIO.....	34
Art.48 - Tipologia del servizio .....	34
Art.49 - Periodo di effettuazione del servizio e orari di consegna dei pasti .....	34
Art.50 - Integrazione del menù e diete speciali.....	34
TITOLO X.....	35
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	35
Art.51 - Quantità degli ingredienti .....	35
TITOLO XI .....	35
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	35
Art.52 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo.....	35
Art.53 - Documentazione da fornire alla Stazione appaltante	35
Art.54 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie .....	36
Art.55 - Norme per una corretta igiene della produzione .....	36
Art.56 - Indumenti di lavoro .....	36
Art.57 - Igiene del personale .....	36
Art.58 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche .....	36
Art.59 - Divieto di riciclo.....	37
TITOLO XII.....	37
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	37
Art.60 - Manipolazione e cottura .....	37
Art.61 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi .....	37
Art.62 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	38
Art.63 - Modalità di utilizzo dei condimenti.....	38
TITOLO XIII.....	38
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI.....	38
Art.64 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto.....	38
Art.65 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto.....	39
Art.66 - Orari di consegna dei pasti destinati agli utenti della ristorazione scolastica.....	39
TITOLO XIV .....	39
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	39

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

Art.67 - Regolamenti.....	39
Art.68 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina....	39
Art.69 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti .....	40
Art.70 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti .....	40
Art.71 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti .....	40
Art.72 - Rifiuti e materiali di risulta.....	40
TITOLO XVI .....	41
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....	41
Art.73 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	41
Art.74 – Misure per eliminare i rischi interferenti .....	41
Art.75 - Impiego di energia.....	41
Art.76 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro .....	41
TITOLO XVII.....	42
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	42
Art.77 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche.....	42
Art.78 – Manuale della Qualità.....	42
Art.79 – Manuale di Autocontrollo .....	42
Art.80 – Documento di valutazione dei rischi.....	42
TITOLO XVIII.....	42
CONTROLLI DI CONFORMITA’ .....	42
Art.81 - Disposizioni generali .....	42
Art.82 - Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	43
Art.83 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante .....	43
Art.84 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante .....	43
Art.85 - Blocco delle derrate .....	43
Art.86 - Contestazioni all’O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	44
Art.87 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	44
TITOLO XIX .....	45
PENALITA’ PER INADEMPIENZE.....	45
Art.88 - Penali e rimborsi .....	45
TITOLO XX.....	48

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA'

FINANZIARIA .....	48
Art.89 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento.....	48
Art.90 – Tracciabilità finanziaria .....	48
Art.91 – Adeguamenti dei prezzi .....	49
TITOLO XXI .....	49
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO... ..	49
Art.92 - Verbale di consegna dei locali e inventario.....	49
Art.93 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	49
Art.94 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell'O.E.A.....	50
Art.95 - Verifica periodica dei locali di produzione .....	50
Art.96 - Inventari di riconsegna .....	50
TITOLO XXII.....	51
ASPETTI CONTRATTUALI .....	51
Art.97 - Durata del contratto .....	51
Art.98 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto.....	51
Art.99 - Stipula del contratto.....	51
Art.100 - Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A. ....	52
Art.101 - Risoluzione di diritto del contratto .....	52
Art.102 - Ipotesi di risoluzione del contratto .....	52
Art.103 - Licenze e autorizzazioni .....	53
Art.104 - Subappalto del servizio e cessione del contratto .....	53
Art.105 - Controversie.....	54
Art.106 - Disposizioni finali.....	54

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

# **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA FORNITURA DI PASTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ASILI NIDO, LE SCUOLE D'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE, SERVIZIO AGLI UTENTI DOMICILIARI E ALTRI UTENTI**

## **PRINCIPI GENERALI**

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria N. 296 del 27 Dicembre 2006.

Il presente capitolato è ispirato inoltre alle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana.

## **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI**

### **Art.1 - Glossario**

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) La Stazione appaltante: l'Azienda Pluriservizi di Viareggio, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- d) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante
- e) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli asili nido, gli alunni delle scuole del Comune di Viareggio, per gli utenti domiciliari e altri utenti, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura messo a disposizione a titolo oneroso dalla Stazione appaltante;
- f) Centro Cottura: la struttura messa a disposizione a titolo oneroso dalla Stazione appaltante, presso la quale vengono prodotti i pasti;

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

ASP VIAREGGIO

Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

- g) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso all'OEA il Centro Cottura e le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni;
- h) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
- i) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;
- j) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- k) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- l) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- m) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- n) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- o) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- p) Dieta in bianco: pasto a basso residuo approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- q) Menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- r) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto 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);
- s) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- t) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie al momento della raccolta;
- u) Prodotto locale: prodotto (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) proveniente dall'ambito territoriale della Regione Toscana;
- v) Pasti crudi semilavorati: le quantità di derrate necessarie per approntare i pasti per gli alunni dell'asilo nido
- w) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che accorcia il numero degli intermediari
- x) GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....



- y) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- z) A scuola con gusto: progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto, che ha l'obiettivo di promuovere stili alimentari più consapevoli e corretti nei bambini e nelle loro famiglie;
- aa) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- bb) Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- cc) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- dd) Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- ee) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.

### **Art.2 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti pronti e la fornitura di pasti crudi semilavorati, destinati alle tipologie di utenti più avanti descritte. A tal fine la Stazione appaltante mette a disposizione dell'OEA, a titolo oneroso, il Centro Cottura di sua proprietà.

La fornitura deve essere espletata dall'O.E.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti eventualmente proposte dall'O.E.A. in sede di offerta.

I beni forniti dall'O.E.A. nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature s'intendono di proprietà della Stazione appaltante.

In caso di indisponibilità del Centro Cottura della Stazione appaltante, per qualsivoglia motivo, la preparazione dei pasti deve avvenire presso una struttura produttiva, idonea ai sensi di legge, di cui l'OEA abbia la disponibilità (proprietà o locazione per l'intera durata triennale del contratto). In tal caso l'OEA deve provvedere anche al trasporto, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, dei pasti presso i plessi scolastici secondo le indicazioni fornite dall'A.S.P.

Nel caso in cui il personale della Stazione appaltante, per qualsivoglia motivo fosse impossibilitato, in tutto o in parte, al trasporto dei pasti presso i locali di consumo, l'OEA deve garantire il trasporto. Il corrispettivo per questo servizio sarà concordato di volta in volta tra le Parti.

### **Art. 3 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da:

- bambini frequentanti gli asili nido e personale educativo ivi operante,
- alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole primarie e docenti aventi diritto;

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

- utenti dei Centri Ricreativi Estivi (eventuale)
- utenti con servizio pasti a domicilio
- ospiti e operatori presso la Casa di Riposo (dal 1 luglio 2012)
- altri utenti eventuali convenzionati con l'OEA o con la Stazione appaltante.

**Art.4 - Attività costituenti il servizio**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono le seguenti:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- b) La preparazione dei pasti presso il Centro Cottura di Via dei Carpentieri in 53 - Camaione;
- c) La fornitura di pasti crudi semilavorati, in base al numero di presenze giornaliere degli utenti;
- d) Il confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e in monoporzione le diete leggere, le diete speciali e le diete a carattere etico religioso;
- e) Il confezionamento in monoporzione dei pasti destinati agli utenti domiciliari;
- f) La fornitura di derrate necessarie per lo svolgimento di attività ludiche presso gli asili nido e dei laboratori del gusto all'interno del progetto "A scuola con gusto";
- g) Il lavaggio e la sanificazione dei macchinari delle attrezzature di cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- h) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione prevede inoltre:

- i) La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, degli impianti e arredi presenti presso i locali del Centro Cottura;
- j) Le manutenzioni ordinarie dei locali del Centro Cottura.
- k) L'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione appaltante, dello stovigliame e utensileria di cucina. I beni reintegrati al termine del contratto restano di proprietà della stazione appaltante.

**Art.5 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti**

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

**5.1 Asili nido e personale ivi operante**

La fornitura dei pasti da erogare dal lunedì al venerdì, prevede la fornitura di pasti crudi semilavorati e la consegna degli stessi al personale della Stazione appaltante che provvederà al trasporto presso le cucine.

Per tutti gli utenti dell'asilo nido la Stazione appaltante fornirà i prodotti dietetici per lo svezzamento.

Per gli utenti degli asili nido:

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**- Ilulo, Pettino e Giocheria**

L'OEA deve fornire pasti pronti confezionati in multiporzione.

Per il personale educativo operante presso gli asili nido:

**- Arcobaleno, Snoopy, La Coccinella, il Grillo Parlante, nido Baloo e nido Ninnipan**

L'OEA deve fornire pasti crudi semilavorati e merende per i bambini e pasti pronti confezionati in monoconfezione, preparati presso il Centro Cottura, per le educatrici (escluso Ninnipan) . Il trasporto e la consegna è a carico della Stazione appaltante.

**5.2 Scuole dell'Infanzia, Scuole primarie e personale scolastico**

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura, il confezionamento in multiporzione e la consegna al personale della Stazione appaltante che provvederà al trasporto presso i luoghi di consumo dei pasti ed alla somministrazione agli utenti.

**5.3 Centri Ricreativi Estivi**

Il servizio di ristorazione per i Centri Ricreativi Estivi, organizzati dal Comune, prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico. Per tutti gli utenti è previsto il consumo della merenda la quale sarà distribuita a cura del personale educativo. Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche dovrà essere fornito un cestino freddo, composto come più avanti indicato. Il cestino dovrà essere consegnato in orario, da concordarsi di volta in volta, tale da consentire la puntuale partenza per il luogo di destinazione dell'uscita.

**5.4 Pasti al domicilio degli utenti**

Il servizio, composto da pranzo e cena, da erogare in tutti i mesi dell'anno, dal lunedì alla domenica, incluse le festività infrasettimanali, prevede la preparazione, la conservazione dei pasti in contenitori individuali isoterme in polipropilene espanso, forniti in doppia serie dalla Stazione appaltante, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

Il trasporto e la consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti, il ritiro dei contenitori utilizzati precedentemente sono a carico della Stazione appaltante. All'OEA compete il lavaggio dei contenitori da effettuarsi presso il Centro Cottura.

**5.5 Utenti della Casa di Riposo (ospiti e personale ivi operante)**

La fornitura, da erogare dal lunedì alla domenica, festivi infrasettimanali compresi, prevede la preparazione dei secondi piatti e dei contorni per il pranzo e per la cena ed il relativo confezionamento in contenitori multiporzione messi a disposizione dalla Stazione appaltante. L'OEA deve altresì fornire le derrate crude necessarie per la preparazione dei primi piatti presso la cucina della Casa di Riposo. Separatamente l'OEA deve fornire i condimenti, già cucinati, necessari per condire i primi piatti. La fornitura prevede inoltre la consegna al personale della Stazione appaltante delle derrate necessarie per approntare la prima colazione a cura del personale della Casa di Riposo.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

Il trasporto dei pasti, dei condimenti e delle derrate sarà effettuato a cura del personale della Stazione appaltante

### 5.6 Utenze convenzionate con l'OEA e relative royalties

L'OEA potrà stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa comunicazione alla Stazione appaltante. Per ogni pasto destinato a utenze convenzionate, prodotto presso il Centro Cottura, l'OEA corrisponderà alla Stazione appaltante, per ogni pasto erogato una royalty pari al 10% del prezzo di vendita del pasto. Le royalties devono essere riconosciute, salvo indicazione contraria della S.A. anche per utenti la cui ammissione al servizio di ristorazione è richiesta dalla Stazione appaltante. Resta inteso che la Stazione appaltante deve essere costantemente aggiornata circa il numero pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato.

### Art.6 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato Speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato n.1 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, e delle preparazioni gastronomiche;*
- Allegato n.2 *Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti;*
- Allegato n.3 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;*
- Allegato n.4 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*
- Allegato n.5 *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;*
- Allegato n.6 *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie presso il Centro Cottura.*

### Art.7 - Dimensione dell'utenza

Il numero di pasti annui per le diverse tipologie di utenti, secondo i dati storici dell'anno 2009/2010 sono quelli di seguito riportati.

<b>Asili nido (13-36 mesi) con pasto pronto</b>	<b>n°. pasti annui bambini</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
ILULO	2.701	182
PUETTINO	2.940 + 2.940 merende	196
GIOCHERIA	4.900	196
<b>TOTALE annuo pasti</b>	<b>10.541</b>	
<b>TOTALE annuo merende</b>	<b>2.940</b>	

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

<b>Educatrici Asili nido con pasto pronto</b>	<b>n° pasti annui adulti</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
ASILO NIDO ARCOBALENO	764	191
ASILO NIDO SNOOPY	915	183
ASILO NIDO LA COCCINELLA	1.710	190
ASILO NIDO GRILLO PARLANTE	1.140	190
ASILO NIDO BALOO	570	190
<b>TOTALE annuo</b>	<b>5.099</b>	
<b>TOTALE DURATA CONTRATTUALE</b>	<b>25.495</b>	

<b>Asili nido con pasto crudo semilavorato</b>	<b>n° pasti e merende bambini</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
ASILO NIDO ARCOBALENO	7.640	191
ASILO NIDO NINNIPAN	7.640	191
ASILO NIDO SNOOPY	7.320	183
ASILO NIDO LA COCCINELLA	6.650	190
ASILO NIDO BALOO	7.600	190
ASILO NIDO GRILLO PARLANTE	7.600	190
<b>TOTALE annuo pasti</b>	<b>44.450</b>	
<b>TOTALE annuo merende</b>	<b>44.450</b>	

<b>Scuole dell'Infanzia</b>	<b>n° pasti alunni alunni</b>	<b>n° pasti alunni adulti</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
APUANIA 1	6.884	1.052	157
APUANIA 2	4.619	370	160
BASALARI	8.223	1.586	182
BORGO 1	6.891	618	169
BORGO 2	8.412	664	169
DARSENA	7.376	666	165
DEL CHIARO	9.610	1.817	182
LAGO	5.683	1.045	164
LAMBRUSCHINI	4.984	838	169
LEVANTE	3.960	550	161
MARCO POLO	6.679	605	158
MELOGRANO	10.115	1.809	182
MIGLIARINA	9.533	1.764	177
MORGANTI	6.937	1.271	182
SALVIATI (privata)	4.842	0	166
TENUTA	6.068	504	164
TERMINETTO	6.581	1.295	183
<b>TOTALE annuo</b>	<b>117.397</b>	<b>16.454</b>	
<b>TOTALE complessivo durata contrattuale</b>	<b>669.255</b>		

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

<b>Scuole primarie</b>	<b>n°. pasti alunni alunni</b>	<b>n°. pasti alunni adulti</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
APUANIA	5.462	366	61
LAMBRUSCHINI	34.917	2.674	166
LENCI	13.600	1.094	161
LEVANTE	5.993	501	63
MIGLIARINA	24.367	1.564	161
PASCOLI	11.351	743	67
PUCCINI	5.575	351	32
SBRANA	13.571	1.122	161
TERMINETTO	7.503	710	64
TOMEI	35.531	2.515	159
VASSALLE	9.956	709	146
TENUTA	640	32	32
<b>TOTALE annuo</b>	<b>168.466</b>	<b>12.381</b>	
<b>TOTALE DURATA CONTRATTUALE</b>	<b>904.235</b>		

<b>Centri Ricreativi Estivi</b>	<b>N. PASTI ALUNNI</b>	<b>PASTI ADULTI</b>	<b>MERENDE</b>
CENTRO ESTIVO DARSENA			
CENTRO ESTIVO TORRE DEL LAGO			
<b>TOTALE annuo</b>	<i>Il servizio non è stato ancora attuato pertanto il numero di pasti non è quantificabile</i>		

<b>Utenti con pasti a domicilio</b>	<b>pranzo</b>	<b>cena</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
	20	6	365
<b>TOTALE annuo</b>	<b>9.490</b>		
<b>TOTALE DURATA CONTRATTUALE</b>	<b>47.450</b>		

<b>Residenza assistita per anziani</b>	<b>pranzo</b>	<b>Personale</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
Colazione	14.600	3.650	365
Pranzo	14.600		
Cena	14.600		
<b>TOTALE annuo pasti</b>	<b>32.850</b>		
<b>TOTALE DURATA CONTRATTUALE</b>	<b>136.980</b>		

**ALTRE UTENZE CONVENZIONATE CON STAZIONE APPALTANTE**

<b>Aziende private</b>	<b>n°. pasti annui</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
AZIENDA SPECIALE PLURISERVIZI	1.460	212

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

C.R.E.A. CAMAIORE	1.975	205
C.R.E.A. CENTRO	1.214	175
C.R.E.A. DARSENA	2.957	209
C.R.E.A. STIAVA	1.560	209
TOMAIFICIO MALU'	424	212
<b>TOTALE annuo</b>	<b>9.590</b>	
<b>TOTALE DURATA CONTRATTUALE</b>	<b>47.950</b>	

**NUMERI PASTI ANNUI E NELL'INTERA DURATA CONTRATTUALE**

	<b>n.pasti annui</b>	<b>n. pasti intera durata contrattuale</b>
Numero pasti crudi semilavorati per asili nido	44.450	222.250
Numero pasti pronti per asili nido	15.640	78.200
Numero pasti per utenze scolastiche, educatori e docenti	314.698	1.573.490
Numero pasti utenti domiciliari	9.490	47.450
Numero pasti Casa di riposo	32.850	136.980
Altre utenze convenzionate	9.590	47.950
<b>TOTALE pasti pronti</b>	<b>426.718</b>	<b>1.884.070</b>
Numero merende per asili nido	<b>47.390</b>	<b>236.950</b>

**N.B.** = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 11 della Legge 18.11.1923 n. 2440, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

Si precisa inoltre che la Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

Si precisa infine che la data di termine del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

**Art.8 - Calendario di erogazione del servizio**

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

	<b>Inizio</b>	<b>Termine</b>
Asilo nido	01.09	30.06
Scuole dell'infanzia	14.09	30.06
Scuola primaria	14.09	12.06
Scuola secondaria di primo grado	14.09	12.06

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

Personale scolastico	14.09	30.06
Centri estivi	15.06	10.09
Utenti a domicilio	01.01	31.12
Casa di Riposo	01.01	31.12

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, la stazione appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

**Art.9 - 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:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'O.E.A.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'O.E.A., la Stazione appaltante deve essere avvisata con congruo anticipo; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'O.E.A. e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo ecc. la Stazione appaltante provvederà a darne comunicazione all'OEA con un preavviso di 24 ore. In tal caso l'OEA non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

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. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'O.E.A. e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'O.E.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....



**Art. 10 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio**

L'O.E.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante.

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'OEA.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'O.E.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'O.E.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

**TITOLO II**

**ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

**Art.11 - Oneri economici a carico dell'O.E.A.**

L'O.E.A. dovrà farsi carico, dall'inizio delle attività di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

L'O.E.A. dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese:

1. Canone di locazione per l'utilizzo del Centro Cottura per un importo pari a **47.000,00** euro/anno oltre Iva. Il pagamento avverrà in rate trimestrali anticipate. Il canone annuale relativo al primo anno decorrerà dalla data del verbale di consegna dei locali.

In caso di ritardato pagamento superiore a 30 giorni, anche solo parziale, la Stazione appaltante si riserva di trattenere l'importo dovuto dal corrispettivo dovuto all'OEA per la fornitura dei pasti, fatta salva la facoltà di risolvere il contratto con conseguente diritto al risarcimento del danno, senza necessità di costituzione in mora.

Il canone sarà annualmente aggiornato, a decorrere dal secondo anno, nella misura del 75% delle variazioni in aumento, accertate dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

2. Contributo annuo di **€ 20.000,00**, da corrispondere ad inizio di ogni anno scolastico, a sostegno al progetto di educazione alimentare denominato "A scuola con gusto";
3. Contributo di **€ 30.000,00** da corrispondere alla Stazione appaltante alla stipula del contratto, per acquisto sistema informatico per prenotazione pasti e gestione contabile del servizio;
4. Spese per le manutenzioni ordinarie del Centro Cottura come definite dal presente Capitolato
5. Spese per l'allacciamento telefonico ed il fax per il Centro cottura ed il pagamento del relativo canone;

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

6. Spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, attrezzature e utensileria di cucina;

#### **Art.12 - Cauzione definitiva**

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'art.113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. L'importo della garanzia è ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2008 richiesta come requisito di ammissione alla gara. La certificazione deve coprire il Centro Cottura e deve essere mantenuta per la tutta la durata del contratto.

La cauzione deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA. In particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta la Stazione appaltante si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dall'Amministrazione comunale.

La mancata costituzione della suddetta cauzione determina la decadenza dell'aggiudicazione.

#### **Art.13 - Messa in atto delle varianti offerte**

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le varianti migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dall'OEA, non fossero state accolte dalla Stazione appaltante, l'OEA deve mettere in atto le varianti alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

Resta inteso che le varianti proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante.

#### **Art.14 – Obblighi normativi**

L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. 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'OEA 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 materiale dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

#### **Art.15 - Assicurazioni**

L'OEA si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna alla Stazione appaltante, nei modi indicati nel Disciplinare di gara, delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante è da considerarsi "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'OEA ivi compresi i danni conseguenti ad errata preparazione delle diete speciali.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'OEA.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00 (UNmilione/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

#### **Art.16 – Spese eventuali a carico della Stazione appaltante**

Nel caso in cui la Stazione appaltante realizzi presso il Centro Cottura un impianto fotovoltaico, le spese per l'energia elettrica saranno decurtate dal prezzo del pasto in base alla relativa incidenza espressa in sede di offerta dall'OEA. In tal caso resteranno a carico dell'OEA solo le spese per gas e acqua.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**TITOLO III**  
**PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

**Art.17 - Disposizioni generali relative al personale**

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

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

L'OEA 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.

**Art. 18 - Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L'OEA nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente, (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui l'OEA abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi dagli utenti della Stazione appaltante, il personale che passerà alle dipendenze della gestione entrante, sarà solamente quello dedicato al servizio di ristorazione per detti utenti. A tal fine prima dell'inizio del servizio l'OEA deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Lucca.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

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

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

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

#### **Art.19 - Organico e reintegro personale mancante**

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività richieste, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza, deve reintegrare immediatamente detto personale ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

#### **Art.20 – Direttore Tecnico del Servizio**

L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva dei servizi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

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

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

#### **Art. 21 - Informazione ai dipendenti dell'OEA**

L'OEA é tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

#### **Art.22 - Personale addetto alla preparazione dei pasti**

L'OEA per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

#### **Art.23 - Norme comportamentali del personale**

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- non trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'O.E.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

### **TITOLO IV NORME PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.24 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti**

##### **a) Refezione scolastica**

La Stazione appaltante con personale opportunamente incaricato, ogni mattina entro le ore 9,30 provvederà alla rilevazione delle presenze, alla registrazione delle presenze degli utenti della ristorazione

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

## ASP VIAREGGIO

Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

scolastica, indicando gli utenti presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete leggere e/o alternative o diete speciali e le merende. Completato il lavoro, il personale incaricato provvede a trasmettere i dati, per via informatica, al Centro Cottura. A tale proposito l'OEA deve dotarsi di sistema informatico in grado di interfacciarsi con il sistema della Stazione appaltante per la gestione contabile e amministrativa del servizio di ristorazione. Le specifiche tecniche del sistema saranno fornite all'OEA all'inizio delle attività.

In particolare:

### **b) Asili nido**

Il numero di pasti e delle diete (e di eventuali derrate aggiuntive per attività ludiche) sarà comunicato all'OEA, entro le ore 14,30 del giorno prima del consumo, direttamente dalla coordinatrice o una sua incaricata.

### **c) Pasti utenti a domicilio**

Gli utenti settimanalmente prenotano i pasti e/o le diete sulla base di appositi elenchi settimanali che saranno consegnati agli operatori dell'OEA.

### **d) Casa di Riposo**

Non è prevista prenotazione. I pasti saranno approntati in base al numero storico giornaliero.

## TITOLO V

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n.2).

La Stazione Appaltante, richiede l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. I prodotti richiesti sono riportati nell'allegato n.2

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per tutti gli utenti previsti nel presente capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili, pertanto l'OEA deve predisporre soluzioni adeguate a tal fine.

#### **Art.26 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici certificati richiesti dalla Stazione Appaltante o offerti dall'OEA quale variante, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'OEA ha l'obbligo tassativo di

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso la stazione appaltante a titolo di risarcimento decurerà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA.

Nel caso in cui l'OEA non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti certificati, il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'OEA in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

#### **Art. 27 - Iniziative a sostegno della biodiversità**

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti.

Gli alimenti da adottare, individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Infine l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

#### **Art. 28 - Iniziative a carattere sociale**

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Gli alimenti individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Infine l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....



**Art. 29 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA**

L'OEA, onde permettere alla Stazione appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/00, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche è tenuta a fornire, su richiesta della Stazione appaltante i documenti necessari quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti e nelle merende, distribuiti nelle mense scolastiche del Comune di Viareggio con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

L'OEA, onde permettere alla Stazione appaltante di usufruire dei contributi regionali, nazionali e/o europei, deve fornire alla Stazione appaltante tutta la documentazione necessaria.

L'OEA, onde permettere alla Stazione appaltante di usufruire degli eventuali contributi regionali per l'utilizzo di olio extra vergine regionale, deve fornire, se richiesta, tutta la documentazione necessaria.

**TITOLO VI**

**MENÙ' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI**

**Art.30 - Specifiche tecniche relative al Menù**

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 n.3).

I menù, in ottemperanza alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana, sono articolati su quattro settimane e suddiviso in menù “autunno-inverno” ed in menu “primavera-estate”. Il menù “autunno-inverno” inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 15/04. Il menù “primavera-estate” inizia indicativamente dall'16/04 e termina il 13/10.

**Art.31 - Composizione dello spuntino di metà mattina, del pasto e dei cestini**

Lo spuntino di metà mattina, per gli utenti della refezione scolastica, è composto da un frutto di stagione.

**31.1 - Struttura menù Asili nido**

- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua da acquedotto comunale
- Merenda, per il pomeriggio, composta da:

latte e biscotti o pane e marmellata o pane e olio o frutta fresca di stagione o yogurt o dessert.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

### **32.2 - Scuole dell'Infanzia, Scuole primarie, Centri Ricreativi Estivi e utenti adulti**

- La struttura del menù giornaliero (\*) per tutte le utenze scolastiche, è composto da:
- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione da consumare a metà mattina. Nell'arco della stessa settimana non deve mai essere somministrata lo stesso tipo di frutta. La frutta somministrata deve essere di facile consumo e non presentare problemi di sbucciatura.
- Acqua da acquedotto comunale

(\*) = La struttura del menu per gli utenti della refezione scolastica, fatta salva la frutta di metà mattina, potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l'OEA e la Stazione appaltante.

### **32.3 – Cestini freddi**

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all'O.E.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

Il **cestino** è composto da:

#### **Infanzia ed Primarie**

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 un frutto
- 1 dolce da forno confezionato
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET

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

### **32.4 – Struttura Menù pasti a domicilio (per il pranzo e per la cena)**

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- due panini confezionati in sacchetto individuale
- frutta di stagione o dessert

Su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o frullato o diete speciali per patologie diverse.

### **32.5 – Struttura Menù per Casa di Riposo**

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**Colazione**

Un prodotto liquido a scelta fra:

Latte, caffè latte, the, caffè

+ Un prodotto da forno/ pane a scelta fra:

- fette biscottate in monoporzione

- biscotti da sciogliere nel latte

+ Un prodotto a scelta tra:

- Marmellata/confettura o Miele

+ Zucchero in bustine e succo di limone in mono porzione (per il the)

**Pranzo/cena**

Primo piatto

**a scelta fra:**

*Preparazione variabile secondo il menù:*

1 a base di pasta o riso conditi o in brodo

*Preparazioni fisse tutti i giorni:*

pasta o riso in bianco

pasta o riso al pomodoro

minestra di pasta o riso

Secondo piatto

**un secondo a scelta fra:**

Preparazioni variabili secondo il menù:

1 a base di carni, pesce o uova

Pollo o manzo bollito

1 formaggio del giorno

1 salume del giorno

Contorno

**un contorno a scelta fra:**

Preparazioni variabili secondo il menù:

insalata

1 contorno cotto

Pane

a scelta tra pane comune o pane integrale o grissini

Frutta

**un prodotto a scelta fra:**

*Secondo il menù:*

Frutta fresca di stagione assicurando adeguata alternanza delle varietà.

*Fissi tutti i giorni:*

Mela

1 frutta cotta

Purea di frutta in monoporzione

Bevanda

**una bevanda a scelta fra**

vino bianco/rosso in bottiglia da ¼ di litro, acqua minerale da 50 cl

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

N.B. = Si precisa che la domenica e gli altri giorni festivi è prevista, in aggiunta al menu ordinario relativo al pranzo, un antipasto.

Su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o frullato o diete speciali per patologie diverse.

### ***Merenda***

Yogurt, biscotti, budino, purea di frutta in monoporzione

### **Art. 33 - Variazione del menù**

I menù sono fissi ed invariabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle ***“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”*** (Allegato n. 4).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tali variazioni devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

### **Art.34 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione appaltante rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**TITOLO VII**  
**PASTI CRUDI SEMILAVORATI PER UTENTI ASILI NIDO**

**Art.35 – Pasti crudi semilavorati**

I menu per gli asili nido vengono realizzati mediante pasti crudi semilavorati forniti dall'OEA; per pasto crudo s'intende la quantità di derrate alimentari semilavorate, necessarie per la realizzazione di un pasto.

Le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti crudi devono essere conformi a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n.2) e alle normative vigenti che si intendono tutte richiamate.

Si precisa che le classi di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menu lattanti al menu divezzi è stabilito dalle educatrici dell'Asilo Nido, sulla base delle indicazioni dei genitori circa lo stadio di avanzamento del divezzamento.

Inoltre detto passaggio deve essere graduale; in tali circostanze pertanto, l'approntamento dei menù deve essere trattato come dieta personalizzata fino al completo passaggio alla classe successiva. Le Specifiche Tecniche relative al menu sono riportate nell'allegato n.2.

**Art.36 - Diete speciali per utenti asili nido**

L'OEA deve fornire le derrate necessarie, senza ulteriori oneri aggiuntivi, per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

La composizione delle diete speciali, come previsto dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana, viene redatta dal medico curante. La predisposizione delle derrate per la preparazione delle diete speciali, deve avvenire mediante supervisione di una dietista dell'OEA, con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La dietista deve essere adibita alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la composizione della dieta deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l'alimento tal quale;

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

Le suddette indicazioni devono essere messe a disposizione della dietista dell'OEA in modo da approntare correttamente le diete speciali.

L'OEA, su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle Diete speciali.

Si precisa che la Stazione appaltante fornirà tutti i prodotti per lo svezzamento, necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono saranno forniti:

- latte di formula,
- latte speciale (riso, mandorla, avena, soia)
- omogeneizzati,
- liofilizzati,
- latte fresco intero,
- formaggi senza conservanti,
- Farina di kamut, di farro, di riso ecc.

#### **Art.37 - Diete leggere e diete etico-religiose**

L'OEA deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, diete leggere e diete etico-religiose, qualora venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Le diete leggere che possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi, non necessitano di certificato medico.

Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menu alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

#### **Art.38 - Quantità di pasti crudi da consegnare**

Le quantità di pasti crudi da consegnare devono essere conformi alle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche dei pasti crudi, come meglio più avanti specificato, al menu del giorno e al numero di pasti di presenze giornaliere, comunicati dal Coordinatore preposto dalla Stazione Appaltante.

Nel conteggio delle grammature dovranno essere considerati 50 g aggiuntivi per eventuale campionatura.

I pasti crudi s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e/o dei cali peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art.39 - Ordinativi dei pasti crudi**

Il numero di pasti crudi da consegnare, verranno comunicati giornalmente dalla Stazione appaltante entro le ore 14,30 del pomeriggio precedente alla consegna (ore 14,30 del venerdì per i pasti del lunedì). Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Stazione appaltante.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero dei pasti ordinati e il numero dei pasti consegnati, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti. Nel caso in cui il numero di utenti fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'OEA dovrà provvedere entro quaranta minuti al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con la Stazione appaltante eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menù.

Nel caso in cui il numero di utenti fosse superiore al numero di pasti ordinati, la Stazione appaltante potrà utilizzare, in via straordinaria, le derrate di scorta più avanti previste.

#### **Art.40 - Programmazione e orari delle consegne**

La consegna dei pasti crudi al personale della Stazione appaltante avverrà presso il Centro Cottura tra le ore 7,30 e le ore 8,15.

I pasti crudi semilavorati devono essere confezionati in contenitori termici forniti dalla Stazione appaltante e consegnati franchi di ogni spesa al personale della Stazione appaltante che provvederà al trasporto presso le cucine.

#### **Art.41 - Indicazioni nei documenti di trasporto**

Sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

#### **Art.42 - Scorte alimentari presso le cucine degli Asilo Nido**

L'OEA deve altresì fornire derrate alimentari per costituire scorte presso le cucine degli Asili nido.

Le derrate devono essere a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui il numero di pasti consegnati dall'OEA risultasse insufficiente o non accettabile dagli incaricati al ricevimento dei pasti.

A titolo esemplificativo le scorte di questi prodotti devono essere costituite da zucchero, olio extravergine di oliva, pasta, riso e altri prodotti che verranno richiesti dalla Stazione Appaltante.

Le scorte alimentari devono inoltre prevedere prodotti idonei alla preparazione di diete in bianco e speciali.

Nel caso in cui le scorte vengano utilizzate, l'OEA a richiesta della Stazione appaltante, ha l'obbligo di reintegrarle immediatamente. Nel caso in cui alcuni prodotti fossero scaduti o prossimi a scadenza, questi devono essere subito sostituiti a semplice richiesta della Stazione appaltante.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**TITOLO VIII**  
**PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER GLI UTENTI DELLA**  
**RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Art.43 - Diete speciali**

L'O.E.A. su richiesta della Stazione appaltante, deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite, senza alcun onere aggiuntivo, dall'O.E.A.

La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto normale.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La dietista deve essere adibita alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La dieta speciale potrà essere preparata solo alle seguenti condizioni. Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc. ...)
- la durata (che comunque non può essere superiore all'anno scolastico in corso, fatta eccezione per gli utenti domiciliari, le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc..)

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l'alimento tal quale;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

I suddetti certificati devono essere messi a disposizione della dietista per approntare correttamente le diete speciali.

Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....



La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che ha anche il compito di ricevere direttamente dalla Stazione appaltante, e da chi preposto per gli altri utenti, la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

#### **Art.44 - Diete leggere e diete etico-religiose**

L'OEA si impegna alla predisposizione di diete leggere e/o alternative, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da:

riso in bianco, patate lesse, tacchini in bianco, frutta fresca di stagione

Nei casi di diete etico-religiose annuali, l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi che devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La composizione dei cestini dovrà essere conforme all'Allegato n° 3 e all'Allegato n° 4.

#### **Art.45 - Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto**

Le diete dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati ed inserite in contenitori in polipropilene. Dovranno altresì recare indicazione dell'utente destinatario. Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Le diete a carattere etico-religioso devono essere confezionate in piatti a perdere termosigillati ed inserite in contenitori in polipropilene. Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, etc)". Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Infine per quanto riguarda le diete destinate ad utenti affetti da celiachia, devono essere confezionate in contenitori di colore diverso dagli altri contenitori.

#### **Art.46 - Menù in occasione di festività**

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica in occasione di festività particolari potranno essere richiesti all'O.E.A. menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

L'O.E.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

#### **Art.47 – Giornate alimentari a tema**

L'O.E.A. su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre sei volte l'anno, giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo:

- giornata della frutta
- giornata a menù regionale (o altro tema su indicazione da definirsi con la Stazione appaltante)
- una giornata con menù nord europeo (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante)
- una giornata con menù etnico (o altro tema da definirsi con la stazione appaltante)

Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

### **TITOLO IX**

#### **SERVIZIO RISTORAZIONI PER UTENTI A DOMICILIO**

##### **Art.48 - Tipologia del servizio**

Il servizio consiste nella preparazione, nel confezionamento e nella consegna dei pasti, pranzo e cena, destinati agli utenti assistiti a domicilio. L'O.E.A. deve garantire la preparazione dei pasti previsti dal menù, nelle quantità previste dalle tabelle grammature e nei giorni e negli orari prestabiliti.

L'O.E.A. deve provvedere a porzionare i pasti ponendoli negli appositi contenitori in materiale idoneo a contenere alimenti, e alla collocazione degli stessi, unitamente a pane e frutta, confezionati separatamente in sacchetti per alimenti, nei rispettivi contenitori isotermitici individuali forniti dall'O.E.A., la quale dovrà provvedere a lavare e sanificare quotidianamente.

Il ritiro dei pasti presso il Centro Cottura e il loro trasporto e consegna presso il domicilio dell'utente, viene effettuata a cura del personale della Stazione appaltante.

##### **Art.49 - Periodo di effettuazione del servizio e orari di consegna dei pasti**

Il servizio dovrà essere garantito tutto l'anno, dal lunedì alla domenica inclusi i giorni festivi infrasettimanali. I pasti, per il pranzo e per la cena, devono essere confezionati come indicato nel precedente articolo e dovranno essere consegnati al personale della Stazione appaltante alle ore 11,00.

##### **Art.50 - Integrazione del menù e diete speciali**

In occasioni di particolari ricorrenze (Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, festa del Santo Patrono) verrà richiesto un particolare menù comprensivo di antipasto, doppio primo e/o doppio secondo con contorno, pane, frutta e dolce da stabilirsi con l'Ufficio competente della Stazione appaltante.

I pasti preparati in occasione di tali ricorrenze, saranno somministrati, di norma, l'ultimo giorno feriale antecedente la ricorrenza.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

L'O.E.A. dovrà provvedere a predisporre, mediante una dietista, menù iposodici e menù per diabetici, il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli utenti, nonché, all'occorrenza, menù speciali per allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano un regime dietetico specifico.

Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero.

Su richiesta della stazione appaltante l'O.E.A. dovrà approntare menù frullati per gli utenti che ne abbiano la necessità.

## **TITOLO X**

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

#### **Art.51 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna categoria di utenti”* (Allegato n. 4). La Specifica Tecnica è stata elaborata secondo le indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana.

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

## **TITOLO XI**

### **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

#### **Art.52 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo**

L'OEA sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

#### **Art.53 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante**

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

L'OEA deve fornire copia alla Stazione appaltante o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

**Art.54 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

**Art.55 - Norme per una corretta igiene della produzione**

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

**Art.56 - Indumenti di lavoro**

L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

**Art.57 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

**Art.58 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

#### **Art.59 - Divieto di riciclo**

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

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

#### **Art.60 - Manipolazione e cottura**

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 5 "*Specifiche tecniche relativa alle procedura operative*".

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

La preparazione dei pasti deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto. Non sono ammesse preparazioni effettuate con un anticipo superiore ai 30 minuti, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla Stazione appaltante, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.

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

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

#### **Art.61 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi**

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C. e non superiore ai 4°C.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

**Art.62 - Preparazioni gastronomiche refrigerate**

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'OEA deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

**Art.63 - Modalità di utilizzo dei condimenti**

I condimenti per le paste asciutte devono essere confezionate in contenitori separati, in modo da condire le paste al momento della somministrazione. Lo stesso dicasi per il formaggio grattugiato.

**TITOLO XIII**

**NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI**

**Art.64 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto**

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "mantenere" i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

L'OEA deve altresì provvedere al lavaggio e alla consegna dello spuntino di metà mattina al personale della Stazione appaltante. Lo spuntino deve essere fornito il giorno precedente unitamente ai pasti del giorno.

Lo frutta deve essere conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

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

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**Art.65 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto**

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve utilizzare contenitori e bacinelle gastronorm, contenitori individuali per il servizio destinato agli utenti con pasti a domicilio, messi a disposizione dalla Stazione appaltante.

I contenitori da utilizzare per il confezionamento dei pasti devono essere in polipropilene espanso, all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'OEA è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

**Art.66 - Orari di consegna dei pasti destinati agli utenti della ristorazione scolastica**

I pasti dovranno essere consegnati al personale della Stazione appaltante in diversi turni successivi a partire dalle ore 10,45 in base al piano orario predisposto dalla Stazione appaltante. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo o anticipo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

**TITOLO XIV**

**PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI**

**Art.67 - Regolamenti**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro Cottura devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n. 6) le quali devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

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

**Art.68 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina**

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art.69 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

L'O.E.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

#### **Art.70 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti**

L'O.E.A. deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza il Centro Cottura, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta.

#### **Art.71 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti**

L'OEA deve effettuare presso il Centro Cottura, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

#### **Art.72 - Rifiuti e materiali di risulta**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....



Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

## **TITOLO XVI**

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

#### **Art.73 - Disposizioni generali in materia di sicurezza**

L'OEA entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### **Art.74 – Misure per eliminare i rischi interferenti**

L'OEA, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”* (Allegato n. 8).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

#### **Art.75 - Impiego di energia**

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

#### **Art.76 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'OEA presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

previsto dalle normative vigenti.

## **TITOLO XVII**

### **DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

#### **Art.77 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche**

L’OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura.

#### **Art.78 – Manuale della Qualità**

L’OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

#### **Art.79 – Manuale di Autocontrollo**

L’OEA dovrà entro 30 giorni dall’inizio del servizio redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

#### **Art.80 – Documento di valutazione dei rischi**

L’OEA dovrà entro 30 giorni dall’inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

## **TITOLO XVIII**

### **CONTROLLI DI CONFORMITA’**

#### **Art.81 - Disposizioni generali**

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante e l’OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito.

L’OEA dovrà garantire l’accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**Art.82 - Controlli da parte della Stazione Appaltante**

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

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

**Art.83 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante**

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante., dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i locali di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

**Art.84 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante**

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante. per le quantità di campioni prelevati.

L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

**Art.85 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera ( se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

**Art.86 - Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante**

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

**Art.87 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa**

Il Comune di Viareggio al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:

- monitoraggio e controllo della qualità del servizio soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
- vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente CSO, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
- consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico

La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e a trasmettere copia del regolamento comunale relativo alla Commissione Mensa.

I componenti della Commissione Mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice e copricapo monouso fornito dall'OEA.

E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'OEA. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Stazione appaltante.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**TITOLO XIX**  
**PENALITA' PER INADEMPIENZE**

**Art.88 - Penali e rimborsi**

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

**a) 1° livello**

***Euro 100,00***

- 1) Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- 2) Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuoco, dietista, Direttore Tecnico ecc.);
- 3) Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- 4) Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- 5) Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- 6) Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- 7) Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
- 8) Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- 9) Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti al personale della Stazione appaltante;
- 10) Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

**b) 2° livello**

***Euro 250,00***

- 1) Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- 2) Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- 3) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
- 4) Per ogni derrata non conforme alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” rinvenuta nel magazzino;
- 5) Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”;
- 6) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- 7) Per la mancata redazione della documentazione relativa all’igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- 8) Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- 9) Per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- 10) Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- 11) Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- 12) Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- 13) Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione appaltante.

**c) 3° livello**

***Euro 500,00***

- 1) Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 2) Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- 3) Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

- 4) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- 5) Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- 6) Ogniqualvolta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- 7) Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- 8) Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

**d) 4° livello** **Euro 1.500,00**

- 1) Per mancata attivazione del piano di controllo della qualità proposto nel progetto gestionale;
- 2) Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- 3) Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici o a lotta integrata (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese ( la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- 4) Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro di cottura, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
- 5) Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi presenti presso il Centro Cottura secondo quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie*” (allegato n.7);

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, La Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell’ inadempienza o della recidività.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la Stazione appaltante è tenuta ad effettuare agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di ristorazione scolastica, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell’OEA. I suddetti rimborsi dovranno essere effettuati direttamente dall’OEA a favore dei nominativi indicati dalla Stazione appaltante.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

## TITOLO XX

### PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

#### Art.89 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo unitario del pasto, per ciascuna tipologia di utenti, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, gli oneri derivanti da eventuale reintegro dei contenitori e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La fatturazione, suddivisa scuola per scuola avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base:

**A) Asili Nido:** numero di pasti crudi semilavorati realmente forniti

**B) utenze scolastiche, utenti domiciliari, utenti Casa di Riposo:** numero di pasti realmente forniti

**C) Cestini:** Il prezzo dei cestini da viaggio è del 25 % in meno del prezzo unitario del pasto pronto.

L'OEA mensilmente fatturerà alla Stazione appaltante, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese (dato desunto dalle prenotazioni giornaliera). Le fatture dovranno essere distinte per plesso scolastico e accompagnate da un prospetto analitico che permetta alla Stazione Appaltante la verifica del computo dei pasti fruiti e del numero dei pasti fatturati. Se le fatture pervenissero senza il suindicato prospetto i termini di liquidazione decorreranno solamente a partire dalla data di ricevimento dello stesso.

I pagamenti avverranno prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio da parte della Stazione Appaltante. Tali pagamenti verranno effettuati **esclusivamente** mediante bonifico bancario o postale a 30 giorni d.f..

La Stazione Appaltante può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

#### Art.90 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'OEA 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, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale. L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....



ASP VIAREGGIO

Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

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 Legge 136/2010; l' OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta della Stazione appaltante, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'OEA 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 contestualmente la Stazione appaltante 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 Legge 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

**Art.91 – Adeguamenti dei prezzi**

I prezzi dei pasti, a partire dal 2° anno di attività, potranno essere annualmente adeguati ai sensi dell'art.115 del Dlgs 163/2006 (adeguamenti Istat) e successive modificazioni. Gli indici di riferimento, per le diverse voci di costo di cui all'offerta presentata in sede di offerta, sono costituiti dal FOI con riferito alla colonna riportatane la media annua.

La richiesta di adeguamento dei prezzi non potrà essere in alcun caso retroattiva.

**TITOLO XXI**

**BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

**Art.92 - Verbale di consegna dei locali e inventario**

La Stazione appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA, a titolo di locazione, il Centro Produzione Pasti. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'OEA 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 Stazione appaltante.

**Art.93 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'OEA devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA,

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

**Art.94 - Manutenzioni ordinarie di competenza dell'O.E.A.**

Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e dell'utensileria, presenti presso il Centro Produzione Pasti.

Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dalla Specifica Tecnica n.5 "Interventi di manutenzione ordinaria" allegata al presente capitolato (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

L'OEA si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Gli interventi di manutenzione effettuati dovranno essere annotate su apposito registro gli interventi eseguiti.

L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima che inizi il servizio.

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

**Art.95 - Verifica periodica dei locali di produzione**

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

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

**Art.96 - Inventari di riconsegna**

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali di produzione e di distribuzione dei pasti con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dai beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'O.E.A..

## **TITOLO XXII**

### **ASPETTI CONTRATTUALI**

#### **Art.97 - Durata del contratto**

Il contratto avrà durata di 3 (tre) anni consecutivi, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione ovvero dal 01 settembre 2011 al 31 agosto 2016.

La fornitura dei pasti per la Casa di Riposo inizierà il 1 luglio 2012 e terminerà al 31 agosto 2016.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione Appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'OEA sarà obbligato ad erogare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

#### **Art.98 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto**

Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'OEA il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

#### **Art.99 - Stipula del contratto**

L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui l'OEA non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa presso la sede dell'ASP di Viareggio.

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

**Art.100 - Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.**

Qualora l'O.E.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'O.E.A. per gli investimenti eventualmente effettuati.

**Art.101 - Risoluzione di diritto del contratto**

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'O.E.A. le difformità riscontrate e la invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che l'O.E.A. abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

**Art.102 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

La Stazione Appaltante, nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'O.E.A., avrà la facoltà di risolvere il contratto, 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 fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;
- b) messa in liquidazione dell'O.E.A.;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'O.E.A. fatta eccezione per il personale interinale, o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

- l) inadempienze reiterate dell'O.E.A. dopo la comminazione di n° 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta.
- r) Mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

**Art.103 - Licenze e autorizzazioni**

L'O.E.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'O.E.A. anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'O.E.A., fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

**Art.104 - Subappalto del servizio e cessione del contratto**

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito solo per i servizi accessori che a titolo esemplificativo sono (interventi di manutenzione, la pulizia, ed in generale tutti i lavori che esulano dall'oggetto sociale dell'OEA ma necessari per il buon andamento della fornitura) ed è subordinato alla ricorrenza delle seguenti condizioni:

104.1 - che l'OEA abbia indicato all'atto dell'offerta le parti di servizio che intende concedere in subappalto precisando il nominativo del subappaltatore ovvero l'elenco delle imprese nell'ambito del quale individuerà il subappaltatore;

104.2 - che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.

104.3 - che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di idoneità tecnico – professionale con riferimento alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi della legge 81/2008

*Firma del legale rappresentante per accettazione*  
.....

ASP VIAREGGIO  
Capitolato servizio ristorazione scolastica e altri utenti

104.4 che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuna causa ostantiva di cui alla Legge n.575 del 1965 e s.m.i e di cui al D.Lgs n.490/94 e s.m.i da verificarsi in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. n.252 del 1998.

104.5 - che nella stesura dei contratti di subappalto e di subaffidamento l'OEA rispetti quanto disposto dalla Legge 136/2010 e s.m.i.. La Stazione appaltante vigilerà sull'osservanza degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. L'impresa appaltatrice, l'impresa subappaltatrice o l'impresa subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità di cui all'art.3 della L.136/2010 e s.m.i. dovrà procedere alla risoluzione del relativo contratto informandone la Stazione appaltante e la Prefettura competente.

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori; l'OEA è obbligato a trasmettere alla stessa Stazione appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.

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

**Art.105 - Controversie**

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Lucca ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

**Art.106 - Disposizioni finali**

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

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Marco Franciosi

*Firma del legale rappresentante per accettazione*

.....