

Rep.n. 64151

COMUNE DI FIRENZE

**CAMST - COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E
TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA**

ATTO DI APPALTO

Gestione del centro cottura via Bibbiena anno scolastico 2013/2014 - lotto
1 - CIG 5116552846.

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilaquattordici (2014) e questo giorno ventisette (27) del mese
di febbraio in Firenze, e precisamente nei locali della Segreteria Generale
posti in Piazza della Signoria, (Palazzo Vecchio).

Avanti a me Dott. Antonio MEOLA, Segretario Generale del Comune di Fi-
renze, autorizzato a ricevere gli atti nei quali il Comune è parte, si sono
presentati e personalmente costituiti:

1) Il Dottor Giovanni BONIFAZI, nato a Terni il 10 gennaio 1960, domici-
liato per la carica in Firenze, Piazza della Signoria, il quale mi dichiara di
intervenire al presente atto non in proprio ma in rappresentanza del "CO-
MUNE DI FIRENZE", Codice Fiscale 01307110484, nella sua qualità di Di-
rigente della Direzione Istruzione, Servizio di Supporto alla Scuola, giusto il
disposto dell'art. 58 dello Statuto del Comune di Firenze e dell'articolo 25
del Regolamento generale per l'attività contrattuale dello stesso Comune;

2) La Signora Barbara SASSOLI, nata Firenze il 4 settembre 1960, domici-
liata per la carica ove appresso, la quale interviene al presente atto non in
proprio ma in qualità di Consigliere dell'Impresa "CAMST - COOPERATI-
VA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPE-

RATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA" (d'ora in poi CAMST SOC.COOP. A R.L.), con sede in Castenaso fraz.Villanova (BO), Via Tosarelli n. 318, Codice Fiscale e numero di iscrizione nel registro delle Imprese di Bologna n. 00311310379, conforme risulta da visura della CCIAA del giorno 16/01/2014, iscritta all'Albo delle società Cooperative al n. A100118 Sezione Cooperative a mutualità prevalente.

Contraenti della cui identità personale e veste rappresentativa, io Segretario Generale del Comune di Firenze sono certo,

PREMESSO che

- con determinazione dirigenziale della Direzione Istruzione - P.O. Refezione Scolastica n. 2013/DD/04052 del 14 giugno 2013 veniva indetta una procedura aperta per l'affidamento della "gestione dei centri cottura comunali per l'anno 2013 - 2014 , n. 3 lotti" da aggiudicarsi mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base a quanto disposto dall'art. 83 del D.Lgs. 163/2006;

- in data 31 luglio 2013 come risulta da verbale Rep. n. 64008 il lotto 1, dell'appalto in oggetto, veniva provvisoriamente aggiudicato all'Impresa CAMST SOC.COOP. A R.L. che offriva un ribasso dello 0,8% (zero virgola otto per cento) sui prezzi a base di gara;

- con determinazione dirigenziale della Direzione Istruzione - P.O. Refezione Scolastica n. 2013/DD/06577 del 21 agosto 2013, parzialmente rettificata con determinazione n. 2013/DD/07034 del 26/08/2013, l'appalto relativo alla "Gestione del centro cottura via Bibbiena anno scolastico 2013/2014 - lotto 1" veniva aggiudicato definitivamente all'Impresa CAMST SOC.COOP. A R.L. per l'importo complessivo di Euro

2.726.184,60 (duemilionesettecentoventiseimilacentottantaquattro e sessanta centesimi) oltre IVA e con la determinazione n. 6577 venivano assunti i relativi impegni di spesa;

- sono state effettuate le verifiche sui requisiti di ordine generale e speciale previste dal Codice dei Contratti Pubblici;

- con nota, prot. 162481 del 28 ottobre 2013, sono state richieste le informazioni prefettizie di cui alle vigenti disposizioni antimafia nei confronti dell'Impresa CAMST SOC.COOP. A R.L. e che la stipula del presente contratto avviene ai sensi dell'art. 92 commi 3 e 4 del D.Lgs. 159/2011, salva pertanto la facoltà di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione, secondo quanto previsto dalle medesime disposizioni;

- l'appalto vuol farsi risultare da regolare contratto;

TUTTO CIO' PREMESSO

per il presente atto, previa approvazione e ratifica ad ogni effetto della susposta narrativa, le Parti, come sopra costituite, convengono e stipulano:

ART.1 – Oggetto dell'appalto

Il Comune di Firenze, rappresentato dal Dirigente della Direzione Istruzione, Servizio di Supporto alla Scuola, nella persona del Dottor Giovanni BONIFAZI ed in esecuzione degli atti in premessa citati, affida in appalto all'Impresa CAMST SOC.COOP. A R.L. in persona della Signora Barbara SASSOLI, che accetta e si obbliga, l'esecuzione di tutte le prestazioni occorrenti per la "Gestione del centro cottura via Bibbiena anno scolastico 2013/2014 - lotto 1" alle condizioni tutte di cui:

- al presente contratto;

- alle offerte economica e tecnica presentate in sede di gara e conservate

	agli atti dell'ufficio Contratti;	
	nonchè ai seguenti elaborati che sottoscritti digitalmente dalle parti, ne costituiscono parte integrante e sostanziale:	
	- Capitolato - lotto 1;	
	- allegati al capitolato: "condizioni generali per gli appalti di servizi,forniture e forniture con posa in opera di Quadrifoglio S.p.a." e "capitolato Quadrifoglio S.p.a."	
	- specifiche tecniche gestione centri cottura comunali;	
	Nel presente appalto non sono previste interferenze che richiedano la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) di cui al D.lgs. n. 81/2008, art. 26, c. 3 e il calcolo dei costi relativi.	
	La Signora Barbara SASSOLI, nei nomi, accetta l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto di appalto, nonchè tutte le condizioni cui viene subordinato, che si obbliga ad osservare e fare osservare scrupolosamente; in particolare l'appaltatore si impegna ad eseguire a sue spese tutte le prestazioni necessarie per adeguare il servizio posto dal Comune di Firenze a base di gara, alle variazioni dallo stesso proposte sulla base dell'offerta tecnica.	
	ART. 2 – Corrispettivo dell’appalto	
	Le parti concordano che il corrispettivo del presente appalto è previsto in Euro 2.726.184,60 (duemilionisettecentoventiseimilacentottantaquattro e sessanta centesimi) oltre IVA, per un corrispettivo a pasto pari a Euro 4,17 (quattro virgola diciassette) oltre IVA, comprensivo della quota relativa alla distribuzione, determinata dal capitolato ad un prezzo a pasto non inferiore a Euro 1,05 (uno virgola zero cinque) oltre IVA.	
	4	

ART. 3 – Garanzie

Si dà atto che il prescritto deposito cauzionale definitivo di Euro 272.618,46 (duecentosettantaduemilaseicentodiciotto e quarantasei centesimi) viene ridotto del 50% essendo l'Impresa CAMST SOC.COOP. A R.L. in possesso di certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2008, ai sensi dell'art. 40 D.Lgs. 163/2006, ed è stato costituito per l'importo di Euro 136.309,23 (centotrentaseimilatrecentonove e ventitré centesimi) mediante polizza fideiussoria n. 200019741 emessa in Sesto Fiorentino (FI) da Banca Etruria in data 16/01/2014.

L'Impresa CAMST SOC.COOP. A R.L., inoltre, ha provveduto a produrre le polizze assicurative previste all'art.4 del capitolato d'appalto.

ART. 4 ADEMPIMENTI AI SENSI DELL'ART.3 DELLA L.136 DEL 13/08/2010 E MODALITA' DI RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI DELL'APPALTO

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della L.136 del 13/08/2010, CAMST SOC.COOP. A R.L. si obbliga, ad ottemperare a quanto previsto dalla legge sopracitata. In particolare la suddetta società con nota prot. n. 18961 del 27/01/2014 che si conserva agli atti dell'ufficio contratti, ha provveduto a comunicare al Comune di Firenze gli estremi dei propri conti correnti dedicati alle commesse pubbliche e ha individuato nei Signori:

- Maria Antonietta Pasquariello, C.F. PSQMNT54M69A944S;

- Festina Piccinini, C.F. PCCFTN49B53F930Y;

- Ivano Minarelli, MNRVNI56A24A944X;

le persone delegate ad operare su di essi. Pertanto ai sensi e per gli effetti

dell'art. 3 del D.M. 145/2000 e dell'art. 3 della L. 136/2010 i pagamenti ver-
ranno effettuati mediante bonifico bancario sui seguenti conti correnti dedi-
cati presso:

-	Banca	Etruria	Soc.	Coop.va	-	Codice	IBAN	IT
29V0539038100000000100190;								

- Unicredit Spa - Codice IBAN IT04S0200802515000002958499;

-	Banca	Popolare	Lodi	Spa	-	Codice	IBAN	IT
98F05164367600000001108491;								

-	Cassa	di	Risparmio	del	Veneto	Spa	-Codice	IBAN	IT
86T0622511831100000003238;									

- Cassa di Risparmio Parma e Piacenza Spa - Codice IBAN IT
44Y0623012700000081873436;

- Cassa di Risparmio Friuli Venezia Giulia Spa - Codice IBAN IT
291063401230107404253393P;

-	Cassa	di	Risparmio	Bologna	Spa	-	Codice	IBAN
IT32G063850246607400005126E;								

Nel caso in cui i suddetti soggetti effettuino, in conseguenza del presente contratto, transazioni senza avvalersi dei suddetti conti correnti dedicati, il presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L.136/2010.

ART. 5 TUTELA DELLA RISERVATEZZA

CAMST SOC.COOP. A R.L. dichiara di operare nel rispetto della normativa sulla Privacy ed in particolare di essere adempiente in riferimento agli obblighi imposti dal D.Lgs. 196/2003.
--

ART. 6 - SPESE DEL CONTRATTO

Tutte le spese di questo atto (i diritti di segreteria, imposta di bollo e di registro) e conseguenziali sono a carico dell'Appaltatore che, a tutti gli effetti del presente atto, elegge domicilio in Firenze, piazza E. Artom n.12, presso la sede CAMST della Divisione Centro Sud.

Il servizio di cui al presente contratto di appalto è soggetto al pagamento dell'Imposta sul Valore Aggiunto.

L'imposta di bollo di cui al presente atto è assolta fin dall'origine ai sensi del D.M. 22 febbraio 2007 mediante Modello Unico Informatico.

Le parti danno atto che la stipulazione del presente contratto ha luogo sotto condizione risolutiva dell'esito positivo dei controlli sui requisiti dell'aggiudicatario.

Pertanto l'esito sfavorevole degli stessi comporterà la risoluzione del contratto con ogni conseguenza di legge, ivi compreso il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.

E, richiesto, io Segretario Generale del Comune di Firenze, ho ricevuto il presente contratto di appalto del quale ho dato lettura alle Parti, che lo hanno dichiarato conforme alla loro volontà e, dispensandomi dalla lettura degli allegati, lo sottoscrivono, ai sensi del D.Lgs.82/2005, a mezzo di firma digitale valida alla data odierna nel testo e negli allegati insieme a me Segretario Generale Rogante.

Questo contratto è stato redatto con mezzo elettronico e occupa pagine intere sei e parte della seguente fino a qui.



COMUNE DI FIRENZE

DIREZIONE ISTRUZIONE

Servizio Supporto alla Scuola

P.O. Refezione Scolastica

CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE “VIA BIBBIENA”

- LOTTO 1 -

Periodo: Settembre 2013 – Giugno 2014

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione del Centro di cottura comunale "VIA BIBBIENA", ubicato in Via Bibbiena, n.c. 23/25/27, nel quale la ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, alla preparazione, approntamento ed alla consegna dei pasti per il servizio di refezione scolastica, nelle scuole come di seguito ripartite:

				Numero Medio Pasti				
				Inf.	Prim.	Med.	Adulti	TOTALE
Ambrosoli	Inf.	Via Mantignano, 154		130			20	150
Ambrosoli	Prim.	Via Mantignano, 154	si		270		10	280
Anna Frank		Via Baldovinetti, 1	si		160		10	170
Argingrosso		Via S. Bassi, 5	si	70			5	75
Bechi	Inf.	Via Pisana, 771		70			10	80
Bechi	Prim.	Via Bugiardini, 25	si		230		10	240
Calvino c/o Locchi		Via del Salletto 18	si		40		5	45
Calvino c/o De Filippo "B"		Via De' Bassi, 3	si		190		10	200
Ciari		P.za Dolci, 3	si	125			10	135
Daddi		Via Daddi, 23	si	85			5	90
De Filippo "B" e "A"		Via De' Bassi, 3	si	40	220		15	275
Don Milani		P.za Dolci, 1	si		220		15	235
Laura Poli		Via Argingrosso, 135	si	110			5	115
Locchi	Inf.	Via del Salletto, 18		55			10	65
Locchi	Prim.	Via del Salletto, 18	si		115		5	120
M.L.King		V.le Etruria, 2	si		165		10	175
Montagnola		Via di Montorsoli, 1	si	120	340		25	485
Niccolini	Inf.	Via di Scandicci, 20		160			20	180
Niccolini	Prim.	Via di Scandicci, 42	si		330		20	350
Piero della Francesca		Via Bugiardini, 25	si			60	5	65
Petrarca		Via F.Cavallotti, 6/8	si	70	130		15	215
Pio Fedi		Via Pio Fedi, 2		80			15	95
Rodari		Via Siena, 30	si	80			5	85
Sansovino		Via del Sansovino, 33	si	60			5	65
Viani		Via Torricoda, 82		40			10	50
Gesù Buon Pastore		Via di Soffiano, 3		75				75
Monticelli		Via di Soffiano, 3			180			180
Maria Fiorenza Nardi		Via di Soffiano 3				40		40
Alda Mazzini		P.za S.M. Pignone, 4		35				35
San Pier Martire		P.za San Felice, 6		55	100			155
Consolata		Via delle Bagnese, 20		35				35
Totale pasti:				1.495	2.690	100	275	4.560

["SI"] – Scuole con Servizio distribuzione a carico della Ditta appaltatrice.

Il Comune si riserva di apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, anche con riferimento al solo servizio di distribuzione, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 10 giorni.

Costituisce altresì oggetto dell'Appalto la fornitura di pentolame (esclusivamente in acciaio inox o vetro), contenitori, utensili da cucina e quant'altro necessario nel Centro di Cottura per la produzione dei pasti; dovranno inoltre essere forniti pentolame e utensili con le caratteristiche di cui sopra per la preparazione delle diete speciali. Tali dotazioni rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine del presente Appalto.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di un anno scolastico, con possibilità di ripetizione, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett. B. del Dlgs 163/2000, di anno in anno per ulteriori tre anni scolastici.

L'A.C. si riserva di modificare il numero dei giorni di servizio o il numero dei pasti da fornire senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti a compensi ulteriori o indennizzi, nelle seguenti circostanze:

- a) sulla base dei giorni previsti nel calendario scolastico regionale
- b) sulla base dei calendari integrativi dei singoli Istituti scolastici
- c) a seguito di eventi eccezionali di carattere sportivo, sociale e culturale che interessino l'intera città o parti significative di essa, in relazione ai quali il Comune di Firenze decida di interrompere il servizio di refezione nelle scuole. In tal caso dell'interruzione del servizio verrà data informazione all'appaltatore con almeno 10 giorni di anticipo.

Il finanziamento dell'appalto relativamente al periodo settembre/dicembre 2013 è limitato a n. 46 giorni. L'A.C. si riserva di coprire le necessità afferenti agli ulteriori giorni di calendario scolastico rimasti scoperti a bilancio di previsione 2013 approvato.

Nell'eventualità che nel corso dell'appalto si rendesse necessaria per qualsiasi motivo la chiusura del Centro di Cottura, l'A.C. si riserva di affidare alla Ditta aggiudicataria la fornitura dei pasti [alle stesse condizioni contrattuali in essere] che la stessa potrà produrre presso un proprio stabilimento, o di cui comunque abbia la disponibilità, e ritenuto idoneo dall'A.C.

Qualora la Ditta aggiudicataria non sia in grado di fornire quanto sopra, l'A.C. si riserva di affidare il servizio ad altra Ditta limitatamente al periodo di chiusura della cucina senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare diritti a compensi.

ART. 3 – PERIODO DI PROVA

Per i primi 3 (tre) mesi di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata AR.; La Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

Art. 4 – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, le seguenti Polizze Assicuratrici stipulate con una primaria Compagnia di Assicurazione nelle quali venga indicato espressamente che l'A.C. (suoi amministratori e dipendenti) debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti:

- 1 **Polizza Incendio:** riferita al rischio locativo (inteso quale responsabilità della ditta appaltatrice per danni cagionati all'edificio del centro cottura) con somma assicurata pari a Euro 1.500.000,00= (valore stimato di ricostruzione a nuovo del fabbricato medesimo); il contenuto dell'edificio (impianti, attrezzature arredi e quant'altro di proprietà comunale) dovrà essere assicurato con somma pari a Euro 1.400.000,00= (valore stimato a nuovo degli stessi); dovrà inoltre essere prevista garanzia per ricorso di terzi con massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00=.
- 2 **Polizza RCTO:** riferita all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate all'art. 1 del presente Capitolato, con massima RCT non inferiore a Euro 10.000.000,00= e RCO di almeno Euro 2.000.000,00= con il limite di Euro 1.000.000,00= per ogni utente del servizio. Nella polizza dovranno essere previste le seguenti estensioni di garanzia: rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'A.C. suoi amministratori e dipendenti; RC personale di tutti i dipendenti ed addetti al servizio, danni agli utenti da preparazione, somministrazione, distribuzione cibi e bevande nei limiti del massimale per sinistro (Euro 1.000.000,00=) danni a cose in consegna e custodia con limite di risarcimento non inferiore a Euro 300.000,00= danni da incendio a cose e locali di terzi derivanti da incendio di cose della ditta Appaltatrice con limite di risarcimento non inferiore a Euro 500.000,00=.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 5 – SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente appalto.

Tuttavia, potrà essere subappaltato il servizio di trasporto dei pasti a ditte specializzate. Per le caratteristiche dei mezzi e del servizio trasporto si rimanda a quanto previsto all'art. 13 delle "Specifiche Tecniche" nonché a quanto previsto dall'art. 118 del D.Lgs. 163/06.

Non è consentito neppure temporaneamente l'utilizzo della struttura per uno scopo diverso da quello del presente capitolato.

Art. 6 – CORRISPETTIVO APPALTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà quello risultato dalla % di ribasso offerto dalla Ditta appaltatrice sul prezzo base di **Euro 4,20= per ogni pasto, oltre Iva, compresa la distribuzione.**

Per i pasti forniti "senza distribuzione" il corrispettivo sarà decurtato dell'importo indicato, per tale servizio, in sede di offerta; tale importo comunque non potrà essere inferiore ad **€ 1,05= a pasto, oltre Iva.**

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati "Piatti e Grammature", nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, le prestazioni di personale, ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'appalto di cui all'art. 2 del presente capitolato, per l'eventuale rinnovo dell'appalto si procederà alla revisione del prezzo sulla base degli indici ISTAT dei prezzi al consumo rilevati a partire dalla data effettiva di inizio del servizio oggetto del presente appalto.

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o diminuzione della prestazione, la Ditta appaltatrice è tenuta ad assoggettarvisi agli stessi prezzi patti e condizioni del presente appalto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura del contratto originario.

Qualora venisse reintrodotta l'acqua minerale, verrà riconosciuto un importo pari a **Euro 0,040=**, IVA compresa per ciascun pasto somministrato.

Art. 7 - FATTURAZIONI, LIQUIDAZIONI, CESSIONI DEL CREDITO.

Le fatture verranno liquidate, previa le verifiche d'uso, entro 30 gg. dal ricevimento delle stesse, salvo diversi accordi con l'impresa affidataria. Eventuali contestazioni sospenderanno tali termini.

Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di servizio, complete delle note riportanti i pasti consegnati alle singole scuole, nonché del numero di impegno e Capitolo di spesa ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs. n. 342/97, alla Direzione Istruzione – P.O. Refezione Scolastica, Via A.Nicolodi, 2 – che provvederà ai relativi accertamenti e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Alle fatture dovranno essere altresì allegate le schede periodiche della manutenzione delle attrezzature di cui all'art. 3, punto a) delle "Specifiche Tecniche". La mancanza delle schede di manutenzione costituisce giusta causa di sospensione dei termini di pagamento delle fatture.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Uffici comunali competenti, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

Art. 8 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. In caso contrario il presente appalto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 art. 3 della norma suddetta. L'A.C. verificherà, in occasione di ogni pagamento nei confronti della Ditta appaltatrice e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 9 - VERIFICA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E ASSICURATIVA

L'A.C. procederà, mediante l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva [D.U.R.C.] a verificare la regolarità contributiva e assicurativa dell'Impresa risultata aggiudicataria.

L'A.C. procederà pertanto al pagamento del corrispettivo subordinatamente alla presentazione del DURC.

Saranno segnalate alle Autorità competenti le irregolarità eventualmente riscontrate nell'ambito delle verifiche di cui sopra.

Art. 10 - PENALITÀ

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le

disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui all'art. 10 delle "Specifiche Tecniche" saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1 - qualora non fosse rispettato il limite delle due ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;
- 2 - qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio; se le deficienze nelle grammature fossero rilevate su almeno cinque contenitori presso il centro di cottura le suddette penali saranno applicate per tutti i pasti preparati nello stesso centro. Se comunque durante tali conteggi fossero accertate porzioni inferiori di oltre il 15%, sarà applicata un'ulteriore penale pari al 20% dell'importo pieno di tutti i pasti forniti;
- 3 - qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto all'art.6 delle "Specifiche Tecniche" e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 500,00= al giorno per derrata;
- 4 - per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Servizio Refezione Scolastica, penale di €. 500,00= al giorno;
- 5 - per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 500,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di €. 200,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di €. 500,00= per ogni mezzo di trasporto;
- 6 - per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di €. 500,00=;
- 7 - qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 15 minuti, penale di €. 200,00= per ogni scuola;
- 8 - per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di €. 500,00=, con ulteriore penale di €. 1.000,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo;
- 9 - per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.a.c.c.p., penale di €. 500,00= e penale di €. 200,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
- 10 - per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli di legge anche riferito alle singole pietanze, penale di €. 500,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 200,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
- 11 - qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
- 12 - per la mancata o erronea erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 200,00= ad un massimo di €. 1.000,00= in relazione alla gravità del caso.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori

penalità, da un minimo di € 200,00= ad un massimo di € 1.000,00=.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

Art. 11 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- ∞ qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- ∞ in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- ∞ in caso di cessione dell'attività ad altri;
- ∞ in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- ∞ qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie;
- ∞ uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito nel presente capitolato;
- ∞ per interruzione non motivata del servizio;
- ∞ per assenza ingiustificata del Responsabile, sostituzione dello stesso con altra persona non preventivamente concordata con l'A.C. o qualora lo stesso non fosse più assegnato al Centro Cottura in via esclusiva e a tempo pieno;
- ∞ per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle spettanze al personale dipendente;
- ∞ per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- ∞ utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dalle "Specifiche Tecniche";
- ∞ qualora, nel corso dei controlli di cui all'art. 10 delle "Specifiche Tecniche", venissero trovate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate con termini di conservazione scaduti;
- ∞ violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. previsto dalla L.R.T. n.53/2000;
- ∞ difformità nell'applicazione del progetto gestionale presentato in fase di offerta e accettato dall'A.C.
- ∞ mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto in sede di offerta
- ∞ per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- ∞ o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- ∞ oppure affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, rivalendosi sulla ditta appaltatrice per gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

Art. 12 – CAUZIONE E ONERI FISCALI

La ditta aggiudicataria è tenuta a versare una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm. e con le modalità in esso riportate.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta appaltatrice, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

Art. 13– RISERVA FORNITURA PASTI “QUADRIFOGLIO”

L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire tramite il Centro di Cottura di Via Bibbiena i pasti alla attigua mensa aziendale di “Quadrifoglio – Servizi Ambientali Area Fiorentina S.p.a.” fino alla concorrenza della capacità produttiva del Centro medesimo, a tutte le condizioni e con le modalità di cui al capitolato elaborato da Quadrifoglio spa e al documento “Condizioni generali di contratto per gli appalti di servizi, forniture e forniture con posa in opera di Quadrifoglio spa”, allegati al presente Capitolato.

Il prezzo base dei pasti da fornire è stabilito in Euro 5,54 a pasto oltre iva, compresa la distribuzione e sullo stesso sarà applicata la stessa percentuale di ribasso offerta in sede di gara per i pasti della Refezione Scolastica.

La stipula del contratto avverrà direttamente tra “Quadrifoglio – Servizi Ambientali Area Fiorentina S.p.a.” e la ditta Appaltatrice, nei tempi, nelle forme e con le modalità di cui alle “Condizioni generali di contratto per gli appalti di servizi, forniture e forniture con posa in opera di Quadrifoglio spa”.

Art. 14 – DEFINIZIONE CONTROVERSIE

Per qualsiasi questione che non si sia potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il Foro di Firenze.

Ai sensi dell'art. 241, comma 1-bis del Dlgs. 163/2006, di dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso comma 1-bis è vietato in ogni caso il compromesso.

DIREZIONE ISTRUZIONE
Il Dirigente
Servizio Supporto alla Scuola



INDICE DEGLI ARTICOLI:

1) Oggetto, modalità e luogo di esecuzione del servizio.	1
2) Oneri ed obblighi a carico dell’Affidatario	2
3) Strutture, impianti ed attrezzature date in uso da Quadrifoglio Spa all’affidatario	4
4) Oneri a carico di Quadrifoglio Spa.....	5
5) Disposizioni relative alla gestione del personale.....	5
6) Disposizioni relative alla gestione del servizio	7
7) Responsabilità dell’Affidatario.	19
8) Controlli	19
9) Cessione dei crediti	21
10) Penalità.....	25
11) Diritto di recesso	26
12) Clausola risolutiva espressa	27

1) Oggetto, modalità e luogo di esecuzione del servizio.

Costituisce oggetto del presente documento il servizio ristorazione per Quadrifoglio Spa.

Sono parte dell’oggetto le attività di seguito descritte:

- * la fornitura dei pasti che l’affidatario avrà cura di preparare nel centro di cottura di Via Bibbiena n. 17 e la gestione della sala di ristorazione di Via Bibbiena n. 17 nella quale l’affidatario dovrà provvedere a sue spese, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, alla porzionatura dei pasti ivi consumati;
- * la fornitura, comprensiva delle posate e del servizio di porzionatura e consegna, dei pasti per tutte le sedi periferiche che Quadrifoglio Spa indicherà al momento dell’avvio del servizio e per tutte le sedi che indicherà successivamente. L’affidatario provvederà alla preparazione completa dei pasti destinati alle sedi periferiche di Quadrifoglio Spa presso centri di cottura rispondenti ai requisiti della normativa vigente in materia. Qualora si verificassero variazioni di ubicazione delle sedi periferiche della Società, sarà dato preavviso a mezzo fax o PEC per scritto all’affidatario almeno con dieci giorni consecutivi di preavviso.

I singoli pasti, che saranno differenziati a seconda che siano destinati alla sala di ristorazione di Via Bibbiena n. 17 in Firenze o alle sedi periferiche come sopra individuate, dovranno essere composti come di seguito indicato:

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

Sala di ristorazione di Via Bibbiena:

- **Composizione del pasto:** primo, secondo, contorno, pane, frutta, bevanda analcolica a consumo libero;
- **Tipologia derrate:** frutta e verdura biologiche, banane del commercio Equo e Solidale, riso, latticini, pasta, vitella di latte e pane da filiera corta;
- **Modalità del servizio:** self service.

Sedi periferiche:

- **Composizione del pasto:** primo, secondo, contorno, pane, frutta, ½ litro acqua,
- **Tipologia derrate:** conformi alle leggi vigenti in materia;
- **Modalità del servizio:** veicolata.

Le ulteriori modalità di esecuzione del servizio sono dettagliatamente descritte nel successivo punto 6 (Disposizioni relative alla gestione del servizio).

2) Oneri ed obblighi a carico dell'Affidatario

Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre l'affidatario trasmetterà alla Committente una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con la Committente.

Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono oneri a carico dell'appaltatore la conservazione e la normale manutenzione dei locali e di tutti gli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna compresi i servizi igienici annessi alla sala di ristorazione di Via Bibbiena n. 17 in Firenze che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, questi dovranno essere effettuati a cura dell'appaltatore entro 20 giorni, naturali e consecutivi, dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che l'appaltatore abbia provveduto, Quadrifoglio Spa eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale.

In particolare per quanto riguarda le seguenti attrezzature: vetrina refrigerata, banco di distribuzione, frigo, lavastoviglie ecc., si precisa che la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla loro manutenzione compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte scelte d'intesa con Quadrifoglio Spa individuate prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui l'apparecchiatura in dotazione ai locali (attrezzature fisse, mobili e arredi) non fosse più riparabile, la sua sostituzione è a totale carico di Quadrifoglio Spa. Al termine dell'Appalto le attrezzature sostituite rimarranno di proprietà di Quadrifoglio Spa.

Ogni nuova attrezzatura è comunque subordinata al preventivo esame ed assenso da parte di Quadrifoglio Spa, come pure qualunque integrazione ai locali che fosse ritenuta necessaria dalla ditta appaltatrice. Eventuali integrazioni ai locali apportate dalla ditta, previo parere favorevole dei tecnici di Quadrifoglio Spa, rimarranno, al termine del servizio, di proprietà di Quadrifoglio Spa.

Sono altresì oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche.

Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari alla struttura dei locali questi dovranno essere immediatamente segnalati alla competente Direzione di Quadrifoglio Spa.

Quadrifoglio Spa si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e, se gli interventi di manutenzione eseguiti, sono riportati sul registro di manutenzione.

Ulteriori oneri a carico dell'affidatario

L'accesso degli addetti dell'affidatario alla sala refezione di Via Bibbiena, dovrà avvenire tramite i varchi aziendali indicati al successivo punto 6 (Disposizioni relative alla gestione del servizio); è comunque onere dell'appaltatore l'apertura e la chiusura degli accessi alla sala refezione di Via Bibbiena n. 17 in Firenze.

Sono a carico dell'appaltatore le spese per eventuali disinfestazioni e derattizzazioni di carattere ordinario e/o straordinario comprese le conseguenti operazioni di pulizia, le spese per

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

la rimozione dei rifiuti solidi urbani come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice mantenere le prescritte autorizzazioni sanitarie per la gestione del centro di ristorazione di Via Bibbiena n. 17 In Firenze.

L'appaltatore, ed anche il subappaltatore in caso di subappalto, dovrà produrre inoltre prima dell'inizio del servizio:

A) elenco nominativo del personale, addetto e di scorta, impiegato nel servizio. L'elenco, debitamente sottoscritto dal legale rappresentante, dovrà riportare per ogni lavoratore: a) nome, b) cognome, c) luogo, d) data di nascita, e) squadra o scorta, f) mansione svolta, g) impresa di cui il lavoratore è dipendente, h) impresa per la quale il lavoratore svolge prestazioni relative all'appalto, i) indicazione dell'eventuale contratto tra le imprese sub g) e h) qualora le imprese non coincidano.

L'affidatario dovrà garantire il regolare svolgimento dei servizi secondo quanto previsto nel presente documento assicurando un numero adeguato di personale operativo, oltre la possibilità di sostituzione in caso di assenza;

B) copia carta di identità (In corso di validità) di ciascun lavoratore;

C) per ciascun lavoratore, copia integrale della comunicazione di assunzione on-line al centro per l'impiego (modello UNILAV - instaurazione) o, per le assunzioni effettuate fino al 17 agosto 2008 (compreso), la copia del libro matricola e del modello C/ASS (comunicazione assunzione);

D) in caso di lavoratori extracomunitari, copia della carta di soggiorno o del permesso di soggiorno in corso di validità (in caso di permesso di soggiorno scaduto occorre presentare la richiesta di rinnovo e le ricevute di pagamento occorrenti per la presentazione della medesima).

3) Strutture, impianti ed attrezzature date in uso da Quadrifoglio Spa all'affidatario

Quadrifoglio Spa concede in comodato d'uso gratuito all'appaltatore i locali destinati alla porzionatura e consumo dei pasti della sala di ristorazione di Via Bibbiena n. 17 in Firenze. La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno da apposito verbale, redatto in

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

contraddittorio tra le parti prima dell'avvio del servizio.

Quadrifoglio Spa si riserva l'utilizzo della sala di ristorazione, previa comunicazione all'appaltatore, per finalità proprie, quali riunioni, assemblee, attività sociali ecc.. Nei casi suddetti i locali saranno riconsegnati all'appaltatore in condizioni compatibili con l'utilizzo proprio dei locali. Le spese concernenti al ripristino della condizione igienico - sanitaria saranno a totale carico di Quadrifoglio Spa.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dall'appaltatore o del personale da essa dipendente o da altri con essa aventi causa, saranno addebitati al medesimo, previa constatazione e valutazione tra le parti.

4) Oneri a carico di Quadrifoglio Spa

Sono a carico della Quadrifoglio Spa:

- la straordinaria manutenzione o il rinnovo dei locali, degli impianti nonché l'eventuale sostituzione delle attrezzature e mobili ceduti in uso all'affidatario;
- gli oneri per i consumi di energia elettrica e acqua.

5) Disposizioni relative alla gestione del personale

Ogni servizio di gestione inerente all'oggetto del servizio in argomento verrà svolto da personale alle dipendenze dell'affidatario.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'affidatario, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso la centro di cottura di Via Bibbiena n. 17 in Firenze sia presso i locali di Quadrifoglio Spa, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello aziendale avente diretta causa con il servizio di ristorazione.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, Quadrifoglio Spa ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della ristorazione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni lavorativi dalla segnalazione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Direzione del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente contratto deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti da Quadrifoglio Spa al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del direttore, l'Impresa affidataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità.

Addestramento

L'affidatario deve garantire lo svolgimento di un seminario di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente contratto sia a livello di produzione che di distribuzione.

L'affidatario deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Committente.

Al seminario illustrativo parteciperà anche Quadrifoglio Spa attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa affidataria informerà l'ufficio preposto di Quadrifoglio Spa circa il giorno e il luogo dove si terrà il seminario.

Vestitario

L'affidatario deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art.42), da indossare durante le ore di servizio.

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

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Idoneità Sanitaria

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria dovrà essere garantito lo svolgimento della

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione degli alimenti, con le modalità ed i tempi previsti dalla Delibera della Regione Toscana n. 1388 del 27/12/2004, Allegato "A", in attuazione della Legge Regionale Toscana del 12/05/2003, n. 24.

Igiene del personale

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

Controllo della salute degli addetti

L'affidatario deve provvedere a garantire a Quadrifoglio Spa che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Rispetto delle normative vigenti

L'affidatario deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché le direttive macchine.

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

L'affidatario deve in ogni momento, a semplice richiesta di Quadrifoglio Spa dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'affidatario.

6) Disposizioni relative alla gestione del servizio

L'affidatario si impegna per il periodo di durata dell'appalto, alla fornitura di pasti, come segue: l'affidatario provvederà alla preparazione completa dei pasti destinati a Quadrifoglio Spa presso il centro di cottura di Via Bibbiena n. 17 in Firenze per la fornitura dei pasti presso la sala di ristorazione di via Bibbiena e presso centri di cottura rispondenti ai requisiti della normativa

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

vigente in materia per la fornitura dei pasti veicolati alle sedi periferiche di Quadrifoglio Spa. Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale di Firenze decidesse che il medesimo centro di cottura non venga utilizzato per determinati periodi, l'affidatario provvederà alla preparazione completa dei pasti destinati a Quadrifoglio Spa presso il centro di cottura in uso, o di sua proprietà, più prossimo a Via Bibbiena n. 17 in Firenze, e comunque compreso in una raggio di km 15.

L'affidatario dovrà comunicare in forma scritta, il calendario di funzionamento del centro di cottura di Via Bibbiena e la sede alternativa; ogni variazione dovrà essere comunicata, in forma scritta, con almeno 10 gg. di anticipo.

Quando il centro di cottura sia in funzione è vietato all'affidatario provvedere alla preparazione dei pasti per Quadrifoglio Spa in luogo diverso da Via Bibbiena.

I pasti per la sede di Via Bibbiena devono essere consegnati dall'affidatario presso la sala di ristorazione di Via Bibbiena n. 17 in Firenze, e porzionati in self-service tramite personale dell'affidatario.

L'accesso dei pasti ai locali di refezione di Quadrifoglio Spa, nel caso in cui i medesimi siano, per le ragioni di cui sopra, preparati in un centro di cottura diverso da quello di Via Bibbiena, saranno veicolati all'interno della Sede centrale di Quadrifoglio Spa con accesso carraio (differenziato secondo l'orario di arrivo dell'automezzo addetto al trasporto) o da Via Baccio da Montelupo n. 46 o da Via Bibbiena n. 9. Nel caso in cui i pasti siano preparati nel centro di cottura di Via Bibbiena, gli stessi saranno consegnati per la distribuzione dall'apposito varco predisposto nella parete di separazione tra il suddetto centro di cottura e la sala di ristorazione.

I pasti devono essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti e consumati.

I pasti devono essere trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei medesimi secondo quanto disposto dall'Art.31 del DPR 26.03.1980 n.327. *I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art 43 e ss.mm.,*

Sempre e comunque tutti i contenitori dei pasti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.03.1973, modificato dal D.M. 13.09.1975 e successive modifiche e saranno forniti

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

dall'affidatario.

I pasti per la sede centrale devono essere porzionati dalle ore 11,20 alle ore 14,30.

Principalmente le uscite dei pasti saranno richieste alle ore 11,20, alle ore 12,00, alle ore 13,00, alle ore 13,30 e alle ore 14,00.

L'affidatario dovrà mettere a disposizione per ogni pasto erogato, relativamente al condimento individuale del medesimo, sale, pepe, aceto e un quantitativo medio di 10 gr. di olio extra vergine di oliva *avente le caratteristiche prescritte dalla L. 1407/60 e dal D.M. 509 ottobre 1987.*

L'affidatario dovrà mettere a disposizione per ogni pasto erogato: i piatti, le posate, i bicchieri, 1 tovaglietta usa e getta copri vassoio; 2 tovaglioli (salviette) usa e getta di adeguata dimensione ed assorbenza; 1 stuzzicadenti in legno in busta singola.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni nei quali Quadrifoglio Spa eroga i propri servizi, ad esclusione della domenica e delle festività del 1° gennaio, 1° maggio, 15 agosto, 25 dicembre; Quadrifoglio Spa si riserva la facoltà di sospendere il servizio di ristorazione nelle altre festività di calendario previa comunicazione all'affidatario.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione dei servizi aziendali, la ditta sarà avvisata con 20 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'affidatario. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale dipendente dell'affidatario, al quale resta la facoltà di servire un piatto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con Quadrifoglio Spa.

I pasti prenotati e le relative bevande, per ciascuna sede, saranno richiesti, a mezzo fax, o direttamente da Quadrifoglio Spa entro le ore 8,00 di ogni giorno. Sarà comunque, in ogni caso pagato, oltre al numero dei pasti prenotati, il numero dei pasti che si rendessero necessari, successivamente all'ora indicata, presso la Sede Centrale.

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed a quanto previsto nelle «Specifiche tecniche gestionali per centri di cottura comunali» (allegato al Capitolato d'Appalto del Comune di Firenze).

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

In alternativa alle verdure surgelate – bietole e spinaci – potranno essere utilizzate verdure fresche confezionate cotte.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente contratto, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche e nell'offerta progettuale dell'affidatario.

Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e ss. mm. e integrazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti.

Non devono essere utilizzati tagli di carne di peso superiore a 2/2,5 kg.

E' tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina comunale centralizzata e dei locali ceduti in comodato d'uso da Quadrifoglio Spa.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Affidatario deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Committente.

Garanzie di qualità

L'Impresa affidataria deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e rendere disponibili a Quadrifoglio Spa, le documentazioni di cui al D.Lgs. 155/97 e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Menù e grammature

I pasti saranno confezionati attenendosi ai menù espressi dagli allegati "piatti refezione" e "grammature delle derrate", conformi al Capitolato di gara dell'Amministrazione Comunale di Firenze.

I prodotti da impiegare per qualità sono riconducibili al precedente punto relativo alle derrate alimentari.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non espressamente previsti, questi dovranno essere comunque forniti dall'Affidatario senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Quadrifoglio Spa si riserva di apportare, con preavviso di 5 giorni, variazioni ai menù nei limiti del costo complessivo, oneri di preparazione compresi, presunto per ciascun ciclo mensile, senza che l'affidatario possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo. Tali variazioni potranno anche interessare singoli piatti, nel caso di mancato gradimento della pietanza.

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati, Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata

Pasti Speciali

Con preavviso di 3 giorni Quadrifoglio Spa si riserva di ordinare dei cestini da viaggio che saranno pagati al prezzo dei pasti ordinari. Il contenuto dei cestini sarà concordato con Quadrifoglio Spa, stante le particolari esigenze del momento.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose, l'affidatario è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi la cui composizione sarà stabilita secondo le esigenze suddette.

Per i consumatori vegetariani sarà fornito formaggio al posto della carne.

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Affidatario e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'Affidatario dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'organizzazione dell'affidatario è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile dell'Affidatario avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata a Quadrifoglio Spa dopo l'aggiudicazione del servizio;

- Il responsabile del pest control dell'affidatario dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;
- Quadrifoglio Spa potrà richiedere all'affidatario, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4°C. in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 e ss.mm e Integrazioni.

Controlli igienici e sanitari

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione in ogni momento dal personale a ciò delegato dal Quadrifoglio Spa, e previo opportuni accordi dalla Commissione Mensa. La ditta dovrà fornire ai componenti la Commissione Mensa camici monouso, mascherine e cuffie, in occasione dei sopralluoghi al centro cottura e nei locali di ristorazione. Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per la confezionatura. Ispezioni igienico - sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Quadrifoglio Spa si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate utilizzate, come pure di effettuare analisi chimiche e biologiche sia sui pasti forniti che sulle derrate destinate alla refezione aziendale.

Una porzione di primo, di secondo e di contorno, di ogni pasto preparato presso il centro

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

cottura dovrà essere confezionato in vaschetta mono razione, per essere quindi depositata in frigorifero presso il centro suddetto e conservata per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

L'affidatario dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà rendere disponibili al Quadrifoglio Spa la documentazione relativa al D.Lgs. 155/97, dovrà inoltre conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati. Le fatture relative ai prodotti lattiero - caseari impiegati per la preparazione dei pasti dovranno essere conservate dalla ditta aggiudicataria per 5 anni ed esibite a richiesta per gli eventuali controlli EIMA.

Norme igieniche

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate, le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento o porzionatura, devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte:

- a) tutti gli alimenti, ad eccezione della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per le lasagne, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per il raffreddamento della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per le lasagne deve essere usato l'abbattitore.
- b) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C,
- c) la porzionatura di carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente,
- d) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC,
- e) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati,
- f) gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati,

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

- g) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori,
- h) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati,
- i) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3Kg.,
- j) al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine,
- k) i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Quadrifoglio Spa si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla ASL per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico - sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Per quanto qui non espressamente previsto si farà riferimento al D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

Richiamo alla legge e altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nella presente convenzione si fa riferimento al Capitolato per la gestione del centro cottura Comunale "Via Bibbiena", per gli anni scolastici 2013/14, con possibilità di rinnovo di anno in anno per ulteriori tre anni scolastici, al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Consegna dei pasti

La cottura, la confezione, il trasporto e consegna e la porzionatura dei pasti presso la Sede Centrale saranno effettuate da personale dipendente dalla ditta appaltatrice.

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a due ore. Il limite delle due ore pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

L'affidatario dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti nei precedenti commi. I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del DPR n.327 del 26.03.1980 art. 46 e ss.. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti colbentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente. Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60° e 65°C, fino al momento del consumo.

Distribuzione dei pasti

Relativamente all'esercizio svolto presso la sede centrale di Quadrifoglio Spa l'affidatario si assume anche gli oneri relativi alla porzionatura dei pasti, alle operazioni necessarie a sbarazzare i tavoli durante il servizio, e alla sistemazione, pulizia e riordino della sala refettorio e di tutti gli altri locali annessi di proprietà aziendale, quali servizi igienici, corridoio di servizio, locale lavastoviglie e pareti vetrate incluse.

L'affidatario deve provvedere alla fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglette e tovaglioli di carta, e stuzzicadenti in confezione singola. L'attuale dotazione aziendale per la distribuzione dei pasti, sarà ceduta in comodato per tutta la durata dell'appalto.

L'utilizzo delle strutture e macchinari quali il banco di distribuzione, le vetrine frigo, la lavastoviglie e lavatoio di proprietà aziendale, installati nel gennaio 2000, devono essere usati a complete spese della ditta stessa, compresi gli oneri per le manutenzioni dei medesimi. Sono altresì a carico della ditta appaltatrice la rigovernatura giornaliera delle stoviglie, piatti, posate, bicchieri, ed i lavori manutentivi ad impianti idraulici dovuti all'uso delle apparecchiature di lavaggio. Nel caso in cui per qualsiasi motivo non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la ditta dovrà fornire i piatti, le posate e i bicchieri a perdere. Al termine dell'appalto il materiale e le attrezzature tecniche dovranno essere restituite nelle stesse condizioni e quantità con cui la ditta li aveva ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso accertato da tecnici di Quadrifoglio Spa.

L'affidatario deve mettere a disposizione per le attività suddette un numero di personale tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una corretta ed ordinata esecuzione

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

del servizio stesso.

Ciclo di ristorazione presso la Sede Centrale

Il personale addetto a tale ciclo deve osservare per il buon andamento del servizio le seguenti norme:

- a) i locali devono essere aerati, prima di iniziare la ristorazione, per il tempo necessario al ricambio dell'aria,
- b) le sedie dovranno essere riordinate a terra ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti,
- c) il personale addetto dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e dovrà lavarsi accuratamente le mani prima dell'inizio del servizio e ogni qualvolta se ne presenti la necessità,
- d) i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale e le confezioni a perdere devono essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di carico/scarico,
- e) tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura,
- f) le ceste del pane e della frutta devono essere accuratamente pulite e sollevate dal suolo,
- g) ai fini igienici le verdure devono essere distribuite senza condimento,
- h) le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati, e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza,
- i) il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei contenitori atti alla raccolta differenziata della frazione organica come previsto al p. 3.2.1. del Piano Regionale di Gestione Rifiuti di cui alla deliberazione 7 aprile 1998, n°88 del Consiglio Regionale Toscano,
- j) le operazioni di pulizia dei locali adibiti al servizio di ristorazione dovranno avere inizio dopo le ore 14,30, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in:
 - * rigovernatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, scaffali, armadi ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali, servizi igienici e zone attigue anche

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

esterne,

- * con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri, delle porte, delle superfici verniciate o vetrate.

Pulizie e disinfezioni

Sono a carico dell'affidatario gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali, attrezzature e mobili atti alla ristorazione presso la Sede Centrale, da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate e che comunque dovranno essere eseguite al termine delle attività inerenti il ciclo di ristorazione aziendale. Le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate secondo le seguenti modalità:

- Operazioni giornaliere

- a) Tutti i locali mensa dovranno essere sottoposti alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con apposita macchina con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.
- b) Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia tramite un lavaggio con detergenti e risciacquati con prodotti sanificanti. Il lavaggio dovrà essere effettuato con detergente alcalino tensioattivo, il risciacquo e la disinfezione con disinfettante A.M.S. clorattivo (40.50.p.p.m.).
- c) I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici.
- d) I servizi igienici dovranno essere puliti con detergenti alcalini clorattivi. Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori e dei consumatori sarà del tipo igienizzante cationico. E' onere dell'appaltatore riempire i dosatori, presenti nei servizi igienici, di detergenti specifici per mani, nonché fornire la carta igienica, le salviette asciugamani e il copri water usa e getta.

- OPERAZIONI SETTIMANALI

- a) Dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti. I contenitori termici dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia con detergenti alcalini, e comunque ogni volta che se ne presenti la

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

necessità.

b) Pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati.

c) Pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

Le operazioni di pulizia suddette dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

7) Responsabilità dell'Affidatario.

L'affidatario risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Quadrifoglio Spa ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

Salvo i limiti inderogabili di legge, la responsabilità dell'Affidatario per eventuali danni indiretti, non potrà eccedere un importo pari al 20% del valore totale del contratto.

8) Controlli

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. - l'Ufficio Personale di Quadrifoglio Spa, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate da Quadrifoglio Spa, la Commissione Mensa.

Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

modalità di stoccaggio nelle celle;

temperatura di servizio delle celle;

controllo della data di scadenza dei prodotti;

modalità di lavorazione delle derrate;

modalità di cottura;

modalità di distribuzione;

lavaggio e impiego dei sanificanti;

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

modalità di sgombero rifiuti;

verifica del corretto uso degli impianti;

caratteristiche dei sanificanti;

modalità di sanificazione;

stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

stato igienico-sanitario del personale addetto;

stato igienico dei servizi;

organizzazione del personale;

controllo dell'organico;

distribuzione dei carichi di lavoro;

professionalità degli addetti;

controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);

modalità di manipolazione cottura e distribuzione;

controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;

controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;

controllo degli interventi di manutenzione;

controllo delle attrezzature;

controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente da Quadrifoglio Spa.;

controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati da Quadrifoglio Spa effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.

L'Impresa affidataria, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal D. Lgs.155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

affidataria deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico dell'affidatario, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

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

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa affidataria deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione, nonché dell'acqua dei rubinetti utilizzata per riempire le brocche per la ricerca dei principali parametri chimici e batteriologici previsti per legge. Dovranno altresì essere previsti analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate di volta in volta da Quadrifoglio Spa, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa affidataria dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti di Quadrifoglio Spa, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. Il sistema di autocontrollo e le eventuali modifiche saranno comunicate a Quadrifoglio Spa.

9) Cessione dei crediti

L'Affidatario potrà cedere i crediti derivanti dal presente contratto in ossequio alle regole ordinarie del codice civile in materia di cessione del credito (art.1260 c.c.) e, qualora, il cessionario sia una banca o intermediario finanziario, anche in ossequio alle disposizioni del comma 1 dell'art. 117 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. e della legge 21 febbraio 1991, n.52.

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

La cessione del credito sarà opponibile a Quadrifoglio Spa soltanto a seguito di una rituale e corretta notificazione della cessione, senza che Quadrifoglio Spa abbia, in tal caso, il potere di precluderne l'operatività.

9.1 Notifica della cessione

La notifica/comunicazione inerente una cessione del credito per potersi considerare ritualmente notificata:

- dovrà essere formalmente notificata per scritto a Quadrifoglio Spa;
- dovrà essere, anche al fine di documentare senza equivoci la data, notificata mediante:

- ☐ ufficiale giudiziario
- ☐ lettera raccomandata
- ☐ deposito presso l'Ufficio Protocollo di Quadrifoglio Spa.

9.2 Contenuto della cessione

La notifica/comunicazione della cessione del credito per potersi considerare correttamente notificata non potrà essere generica ma dovrà dare compiuta notizia della cessione nei suoi elementi costitutivi ed identificativi.

Pertanto dovrà essere notificato a Quadrifoglio in alternativa:

- l'atto di cessione (o estratto di esso contenente comunque tutti gli elementi identificativi) sottoscritto da cedente e cessionario,
- una comunicazione scritta dell'avvenuta cessione del credito da parte del cedente, comunque indicante tutti gli estremi identificativi della cessione e da questo sottoscritta,
- una comunicazione scritta dell'avvenuta cessione del credito da parte del cessionario, comunque indicante tutti gli estremi identificativi della cessione, sottoscritta dal cessionario e anche dal cedente (è ammessa anche la sottoscrizione disgiunta).

Nel contratto di cessione (o estratto di esso) e/o nella comunicazione di cessione notificati a Quadrifoglio Spa dovrà:

- a) essere indicato il numero di repertorio attribuito da Quadrifoglio Spa al contratto ceduto in tutto o in parte o in mancanza del repertorio l'esatto oggetto del contratto;
- b) essere espressamente specificato se la cessione è relativa all'intero contratto o è parziale.

In tale ultima ipotesi dovrà chiaramente essere indicato il numero di riferimento di ciascuna

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

fattura oggetto di cessione completa di data e importo;

c) essere indicato il codice IBAN del conto dedicato ai sensi, per gli effetti e con le modalità della legge n.136/2010 e s.m.i. sul quale Quadrifoglio Spa dovrà effettuare il pagamento;

d) riportare i riferimenti (numero telefono, fax, indirizzo e - mail) utili ad individuare senza equivoci la specifica società o filiale/agenzia bancaria mittente la notifica/comunicazione.

In difetto, Quadrifoglio Spa non assume responsabilità per ritardi/disguidi nelle comunicazioni/pagamenti.

N.B.: Si fa presente che notifiche/comunicazioni provenienti dal solo cessionario mancanti anche di uno solo degli elementi costitutivi e identificativi della cessione saranno ritenute non sufficienti ad integrare l'opponibilità a Quadrifoglio Spa dell'avvenuta cessione e pertanto la stessa proseguirà ad effettuare i pagamenti alla scadenze contrattuali nei confronti del creditore originario fino a che cessionario e/o cedente non completino correttamente la notifica.

9.3 Efficacia della cessione

La cessione ritualmente e correttamente notificata sarà considerata a tutti gli effetti irrevocabile, salva espressa specifica comunicazione formale scritta da parte del cessionario, ed i pagamenti oggetto di cessione saranno effettuati unicamente nei confronti del cessionario. Nel caso in cui si verifichi una delle situazioni soggettive di cui all'art. 116 del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i. (trasformazione, fusione, cessione ramo azienda) i pagamenti derivanti da contratti, sottoposti a cessione del credito, notificati a Quadrifoglio Spa prima del ricevimento della comunicazione di cui all'art. 116 cit., scadenti dopo il perfezionamento del subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, saranno effettuati comunque a favore del cessionario indicato nel contratto di cessione del credito, a meno che Quadrifoglio Spa non riceva diversa formale comunicazione scritta da parte dei soggetti interessati.

9.4 Verifiche ex art.48 bis DPR n.602/1973

L'Affidatario è edotto che Quadrifoglio Spa è soggetto all'applicazione dell'art. 48 bis del D.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni. Al fine di attivare il meccanismo previsto dalla Circolare Ministeriale n. 29/2009 (per il quale le verifiche, di cui all'art. 48 bis del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, nel caso di cessione del

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

credito, vengano eseguite, qualora il cedente a seguito di verifica risulti non inadempiente, nei confronti del solo cessionario) il cessionario, contestualmente alla notifica della cessione del credito, dovrà richiedere a Quadrifoglio Spa l'applicazione dell'istituto previsto dalla circolare in oggetto e cioè richiedere l'accertamento dell'inesistenza di situazioni di inadempienza a carico del cedente; pertanto a tal fine dovrà comunicare il consenso al trattamento dei dati personali del cedente (mediante il modulo allegato alla Circolare ministeriale n.29/2009 o con apposita specifica clausola inserita nel contratto di cessione sottoscritto da entrambi cedente e cessionario), onde consentire a Quadrifoglio Spa di effettuare la verifica di morosità prevista dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/1973 nei confronti del cedente.

In mancanza di attivazione da parte del cessionario del meccanismo di cui al precedente capoverso, al momento del pagamento del corrispettivo, oggetto di cessione del credito, il controllo, ai sensi dell'art. 48 bis, continuerà ad essere effettuato nei confronti del cedente: saranno opponibili al cessionario le conseguenze previste dalla legge in caso di esito negativo dei controlli sul cedente.

9.5 Osservanza della legge n.136/2010 e s.m.i.

L'Affidatario/cedente si obbliga a pattuire con il cessionario (dandone atto nel contratto di cessione del credito in modo espresso e specifico) l'obbligo di quest'ultimo, a favore di Quadrifoglio Spa:

- di indicare il C.I.G., nell'atto di cessione del credito e atti consequenziali;
- di fornire gli estremi del codice IBAN del proprio conto dedicato (ai sensi dell'art. 3 della legge 10 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.) con le modalità previste dalla stessa norma.

9.6 Modifica/sostituzione conto dedicato

In caso di comunicazione di un nuovo conto dedicato, sul quale effettuare i pagamenti delle fatture oggetto della cessione del credito, sostitutivo del precedente, è necessaria specifica comunicazione formale scritta, proveniente dallo stesso soggetto intestatario del conto dedicato, inizialmente indicato per la relativa cessione del credito, con la quale espliciti la volontà di cambiare il conto dedicato di riferimento e con indicazione inequivoca da quale fattura questa modifica deve avere effetto, in mancanza Quadrifoglio Spa proseguirà ad effettuare sul conto dedicato originario il pagamento degli importi relativi a fatture

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

originariamente cedute su tale conto dedicato originario o si riserverà di sospendere i pagamenti, senza che possa essere ritenuta in alcun modo responsabile di ritardo nel pagamento, nel caso il conto dedicato originario non risulti più attivo, fino a che non pervenga a Quadrifoglio Spa quanto sopra specificato.

Non saranno accolte richieste di cambiamento del conto dedicato originario da parte del cedente se non formalmente avaliate e sottoscritte anche dal cessionario.

9.7 Fatture risultanti in cessioni notificate da diverso cessionario

Nel caso che una o più fatture siano indicate come cedute in atti di cessione del credito notificati da diverso cessionario, Quadrifoglio Spa procederà ad effettuare il relativo pagamento nei confronti del cessionario che per primo ha ritualmente notificato a Quadrifoglio Spa l'atto di cessione nel quale è ricompresa la/e fattura/e in oggetto.

9.8 Opposizione di Quadrifoglio Spa alla cessione

Il cedente e il cessionario sono edotti che, in mancanza del rispetto degli adempimenti enunciati ai precedenti punti 9.1 e 9.2, Quadrifoglio Spa è legittimata ad opporsi alla cessione del credito e ad effettuare/proseguire il relativo pagamento nei confronti dell'Affidatario/cedente.

10) Penalità

Affidatario dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel presente contratto.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 6) saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti.

Nel caso in cui durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente contratto, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- per deficienze qualitative, tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, verrà applicata una penale di € 800,00, in tali casi è obbligo da parte della ditta di fornire un pasto freddo alternativo,
- nel caso che il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati, inferiore rispetto a quello previsto nella tabella delle grammature in base alle grammature

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

adulti scuole,, verrà applicata una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quella sede,

- qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto al precedente art. 6) verrà applicata una penale di € 300,00 al giorno per derrata,
- per eventuali cambiamenti di menù non concordati con Quadrifoglio Spa, verrà applicata penale di € 300,00 al giorno,
- per ogni mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quanto altro previsto dalle vigenti disposizioni, verrà applicata una penale di € 300,00,
- per il mancato rispetto del piano di pulizie e disinfezione e controllo di qualità, verrà applicata una penale di € 600,00,
- per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, verrà applicata una penale di € 300,00,
- qualora si verificassero ritardi superiori a 30 minuti nella consegna giornaliera dei pasti, verrà applicata una penale di € 300,00,
- per il ritrovamento di corpi estranei nel cibo verrà applicata una penale di € 300,00 per ogni ritrovamento,

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi Quadrifoglio Spa si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di applicare ulteriori penalità calcolate con i criteri sopra indicati.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Nota Bene: L'applicazione delle penalità, sopra indicate, è una mera compensazione contrattuale verso Quadrifoglio Spa, qualora a causa delle inadempienze, di cui sopra, l'affidatario incorresse in responsabilità civili e/o penali queste restano interamente a carico dell'affidatario stesso e Quadrifoglio Spa, se e quando si verificano, si riserva di informarne la competente Autorità Giudiziaria e/o Sanitaria.

11) Diritto di recesso

Quadrifoglio Spa si riserva il diritto di recedere in tutto o in parte dal contratto, in qualunque momento, a propria discrezione, previa comunicazione scritta all'Affidatario, con un preavviso di almeno trenta giorni consecutivi.

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

In caso di recesso, Quadrifoglio Spa sarà tenuto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi di aggiudicazione e di una somma pari al decimo dell'importo delle prestazioni contrattuali non ancora eseguite al momento del recesso. Non è ammesso il recesso dell'Affidatario.

Si precisa che il titolo di legittimazione di Quadrifoglio Spa al contratto d'appalto è la sua qualità di gestore del servizio integrato di igiene ambientale per il territorio previsto dal contratto stesso e che, in attuazione della vigente normativa statale e regionale, l'Autorità di Ambito Toscana Centro ha indetto una procedura di gara per l'individuazione di un gestore unico dell'area di propria competenza (inclusivo del territorio di efficacia dei contratti d'appalto di Quadrifoglio Spa).

Le Parti si danno atto che, per effetto di quanto sopra, Quadrifoglio Spa potrebbe perdere, in corso di appalto, la legittimazione alla gestione del servizio di igiene ambientale. In tale ipotesi, i contratti d'appalto vigenti a quel momento saranno risolti di diritto, in tutto o in parte, ai sensi dell'art. 1353 c.c. (senza che l'Affidatario nulla possa pretendere da Quadrifoglio Spa a titolo di indennizzo, risarcimento o a qualsiasi altro titolo), salvo che il nuovo soggetto gestore intenda mantenere i contratti d'appalto stipulati da Quadrifoglio Spa. In tal caso l'Affidatario si vincola sin da oggi a riconoscersi obbligato verso il nuovo soggetto gestore, alle medesime condizioni previste dal contratto d'appalto con Quadrifoglio Spa (sempre che le Parti concordemente non decidano una diversa modalità di applicazione delle clausole del presente contratto stesso).

12) Clausola risolutiva espressa

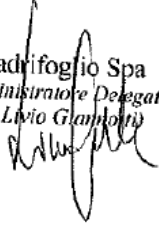
Il contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nella seguente ipotesi:

- qualora le penali applicate all'affidatario, per proprie inadempienze o per inadempienze in cui siano incorsi eventuali subappaltatori, superino un importo pari al 10% dell'importo contrattuale annuale.

Qualora si verifichi la risoluzione di diritto del contratto, nessun indennizzo, corrispettivo o risarcimento sarà dovuto all'affidatario o al subappaltatore. E' fatto salvo il diritto della committente al risarcimento del maggior danno, ai sensi degli articoli 1453 e ss. del codice civile.

Segue: Servizio di ristorazione aziendale per Quadrifoglio Spa.

La decisione di Quadrifoglio Spa di non avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui sopra, in una o più occasioni, costituirà soltanto manifestazione di tolleranza dell'inadempimento contestato e non impedirà di avvalersene in occasioni diverse.

Quadrifoglio Spa
L'Amministratore Delegato
(Dr. Livio Giannotti)


Quadrifoglio Spa
Servizi Ambientali Area Fiorentina
Via Baccio da Montelupo 52 - 50142 Firenze
Tel. 055 73391 fax 055 7322106
quadrifoglio@quadrifoglio.org
quadrifoglio.spa@legalmail.it
www.quadrifoglio.org
Reg. Imp. Firenze C.F. P. Iva 04855090488
REA n. 491894
Capitale Sociale Euro 61.089.246 i.v.



**CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO PER GLI
APPALTI DI SERVIZI, FORNITURE E FORNITURE CON
POSA IN OPERA DI QUADRIFOGLIO SPA**



Segue: Condizioni generali di contratto

INDICE DEGLI ARTICOLI:

1. PREMESSA.....	4
2. DEFINIZIONI.....	4
3. APPLICAZIONE SELETTIVA.....	5
4. FONTI DELLA DISCIPLINA CONTRATTUALE	5
5. PERCENTUALE D'OBBLIGO.....	5
6. AFFIDAMENTO ANTICIPATO DEL SERVIZIO - S	5
7. VARIANTI.....	6
8. QUALITÀ DELLA MERCE - F	6
9. FORNITURA DI PRODOTTI CHIMICI O PERICOLOSI - F	6
10. GARANZIA PER EVIZIONE - F.....	7
11. RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	7
12. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	7
13. CESSIONE DEI CREDITI	7
14. SUBAPPALTO.....	10
15. PAGAMENTI	10
16. TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI	11
17. RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI	12
18. REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E FISCALE	12
19. REVISIONE DEL PREZZO - ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO (APPALTI PLURIENNALI)	13
20. COMPENSAZIONI	13
21. SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI E/O AZIONE DI RIVALSA	13
22. RISOLUZIONE CONTRATTUALE	13
23. DIRITTO DI RECESSO	14
24. TITOLO DI LEGITTIMAZIONE E RISOLUZIONE CONTRATTUALE	14

Pagina 2 di 18





igiene è benessere

Segue: Condizioni generali di contratto

25. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	15
26. SALUTE E SICUREZZA FISICA DEI LAVORATORI E RISPETTO DELL'AMBIENTE – S / FP	16
27. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	16
28. PRINCIPI ETICI.....	16
29. TUTELA DELLA PRIVACY.....	17
30. RINVIO AD ALTRE NORME	17
31. SPESE DI CONTRATTO, DI REGISTRO ED ACCESSORIE.....	17
32. COMUNICAZIONI E DOMICILIO.....	18



Segue: Condizioni generali di contratto

1. PREMESSA

Le presenti Condizioni generali di contratto disciplinano i contratti di appalto di servizi, forniture e forniture con posa in opera, conclusi tra Quadrifoglio Spa e un operatore economico, a titolo oneroso.

2. DEFINIZIONI

Nelle presenti Condizioni generali di contratto, alle seguenti espressioni vengono attribuiti i seguenti significati:

- **Committente e/o Quadrifoglio Spa:** "Quadrifoglio Servizi Ambientali Area Fiorentina Spa" è la società che svolge servizi di igiene ambientale nei territori dei Comuni proprietari ed affidanti i servizi stessi (Bagno a Ripoli, Calenzano, Campi Bisenzio, Firenze, Fiesole, Greve in Chianti, Impruneta, San Casciano Val di Pesa, Scandicci, Sesto Fiorentino, Signa e Tavarnelle Val di Pesa) avente sede amministrativa in Firenze, Via Baccio da Montelupo n. 52, codice fiscale, partita IVA e numero di iscrizione al registro delle imprese di Firenze n. 04855090488, capitale sociale interamente versato € 61.089.246,00.
- **Codice degli appalti:** il D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, recante il "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e successive modificazioni ed integrazioni.
- **Regolamento al codice degli appalti:** il d.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207, recante il "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163" e successive modificazioni ed integrazioni.
- **Operatore economico:** ex art. 3 codice degli appalti designa "una persona fisica, o una persona giuridica, o un ente senza personalità giuridica, ivi compreso il gruppo europeo di interesse economico (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240, che offra sul mercato, rispettivamente, la realizzazione di lavori o opere, la fornitura di prodotti, la prestazione di servizi."
- **Affidatario:** è il soggetto individuato in applicazione di uno dei sistemi previsto dal codice degli appalti indetti da Quadrifoglio Spa.
- **Subappaltatore:** l'operatore economico, diverso dall'Affidatario, che riceve da quest'ultimo l'incarico di eseguire una parte del contratto di appalto nel rispetto della previsione dell'art. 118 del codice degli appalti.
- **Documento contrattuale:** ogni documento o atto avente natura negoziale (ordinativo, contratto, capitolato speciale e relativi allegati), che disciplina lo specifico appalto.



igiene è benessere

Segue: Condizioni generali di contratto

- Condizioni generali di contratto: il presente documento che regola, in via generale, i contratti di appalto stipulati da Quadrifoglio Spa per servizi, forniture e forniture con posa in opera.
- Contratto di appalto: tutte le tipologie di appalti pubblici, i servizi e le attività in convenzione e/o concessione, nonché tutti gli altri contratti, assoggettati ad una procedura di evidenza pubblica e disciplinati dal Codice dei contratti pubblici, avente ad oggetto un dare o un *facere* funzionale alla realizzazione di un risultato e/o di un vantaggio e dietro pagamento di un corrispettivo, stipulati in forma scritta, tra Quadrifoglio Spa e l'Affidatario (di seguito anche: Parti).

3. APPLICAZIONE SELETTIVA

Se il titolo o un comma di un articolo delle presenti condizioni generali è seguito da una o più sigle, lo stesso si applica soltanto ai contratti indicati, sulla base della seguente corrispondenza:

- S: appalti di servizi
- F: appalti di forniture
- FP: appalti di forniture con posa in opera

4. FONTI DELLA DISCIPLINA CONTRATTUALE

Le clausole contrattuali si interpretano in maniera più favorevole per Quadrifoglio Spa. In caso di conflitto tra una disposizione delle presenti condizioni generali ed una disposizione contenuta in un documento contrattuale, prevarrà la seconda.

Per tutto quanto non espressamente regolato dalle presenti condizioni generali o dai documenti contrattuali, trovano applicazione le disposizioni in materia di appalti pubblici, ai sensi del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, nonché ogni altra normativa nazionale, comunitaria e regionale applicabile agli appalti pubblici. Persistendo una lacuna, troverà applicazione il codice civile.

5. PERCENTUALE D'OBBLIGO

Le quantità presunte oggetto dell'appalto sono indicate nei documenti contrattuali.

L'Affidatario è comunque tenuto ad eseguire quanto richiesto sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate negli atti di gara nella misura del 20% dell'importo contrattuale. Le variazioni in eccesso rispetto alla soglia indicata, sia in aumento che in ribasso, saranno oggetto di negoziazione relativamente all'importo, fatta salva la disciplina contenuta nei documenti contrattuali.

6. AFFIDAMENTO ANTICIPATO DEL SERVIZIO - S

L'inizio del servizio potrà avvenire, su richiesta specifica di Quadrifoglio Spa e per motivo non imputabile all'Affidatario, anticipatamente rispetto alla stipula del contratto d'appalto; in tal caso

Pagina 5 di 18





igiene è benessere

Segue: Condizioni generali di contratto

L'Affidatario avrà diritto unicamente al pagamento del corrispettivo delle prestazioni effettivamente rese e non potrà vantare alcun diritto o aspettativa rispetto al contratto, fino a quando quest'ultimo non sia stato effettivamente sottoscritto.

In caso di affidamento anticipato dell'appalto, rispetto alla stipula del contratto, saranno immediatamente applicabili le disposizioni di cui alle presenti Condizioni generali di contratto e eventuali inadempienze nel periodo di affidamento anticipato del contratto potranno essere anche sanzionate con la revoca dell'appalto e la conseguente escussione della cauzione provvisoria, fatto salvo ogni ulteriore ed altro maggiore addebito in cui l'Affidatario sia incorso.

7. VARIANTI

L'Affidatario non potrà introdurre variazioni ovvero addizioni rispetto alle prestazioni previste dal contratto. Sarà invece tenuto ad eseguire tutte le variazioni ordinate espressamente per iscritto da Quadrifoglio Spa, se rese necessarie da esigenze tecniche sopravvenute o comunque consentite dalla normativa in materia di varianti obbligatorie.

8. QUALITÀ DELLA MERCE - F

I materiali si intendono della migliore qualità ed indenni da vizi e/o imperfezioni e/o difetti di costruzione, ed in tutto idonei all'uso al quale sono stati destinati.

In deroga a quanto previsto dall'art. 1495 c.c., il termine per la denuncia dei vizi è di 30 giorni, decorrenti dalla data della scoperta.

In ogni caso di consegna di cosa diversa (*aliud pro alio*), il termine di decadenza di cui all'art. 1497, secondo comma, c.c. è di 30 giorni.

L'Affidatario si obbliga ad effettuare a propria cura e spese tutte le sostituzioni richieste da Quadrifoglio Spa inerenti il materiale fornito, se non rispondente agli standard di cui al comma 1. Tutte le spese di trasporto riguardanti la sostituzione del materiale difettoso saranno a carico del fornitore. Nel caso in cui l'Affidatario non provveda a sostituire il materiale entro il termine di 10 gg., Quadrifoglio Spa avrà diritto di rivolgersi ad altre ditte, addebitando al fornitore le spese relative, nonché gli eventuali ulteriori costi e/o danni sopportati.

9. FORNITURA DI PRODOTTI CHIMICI O PERICOLOSI - F

Quando il contratto preveda la consegna di prodotti chimici o pericolosi, l'Affidatario è obbligato a corredare il prodotto fornito di apposita scheda tecnica di sicurezza, il cui contenuto sia idoneo a consentire a Quadrifoglio Spa di adempiere agli obblighi formativi, nei confronti dei propri dipendenti/utilizzatori del prodotto, su di essa gravanti ai sensi del D.Lgs. 81/08.

Quando sarà necessario, ai fini dell'esecuzione del contratto, acquisire la fornitura o comunque la messa a disposizione di prodotti chimici o pericolosi, l'Affidatario dovrà assicurarsi che il prodotto sia fornito di apposita scheda tecnica di sicurezza, il cui contenuto sia idoneo a consentire a Quadrifoglio Spa di adempiere agli obblighi formativi, nei confronti dei propri dipendenti/utilizzatori del prodotto, su di essa gravanti ai sensi del D.Lgs. 81/08.

Pagina 6 di 18



Segue: Condizioni generali di contratto

In caso di inadempimento di tali obbligazioni, la Quadrifoglio Spa potrà sospendere i pagamenti.

10. GARANZIA PER EVIZIONE - F

Nel caso in cui terzi rivendichino diritti sui beni oggetto del contratto, l'Affidatario presta, nei confronti di Quadrifoglio, garanzia di evizione.

11. RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Per ogni giorno di ritardo nella prestazione rispetto al termine stabilito verrà applicata nei confronti dell'Affidatario una penale di importo pari all'1% dell'importo del contratto, salva la dimostrazione del maggior danno da parte di Quadrifoglio Spa e salva l'eventuale risoluzione del contratto per colpa dell'Affidatario.

L'importo della penale verrà detratto dagli importi della prima fattura successiva dell'Affidatario.

12. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' espressamente vietata la cessione in tutto od in parte del presente contratto. In caso di inadempimento anche parziale a tale divieto il contratto di cessione è da considerarsi nullo.

Quadrifoglio S.p.A può comunque riservarsi la facoltà di cedere, totalmente o parzialmente, il contratto.

13. CESSIONE DEI CREDITI

L'Affidatario potrà cedere i crediti derivanti dal presente contratto in ossequio alle regole ordinarie del codice civile in materia di cessione del credito (art.1260 c.c.) e, qualora, il cessionario sia una banca o intermediario finanziario, anche in ossequio alle disposizioni del comma 1 dell'art. 117 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. e della legge 21 febbraio 1991, n.52.

La cessione del credito sarà opponibile a Quadrifoglio Spa soltanto a seguito di una rituale e corretta notificazione della cessione, senza che Quadrifoglio Spa abbia, in tal caso, il potere di precluderne l'operatività.

13.1 Notifica della cessione

La notifica/comunicazione inerente una cessione del credito per potersi considerare ritualmente notificata:

- dovrà essere formalmente notificata per scritto a Quadrifoglio Spa;
- dovrà essere, anche al fine di documentare senza equivoci la data, notificata mediante:
 - ufficiale giudiziario
 - lettera raccomandata
 - deposito presso l'Ufficio Protocollo di Quadrifoglio Spa.

13.2 Contenuto della cessione

La notifica/comunicazione della cessione del credito per potersi considerare correttamente notificata non potrà essere generica ma dovrà dare compiuta notizia della cessione nei suoi elementi costitutivi ed identificativi.

Pagina 7 di 18

Segue: Condizioni generali di contratto

Pertanto dovrà essere notificato a Quadrifoglio Spa in alternativa:

- l'atto di cessione (o estratto di esso contenente comunque tutti gli elementi identificativi) sottoscritto da cedente e cessionario,
- una comunicazione scritta dell'avvenuta cessione del credito da parte del cedente, comunque indicante tutti gli estremi identificativi della cessione e da questo sottoscritta,
- una comunicazione scritta dell'avvenuta cessione del credito da parte del cessionario, comunque indicante tutti gli estremi identificativi della cessione, sottoscritta dal cessionario e anche dal cedente (è ammessa anche la sottoscrizione disgiunta).

Nel contratto di cessione (o estratto di esso) e/o nella comunicazione di cessione notificati a Quadrifoglio Spa dovrà:

- a) essere indicato il numero di repertorio attribuito da Quadrifoglio Spa al contratto ceduto in tutto o in parte o in mancanza del repertorio l'esatto oggetto del contratto;
- b) essere espressamente specificato se la cessione è relativa all'intero contratto o è parziale. In tale ultima ipotesi dovrà chiaramente essere indicato il numero di riferimento di ciascuna fattura oggetto di cessione completa di data e importo;
- c) essere indicato il codice IBAN del conto dedicato ai sensi, per gli effetti e con le modalità della legge n.136/2010 e s.m.i. sul quale Quadrifoglio Spa dovrà effettuare il pagamento;
- d) riportare i riferimenti (numero telefono, fax, indirizzo e - mail) utili ad individuare senza equivoci la specifica società o filiale/agenzia bancaria mittente la notifica/comunicazione.

In difetto, Quadrifoglio Spa non assume responsabilità per ritardi/disguidi nelle comunicazioni/pagamenti.

N.B.: Si fa presente che notifiche/comunicazioni provenienti dal solo cessionario mancanti anche di uno solo degli elementi costitutivi e identificativi della cessione saranno ritenute non sufficienti ad integrare l'opponibilità a Quadrifoglio Spa dell'avvenuta cessione e pertanto la stessa proseguirà ad effettuare i pagamenti alla scadenze contrattuali nei confronti del creditore originario fino a che cessionario e/o cedente non completino correttamente la notifica.

13.3 Efficacia della cessione

La cessione ritualmente e correttamente notificata sarà considerata a tutti gli effetti irrevocabile, salva espressa specifica comunicazione formale scritta da parte del cessionario, ed i pagamenti oggetto di cessione saranno effettuati unicamente nei confronti del cessionario.

Nel caso in cui si verifichi una delle situazioni soggettive di cui all'art. 116 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. (trasformazione, fusione, cessione ramo azienda) i pagamenti derivanti da contratti, sottoposti a cessione del credito, notificati a Quadrifoglio Spa prima del ricevimento della comunicazione di cui all'art. 116 cit., scadenti dopo il perfezionamento del subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, saranno effettuati comunque a favore del cessionario indicato nel contratto di cessione del credito, a meno che Quadrifoglio Spa non riceva diversa formale comunicazione scritta da parte dei soggetti interessati.

13.4 Verifiche ex art.48 bis DPR n.602/1973

L'Affidatario è edotto che Quadrifoglio Spa è soggetto all'applicazione dell'art. 48 bis del D.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni.

Al fine di attivare il meccanismo previsto dalla Circolare Ministeriale n. 29/2009 (per il quale le verifiche, di cui all'art. 48 bis del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, nel caso di cessione del credito, vengano eseguite, qualora il cedente a seguito di verifica risulti non inadempiente, nei confronti del

Pagina 8 di 18



Segue: Condizioni generali di contratto

solo cessionario) il cessionario, contestualmente alla notifica della cessione del credito, dovrà richiedere a Quadrifoglio Spa l'applicazione dell'istituto previsto dalla circolare in oggetto e cioè richiedere l'accertamento dell'inesistenza di situazioni di inadempienza a carico del cedente; pertanto a tal fine dovrà comunicare il consenso al trattamento dei dati personali del cedente (mediante il modulo allegato alla Circolare ministeriale n.29/2009 o con apposita specifica clausola inserita nel contratto di cessione sottoscritto da entrambi cedente e cessionario), onde consentire a Quadrifoglio Spa di effettuare la verifica di morosità prevista dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/1973 nei confronti del cedente.

In mancanza di attivazione da parte del cessionario del meccanismo di cui al precedente capoverso, al momento del pagamento del corrispettivo, oggetto di cessione del credito, il controllo, ai sensi dell'art. 48 bis, continuerà ad essere effettuato nei confronti del cedente: saranno opponibili al cessionario le conseguenze previste dalla legge in caso di esito negativo dei controlli sul cedente.

13.5 Osservanza della legge n.136/2010 e s.m.i.

L'Affidatario/cedente si obbliga a pattuire con il cessionario (dandone atto nel contratto di cessione del credito in modo espresso e specifico) l'obbligo di quest'ultimo, a favore di Quadrifoglio Spa:

- di indicare il C.I.G., nell'atto di cessione del credito e atti consequenziali;
- di fornire gli estremi del codice IBAN del proprio conto dedicato (ai sensi dell'art. 3 della legge 10 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.) con le modalità previste dalla stessa norma.

13.6 Modifica/sostituzione conto dedicato

In caso di comunicazione di un nuovo conto dedicato, sul quale effettuare i pagamenti delle fatture oggetto della cessione del credito, sostitutivo del precedente, è necessaria specifica comunicazione formale scritta, proveniente dallo stesso soggetto intestatario del conto dedicato, inizialmente indicato per la relativa cessione del credito, con la quale espliciti la volontà di cambiare il conto dedicato di riferimento e con indicazione inequivoca da quale fattura questa modifica deve avere effetto, in mancanza Quadrifoglio Spa proseguirà ad effettuare sul conto dedicato originario il pagamento degli importi relativi a fatture originariamente cedute su tale conto dedicato originario o si riserverà di sospendere i pagamenti, senza che possa essere ritenuta in alcun modo responsabile di ritardo nel pagamento, nel caso il conto dedicato originario non risulti più attivo, fino a che non pervenga a Quadrifoglio Spa quanto sopra specificato.

Non saranno accolte richieste di cambiamento del conto dedicato originario da parte del cedente se non formalmente avallate e sottoscritte anche dal cessionario.

13.7 Fatture risultanti in cessioni notificate da diverso cessionario

Nel caso che una o più fatture siano indicate come cedute in atti di cessione del credito notificati da diverso cessionario, Quadrifoglio Spa procederà ad effettuare il relativo pagamento nei confronti del cessionario che per primo ha ritualmente notificato a Quadrifoglio Spa l'atto di cessione nel quale è ricompresa la/e fattura/e in oggetto.

13.8 Opposizione di Quadrifoglio Spa alla cessione

Il cedente e il cessionario sono edotti che, in mancanza del rispetto degli adempimenti enunciati ai precedenti punti 13.1 e 13.2, Quadrifoglio Spa è legittimata ad opporsi alla cessione del credito e ad effettuare/proseguire il relativo pagamento nei confronti dell'Affidatario/cedente.

Segue: Condizioni generali di contratto

14. SUBAPPALTO

Il subappalto è regolato dall'Art. 118 del Codice degli appalti.

Si precisa che, a seguito di una specifica valutazione effettuata da Quadrifoglio Spa in merito al contesto di mercato (geografico e di prodotto), al fine di prevenire episodi discorsivi della concorrenza, non saranno autorizzati subappalti ad imprese partecipanti alla medesima procedura che ha determinato l'affidamento del contratto.

Nel caso in cui l'Affidatario abbia richiesto autorizzazione al subappalto e questa sia stata accolta da Quadrifoglio Spa è fatto obbligo all'Affidatario di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dall'Affidatario al subappaltatore. Qualora l'Affidatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, Quadrifoglio Spa sospenderà il successivo pagamento in favore dell'Affidatario.

15. PAGAMENTI

15.1 Indipendentemente da quando l'Affidatario emetta i propri documenti contabili (fatture), il credito dell'Affidatario al pagamento delle prestazioni tempo per tempo eseguite (fatta salva la normativa sulle condizioni di esigibilità, come ad esempio quella in merito ai controlli di regolarità contributiva e fiscale) si perfeziona solo dopo che abbia avuto esito positivo la periodica verifica di conformità delle prestazioni contrattuali, svolta dal Direttore.

15.2 Le fatture saranno pagate a 60 giorni. I termini di pagamento decorreranno dalla data di ricevimento al protocollo aziendale della fattura, e resteranno sospesi (in caso di invio anticipato della fattura) fino a quando non siano maturate le condizioni di esigibilità di cui al comma precedente. Il termine di 60 giorni è giustificato da ragioni oggettive, dovute alla tempistica dei flussi finanziari dai Comuni-soci a Quadrifoglio Spa, anche in relazione alle criticità connesse con l'attuazione, ancora in fase transitoria, del regime impositivo TARES.

15.3 I pagamenti del dovuto saranno effettuati esclusivamente con bonifico bancario a fronte di idonea fattura emessa dall'Affidatario, in conformità a quanto previsto nel presente articolo, ed inviata o consegnata al seguente indirizzo: via Baccio da Montelupo n. 52 – 50142 Firenze.

15.4 Ai sensi dell'art. 4 del d.P.R. 207/2010 e s.m.i., sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte di Quadrifoglio Spa del certificato di collaudo o della verifica di conformità (si veda il regolamento delle procedure di collaudo emesso in data 10/10/2011 da Quadrifoglio Spa reperibile sul sito www.quadrifoglio.org), previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

15.5 **S – FP** Il corrispettivo per le prestazioni oggetto dell'appalto, quando trattasi di servizio periodico continuativo, potrà essere fatturato di norma con frequenza non inferiore al mese.



igiene è benessere

Segue: Condizioni generali di contratto

L'Affidatario in questo caso dovrà, pertanto, emettere fatture relative ai servizi effettivamente prestati il mese precedente.

15.6 S – FP Le fatture, potranno essere emesse solo dietro autorizzazione espressa della Direzione di appartenenza del Direttore dell'esecuzione di Quadrifoglio Spa, come individuato nel contratto d'appalto.

15.7 S – FP Le predette autorizzazioni saranno rilasciate, di norma, non oltre il mese successivo a quello di effettuazione dell'appalto.

15.8 S – FP In caso di mancata autorizzazione rilasciata entro il termine stabilito al precedente punto 15.7 l'affidatario potrà procedere comunque alla emissione e consegna della fattura, dalla ricezione della quale decorreranno i termini di pagamento di 60 giorni.

15.9 F Il pagamento di ciascuna fornitura avverrà di norma a 60 giorni data protocollo fattura, emessa a seguito della consegna della merce come rilevabile dal documento di trasporto consegnato alla Stazione Appaltante.

16. TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

L'Affidatario, con la sottoscrizione del contratto di appalto, ed anche il subappaltatore in caso di subappalto, assumono a proprio carico gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'Art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 recante "*Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia*".

L'Affidatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di appartenenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui all'art. 3 comma 1 della legge in argomento, tra cui gli affidatari e i subcontraenti della filiera delle imprese, il codice identificativo gara (C.I.G.).

Il conto corrente (bancario o postale) sul quale saranno effettuati i pagamenti dovrà essere, ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136, dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche. L'Affidatario è tenuto a comunicare a Quadrifoglio Spa: gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, le generalità e il codice fiscale delle persone destinate ad operare sul medesimo. La presente disposizione si applica nei confronti di tutti i soggetti destinatari dei pagamenti relativi all'appalto. Per maggiori informazioni si rinvia al link "L. 136/2010" reperibile sul sito www.quadrifoglio.org in apposita sezione.

Qualora dovessero essere effettuati dall'Affidatario uno o più pagamenti di cui all'art. 3, comma 2, della legge 13/08/10 n. 136 e s. m. i., con modalità diverse da quelle ammesse, il contratto d'appalto



Segue: Condizioni generali di contratto

si risolverà di diritto ai sensi dell'art. 1456 codice civile. In quest'ultimo caso nessun indennizzo, corrispettivo o risarcimento sarà riconosciuto all'Affidatario.

17. RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI

Nel caso in cui l'Affidatario sia un Raggruppamento temporaneo di concorrenti (R.T.C.), i pagamenti saranno effettuati da Quadrifoglio Spa direttamente a ciascuna impresa facente parte del raggruppamento, in proporzione all'attività da essa svolta, documentata dalla relativa fattura. L'impresa mandataria del R.T.C. è tenuta a verificare la correttezza della fattura per quantità e qualità delle prestazioni fatturate dalla singola impresa mandante del R.T.C.. L'impresa mandataria è altresì tenuta ad inoltrare, in un'unica soluzione, tutte le fatture (propria e delle mandanti) relative alle prestazioni eseguite, corredate da specifico nulla osta.

18. REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E FISCALE

Quadrifoglio Spa è soggetto all'applicazione dell'art. 48 bis del D.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni.

La regolarità nel versamento dei contributi previsti dalla legge da parte dell'Affidatario viene verificata al momento dell'affidamento, mediante acquisizione e verifica, da parte di Quadrifoglio Spa, del DURC aggiornato, rilasciato dal competente Sportello Unico Previdenziale I.N.P.S. - I.N.A.I.L.

Quadrifoglio Spa acquisirà d'ufficio il DURC, ogniqualvolta sia necessario secondo le vigenti disposizioni in materia, sulla base dei dati forniti dall'Affidatario a Quadrifoglio Spa, sul quale grava l'onere di rinnovare l'invio degli stessi nel caso di variazione dei predetti dati. I modelli e le informazioni per l'invio dei dati in questione sono reperibili ai *link* "modello dati DURC" e "modello dichiarazione sostitutiva DURC" sul sito www.quadrifoglio.org in apposita sezione.

Quadrifoglio Spa si riserva, in ogni momento, di richiedere agli Enti ed agli Istituti previdenziali ed assistenziali l'accertamento della regolarità contributiva previsti per legge. Qualora sia accertata la non regolarità contributiva, Quadrifoglio Spa avrà il diritto di sospendere tutti i procedimenti di pagamento in corso in favore dell'Affidatario.

All'Affidatario è fatto obbligo di adoperarsi affinché gli Enti ed Istituti previdenziali ed assistenziali possano dichiarare tale regolarità. Qualora sia accertata l'irregolarità retributiva, contributiva, previdenziale e assicurativa in forma grave dell'Affidatario, Quadrifoglio Spa contesterà per iscritto, anche per fax, la violazione, con invito ad eliminare l'inadempimento entro un congruo termine perentorio, comunque non superiore a 5 giorni. Decorso tale termine, senza l'eliminazione dell'inadempimento, il rapporto con l'Affidatario sarà risolto di pieno diritto.





igiene è benessere

Segue: Condizioni generali di contratto

19. REVISIONE DEL PREZZO - ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO (APPALTI PLURIENNALI)

Il corrispettivo contrattuale, così come determinato al momento dell'aggiudicazione, rimarrà fisso ed invariato per un anno dalla data di effettivo inizio del servizio, fatta salva l'applicazione dei meccanismi di adeguamento del corrispettivo previsti da norme di legge specificamente applicabili.

Successivamente il corrispettivo contrattuale potrà essere soggetto a revisione, su richiesta delle Parti, secondo la procedura di cui all'art. 115 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m., nei termini indicati dall'art. 7, comma 4, lettera c), del medesimo decreto.

In mancanza della pubblicazione dei dati di cui al predetto art. 7, l'adeguamento verrà effettuato sulla base dei prezzi rilevati ed elaborati dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT) per le famiglie di operai e impiegati [FOI(n)1.1] e pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

La domanda di revisione del prezzo dovrà essere presentata, per iscritto, entro trenta giorni dalla maturazione del diritto. In caso di presentazione della richiesta oltre tale termine, il riconoscimento del prezzo revisionato decorrerà dalla data di presentazione della domanda da parte dell'Affidatario.

20. COMPENSAZIONI

Le somme a qualsiasi titolo dovute dall'Affidatario a Quadrifoglio Spa, anche non correlate al contratto, saranno oggetto di compensazione con i corrispettivi contrattuali.

21. SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI E/O AZIONE DI RIVALSA

Quadrifoglio Spa avrà diritto a ritardare o sospendere i pagamenti qualora l'Affidatario si renda inadempiente agli obblighi previsti nelle presenti condizioni generali, ovvero le verifiche di regolarità contributiva e fiscale abbiano esito negativo. In tali casi l'Affidatario non ha diritto né agli interessi, né ad altro compensativo economico.

22. RISOLUZIONE CONTRATTUALE

In caso di grave inadempimento dell'Affidatario, il Quadrifoglio Spa contesterà per iscritto, anche per fax, la violazione, con invito ad eliminare l'inadempimento entro un congruo termine perentorio, comunque non superiore a 5 giorni.

Decorso tale termine, senza l'eliminazione dell'inadempimento, il rapporto con Quadrifoglio Spa sarà risolto di pieno diritto.

L'Affidatario e Quadrifoglio Spa convengono espressamente di considerare inadempimento importante, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1455 c.c., il rifiuto di eliminare le violazioni contestate secondo le suddette modalità.





igiene è benessere

Segue: Condizioni generali di contratto

In caso di risoluzione ai sensi del presente articolo, saranno sospesi tutti i procedimenti di pagamento in corso, anche se relativi a prestazioni già eseguite, ed anche in caso di effettuato collaudo. Quadrifoglio Spa avrà diritto al rimborso dei maggiori costi, derivanti dall'affidamento a terzi dell'appalto, ovvero dei costi sopportati per provvedere in proprio allo stesso.

E' fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente subito, ai sensi degli articoli 1453 e ss. del codice civile. L'esecuzione in danno non esime l'Affidatario dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

23. DIRITTO DI RECESSO

Quadrifoglio Spa si riserva il diritto di recedere in tutto o in parte dal contratto, in qualunque momento, a propria discrezione, previa comunicazione scritta all'Affidatario, con un preavviso di almeno trenta giorni consecutivi.

In caso di recesso, Quadrifoglio Spa sarà tenuto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi di aggiudicazione e di una somma pari al decimo dell'importo delle prestazioni contrattuali non ancora eseguite al momento del recesso. Non è ammesso il recesso dell'Affidatario.

24. TITOLO DI LEGITTIMAZIONE E RISOLUZIONE CONTRATTUALE

Qualora, durante la validità dell'affidamento, sopravvengano fatti non imputabili a Quadrifoglio Spa e tali da incidere sulla sua legittimazione a mantenere il presente affidamento contrattuale, il contratto d'appalto sarà risolto di diritto, in tutto o in parte, ai sensi dell'art. 1353 c.c., senza che l'Affidatario nulla possa pretendere da Quadrifoglio Spa a titolo di indennizzo, risarcimento o a qualsiasi altro titolo.

Laddove i fatti o atti sopravvenuti siano tali da interferire con l'oggetto del contratto di appalto o le modalità della sua esecuzione, le Parti provvederanno ad una nuova negoziazione delle clausole del contratto stesso, mantenendo per quanto possibile la regolamentazione da esso prevista. Qualora non si raggiunga un accordo entro un termine ragionevole, ciascuna delle Parti potrà recedere dal contratto, senza che l'altra nulla possa pretendere a titolo di indennizzo, risarcimento o a qualsiasi altro titolo.

Costituisce presupposto per l'applicazione del presente articolo, a titolo esemplificativo, l'aggiudicazione a soggetti diversi da Quadrifoglio Spa (o a ente al quale Quadrifoglio partecipi) della procedura ristretta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione integrata dei rifiuti urbani, indetto dall'ATO Toscana centro, con bando inviato per la pubblicazione alla G.U.U.E. in data 30/11/2012.

Pagina 14 di 18



Segue: Condizioni generali di contratto

25. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre alla disciplina sulla risoluzione prevista nelle presenti condizioni generali di contratto, il rapporto tra Quadrifoglio Spa e l'Affidatario si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nelle seguenti ipotesi:

1. reiterata e grave inosservanza alle direttive del Direttore dell'esecuzione del contratto;
2. qualora l'Affidatario ricorra al subappalto senza autorizzazione di Quadrifoglio Spa;
3. qualora l'Affidatario proceda in violazione del disposto dell'art. 116 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.;
4. qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto d'appalto venga meno, in capo all'Affidatario, anche uno soltanto dei requisiti di ordine generale previsti all'art. 38 del Codice degli appalti;
5. qualora l'Affidatario effettui una o più delle transazioni indicate nell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m. senza avvalersi dello strumento del bonifico su conto corrente bancario o postale dedicato;
6. cessione del contratto a terzi o subappalto anche parziale senza autorizzazione di Quadrifoglio Spa;
7. qualora il totale cumulato delle penali applicate all'Affidatario superi il 10% dell'ammontare netto del contratto;
8. accertate violazioni gravi o ripetute alle norme antinfortunistiche o relative alla sicurezza;
9. accertati tentativi o atti di infiltrazione della criminalità organizzata nell'Affidatario o subappaltatore;
10. frode o negligenza grave nella condotta dei lavori;
11. venir meno, in qualsiasi momento di efficacia del contratto, della copertura assicurativa prevista dai documenti contrattuali;
12. comportamenti illeciti sanzionati dal D. lgs. 231/2001 o lesivi di adempimenti specificamente previsti a carico dell'Affidatario dal modello di gestione;
13. revoca delle autorizzazioni amministrative / abilitazioni previste per l'espletamento delle prestazioni oggetto del contratto.

Qualora si verifichi la risoluzione di diritto del contratto d'appalto, nessun indennizzo, corrispettivo o risarcimento sarà dovuto all'Affidatario. E' fatto salvo il diritto di Quadrifoglio Spa al risarcimento del maggior danno, ai sensi degli articoli 1453 e ss. del codice civile.

Pagina 15 di 18

Segue: Condizioni generali di contratto

La decisione di Quadrifoglio Spa di non avvalersi di una delle clausole risolutive espresse di cui sopra, in una o più occasioni, costituirà soltanto manifestazione di tolleranza dell'inadempimento contestato e non impedirà di avvalersene in occasioni diverse.

26. SALUTE E SICUREZZA FISICA DEI LAVORATORI E RISPETTO DELL'AMBIENTE – S/FP

Quadrifoglio Spa ha implementato un sistema di gestione integrato conforme alle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI OHSAS 18001 ed adotta una Politica Aziendale per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza sul lavoro, disponibile sul sito www.quadrifoglio.org. È essenziale che i fornitori di Quadrifoglio Spa condividano con l'azienda i principi ed i traguardi che si è data, per cui si invita a prenderne visione. Eventuali ulteriori chiarimenti, suggerimenti, riscontri possono essere inviati all'indirizzo e-mail quadrifoglio@quadrifoglio.org.

27. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Sulle eventuali vertenze deciderà in via amministrativa Quadrifoglio Spa mediante propri atti; tali decisioni s'intenderanno accettate dall'Affidatario trascorsi 60 giorni naturali e consecutivi dalla notifica dell'atto di cui sopra senza che questi abbia adito l'Autorità Giudiziaria.

In caso di ricorso all'Autorità Giudiziaria sarà competente in via esclusiva il Foro di Firenze.

28. PRINCIPI ETICI

In ottemperanza al D. Lgs. 231/2001, Quadrifoglio Spa opera adottando il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ed il Codice Etico quale strumento di deontologia aziendale. I principi ivi contenuti si applicano a tutti i soggetti pubblici e privati che intrattengono rapporti sia stabili che temporanei con Quadrifoglio Spa. Questi soggetti devono svolgere la propria attività secondo la completa osservanza di tali principi pena la compromissione del rapporto di fiducia instauratosi tra gli stessi e Quadrifoglio Spa. L'osservanza dei principi contenuti nel Codice è infatti condizione fondamentale per poter iniziare o proseguire rapporti di collaborazione con la Società.

Il verificarsi di comportamenti difforni potrà costituire inadempimento degli obblighi scaturenti dal/i rapporto/i attualmente in essere e, in ipotesi di maggiore gravità, potrà determinare la risoluzione dello/gli stesso/i, nonché il risarcimento dei danni eventualmente subiti dalle Società.

Per maggiori informazioni si rinvia ai *link* reperibili sul sito www.quadrifoglio.org in apposita sezione.

Eventuali segnalazioni all'Organismo di Vigilanza possono essere indirizzate a odv231@quadrifoglio.org o alla sede legale di Quadrifoglio Spa.

Segue: Condizioni generali di contratto

29. TUTELA DELLA PRIVACY

Quadrifoglio Spa, nella qualità di titolare, tratta i dati dell'Affidatario esclusivamente per le finalità amministrative e contabili proprie dell'attività svolta, anche in occasione della loro comunicazione a terzi. Informazioni dettagliate, sui diritti dell'Affidatario, sono riportate nell'informativa presente presso la sede di Quadrifoglio Spa e sul sito www.quadrifoglio.org in apposita sezione.

L'Affidatario riconosce che tutte le informazioni e i dati riguardanti Quadrifoglio Spa, la sua organizzazione aziendale, la sua attività i suoi clienti, fornitori e dipendenti, ed in genere qualunque informazione di cui venga a conoscenza in occasione del rapporto di appalto ha carattere riservato e confidenziale. Si impegna a non rivelare tali informazioni a terzi, informando il proprio personale sui relativi obblighi di riservatezza e ad adottare tutte le misure di sicurezza idonee a ridurre al minimo i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale di dati. L'Affidatario si obbliga a non utilizzare le informazioni tecniche relative a procedimenti, disegni, attrezzature, apparecchi, macchine, ecc., che vengano messi a sua disposizione da Quadrifoglio Spa o di cui venga, comunque, a conoscenza durante l'esecuzione del contratto, se non per finalità strettamente correlate agli obblighi di esecuzione del contratto.

Qualora l'Affidatario intenda avvalersi per l'esecuzione del contratto di soggetti esterni alla propria organizzazione aziendale, è responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di riservatezza anzidetta anche di questi ultimi.

L'Affidatario è responsabile nei confronti di Quadrifoglio Spa per l'esatta osservanza degli obblighi di segretezza di cui al presente articolo da parte dei propri dipendenti, ausiliari e collaboratori, nonché dei propri subappaltatori o subcontraenti in genere e dei dipendenti, ausiliari e collaboratori di questi ultimi.

30. RINVIO AD ALTRE NORME

L'Affidatario, sotto la propria esclusiva responsabilità, deve ottemperare a tutte le disposizioni legislative, regolamentari nonché alle norme e alle prescrizioni delle competenti autorità, ed alle eventuali disposizioni di natura di natura tecnica, ivi comprese, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelle in tema di accettazione delle opere e dei materiali, di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro, tutela ambientale, norme fiscali e, in generale, qualsiasi norma concernente il Contratto di appalto e la sua corretta esecuzione.

31. SPESE DI CONTRATTO, DI REGISTRO ED ACCESSORIE

Salvo diversa previsione contrattuale, sono a carico dell'Affidatario le spese di bollo e tutte le imposte o tasse.





igiene è benessere

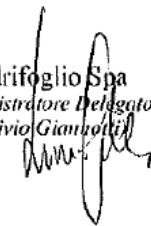
Segue: Condizioni generali di contratto

32. COMUNICAZIONI E DOMICILIO

Ai fini delle comunicazioni inerenti il contratto, il domicilio legale delle parti, salva diversa dichiarazione prevista espressamente nel contratto o successivamente comunicata per iscritto, si intende elettivamente fissato per Quadrifoglio Spa e per l'Affidatario presso le rispettive sedi legali. L'Affidatario è obbligato a comunicare ogni variazione del proprio domicilio, così come il cambio di ragione sociale o la trasformazione della società. Non saranno quindi opponibili a Quadrifoglio Spa eventuali variazioni ai predetti dati che non siano comunicati per iscritto al domicilio di Quadrifoglio Spa.

Le comunicazioni di Quadrifoglio Spa si intendono ricevute e conosciute dall'Affidatario alla data di ricezione del documento al domicilio. Qualora l'Affidatario non sia reperibile all'indirizzo da essa fornito, le comunicazioni si intenderanno come avvenute con il deposito per 15 giorni presso il protocollo aziendale di Quadrifoglio Spa.

Quadrifoglio Spa
L'Amministratore Delegato
(Dr. Livio Gianpoli)





COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE ISTRUZIONE
SERVIZIO SUPPORTO ALLA SCUOLA – *P.O. REFEZIONE SCOLASTICA*

SPECIFICHE TECNICHE GESTIONALI PER CENTRI DI COTTURA COMUNALI

PERIODO SETTEMBRE 2013 – GIUGNO 2014

ART. 1 MODALITÀ DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice si impegna per tutta la durata dell'Appalto alla gestione del/i Centro/i Cottura per la fornitura di pasti confezionati in recipienti multiporzione, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia (D.P.R. 26/3/1980 n.327 e ss.mm.).

Il servizio di refezione si svolgerà tutti i giorni del calendario scolastico regionale, ad esclusione del sabato, per un totale di circa 170 giorni all'anno, salvo quanto previsto all'art 2 del capitolato di appalto.

Il numero dei pasti indicati per ciascuna scuola, in cui sono compresi pasti per scuole dell'infanzia, dell'obbligo e per gli adulti, è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dal personale preposto delle singole scuole entro le 9,50 che indicherà altresì i pasti speciali (diete) da fornire. I dati delle presenze di ragazzi e adulti potranno essere trasmessi in via telematica, pertanto la ditta Appaltatrice dovrà essere in possesso di dotazioni informatiche (PC; tablet, ecc) adeguate per poter visionare e stampare i dati delle presenze, che saranno fruibili attraverso un applicativo web messo a disposizione dall'AC.

Saranno in ogni caso pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Per le scuole che usufruiscono del servizio solo per alcuni giorni della settimana (moduli), il Comune si riserva di richiedere, con preavviso di 10 giorni, il pasto secondo i menù previsti in giorni diversi da quello nei quali i pasti vengono consumati, al fine di garantire una giusta alternanza delle pietanze.

La data di inizio effettivo del servizio di refezione Scolastica sarà comunicata con preavviso di 10 giorni; il termine del servizio coinciderà, in linea di massima, con quello dell'anno scolastico previsto dal calendario regionale per le scuole dell'obbligo, riservandosi il Comune di anticipare il termine suddetto a seconda delle esigenze delle singole scuole o posticiparlo per la scuola dell'Infanzia al 30 Giugno.

I dati giornalieri dei pasti da fornire ad ogni singola scuola, di cui all'art. 1 del Capitolato, sono calcolati dividendo il numero dei pasti previsti settimanalmente per i cinque giorni della settimana, quindi, mentre per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo a "tempo pieno" i dati giornalieri rimarranno pressoché invariati, per le altre scuole invece potranno verificarsi variazioni in più o in meno in relazione ai giorni di effettivo proseguimento dell'attività didattica nel pomeriggio.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa. Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice l'A.C. dovrà esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Ufficio Refezione.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'A.C. e della quale non sia stata data comunicazione alla Ditta appaltatrice con un anticipo di almeno 24 ore, l'A.C. riconoscerà alla Ditta appaltatrice un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera. Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione delle lezioni e quindi del servizio di refezione, nessun risarcimento potrà essere richiesto all'Impresa.

ART. 2 CONFEZIONAMENTO PASTI

I pasti dovranno essere sempre serviti in contenitori "multiporzione" fino ad un massimo di 20 razioni ciascuno. Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia

dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di legge (D.M. 21/3/1973, modificato dal D.M. 13/9/1975 e successive modifiche e/o integrazioni) e saranno forniti a cura e spese della ditta aggiudicataria.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per i primi asciutti, per il sugo, per il secondo, per i contorni, ecc.).

Inoltre i pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza (alunni, insegnanti, personale non docente). I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Per particolari esigenze del servizio i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta dell'Ufficio Refezione, anche per singola classe.

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

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di materiale ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'A.C. si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in «monorazione», senza che la Ditta possa richiedere prezzi aggiuntivi.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro Cottura oppure presso i refettori (solo nei casi in cui la Ditta effettui presso gli stessi la distribuzione del pasto). Il trasporto della frutta deve essere effettuato in contenitori idonei.

ART. 3

STRUTTURE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE DATE IN USO

Il Comune concede in comodato gratuito all'appaltatore i locali destinati alla produzione pasti della cucina e gli office in oggetto e i relativi impianti ed attrezzature.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.

A) Interventi manutentivi nel Centro Cottura e locali connessi

Sono oneri a carico dell'appaltatore la **conservazione e la normale manutenzione ordinaria** dei locali, compresi i servizi igienici e spogliatoi annessi alla cucina e di tutti gli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna, che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati. Sono in particolare a carico della Ditta appaltatrice i lavori di manutenzione ordinaria delle opere edili, idrauliche, meccaniche ed elettriche, dell'impianto e dei presidi antincendio, nonché la vuotatura e la ripulitura dei pozzetti e fosse biologiche relativi ai locali assegnati in uso.

Il Comune dovrà comunque essere informato per iscritto prima dell'inizio del servizio circa la/ditta/e di cui l'appaltatore intende avvalersi per la manutenzione di ogni opera, impianto e attrezzatura.

Al momento dell'offerta le ditte concorrenti dovranno dichiarare di avere preso visione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature di lavorazione, nonché dell'ubicazione dei refettori da fornire e che il prezzo offerto tiene conto dello stato e delle possibilità d'uso degli impianti ed attrezzature messe a disposizione, anche se ciò comportasse da parte della ditta l'eventualità di integrazioni ritenute necessarie dalla ditta medesima per garantire sicurezza e funzionalità del servizio in ogni suo aspetto, con particolare riferimento al rispetto dei tempi e delle temperature dei pasti nei refettori.

Qualora si rendessero necessari interventi di manutenzione ordinaria e di riparazione per la rimessa in pristino delle opere edili, idrauliche, meccaniche, elettriche ed apparecchiature, questi dovranno essere effettuati a cura dell'appaltatore entro 20 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza, salvo diverse indicazioni dell'A.C., legate a contingenti questioni di urgenza (somme urgenze per messa in sicurezza, verbali ASL, ecc...) in concomitanza delle quali sarà richiesto l'intervento immediato. Trascorso il termine suddetto senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale. Qualora venisse comminata una sanzione da parte dell'ASL per la mancata esecuzione, nei tempi previsti dal relativo Verbale, di opere di manutenzione ordinaria di competenza della I.A., tale sanzione sarà addebitata alla Ditta stessa. Pertanto sarà cura della Ditta trasmettere alla Direzione Istruzione, nel più breve tempo possibile, a mezzo fax, copia del Verbale ASL, al fine di attivare il controllo ed il monitoraggio delle attività di spettanza della Ditta stessa.

In particolare per quanto riguarda le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrici, ecc.) si precisa che la ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese alla loro manutenzione compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte scelte d'intesa con il Comune individuate prima dell'inizio del servizio.

Nel caso in cui le apparecchiature in dotazione al Centro (attrezzature fisse, mobili e arredi) non fossero più riparabili, la loro sostituzione è a **totale carico dell'I.A.** In questo caso dovrà comunque essere comunicata all'A.C. la tipologia (marca e modello) dell'apparecchiatura in sostituzione. L'A.C. dovrà comunicare per iscritto il suo assenso e nel caso in cui la tipologia scelta non fosse di suo gradimento, l'I.A. dovrà uniformarsi alle indicazioni che saranno impartite. Al termine dell'appalto le attrezzature sostituite rimarranno di proprietà dell'A.C.

Per ogni tipologia di opera di manutenzione di tipo edile, impiantistica e impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza **almeno trimestrale** un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra individuate. La Ditta appaltatrice è obbligata a presentare alla Direzione Istruzione, con tale frequenza trimestrale, la schede dei suddetti interventi manutentivi effettuati nel trimestre, su strutture, impianti ed attrezzature.

Le attrezzature che la ditta affidataria ritenesse necessario mettere a disposizione, in aggiunta a quelle presenti in cucina, per garantire efficienza ed efficacia del servizio rimarranno di proprietà della ditta medesima senza che null'altro sia dovuto da parte dell'Amministrazione Comunale. Resta inteso che l'installazione, il collaudo, la manutenzione e il mantenimento in stato di efficienza di tali apparecchiature resta a totale carico e responsabilità della I.A.

Ogni suddetta nuova attrezzatura è comunque subordinata al preventivo esame ed assenso da parte dell'Amministrazione Comunale, come pure qualunque integrazione degli impianti che fosse ritenuta necessaria dalla ditta appaltatrice.

Eventuali integrazioni degli impianti apportate dalla ditta, previo parere favorevole dei tecnici dell'Amministrazione Comunale, rimarranno, al termine del servizio, di proprietà del Comune, salvo diverse indicazioni.

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

Sono altresì oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche. Prima dello scadere del tempo contrattuale, la Ditta dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti ed eventuali fosse, e dichiarare per iscritto tale circostanza, allegando documentazione attestante tale servizio svolto.

Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari alla struttura del Centro Cottura, questi dovranno essere immediatamente

segnalati alla Direzione Istruzione che gli trasmetterà alla competente Direzione Servizi Tecnici del Comune.

B) Interventi manutentivi zone office e locali connessi

Sono oneri a carico della Ditta appaltatrice **la conservazione e la normale manutenzione ordinaria** dei locali “office”, compresi gli eventuali servizi igienici a questi afferenti, spogliatoi e disimpegni, esclusivi e annessi e/o funzionali all’office e di tutti gli impianti e attrezzature e mobili ivi contenuti, che dovranno essere restituiti, al termine dell’appalto, nello stato in cui sono stati consegnati. Sono in particolare a carico della Ditta appaltatrice i lavori di manutenzione ordinaria delle opere edili, idrauliche, meccaniche ed elettriche nonché la vuotatura e ripulitura di pozzetti e fosse biologiche relative ai locali assegnati in uso.

Il Comune dovrà essere comunque informato per iscritto prima dell’inizio del servizio circa la/e ditta/e di cui l’appaltatore intende avvalersi per la manutenzione di ogni opera impianto e di ogni attrezzatura.

Qualora si rendessero necessari interventi di manutenzione ordinaria e di riparazione per la rimessa in pristino delle opere edili, idrauliche, meccaniche, elettriche ed apparecchiature, questi dovranno essere effettuati a cura dell’appaltatore entro 20 giorni dall’accertamento dello stato di consistenza, salvo diverse indicazioni dell’A.C., legate a contingenti questioni di urgenza (somme urgenze per messa in sicurezza, verbali ASL, ecc...) in concomitanza delle quali sarà richiesto l’intervento immediato. Trascorso il termine suddetto senza che l’appaltatore abbia provveduto, l’Amministrazione Comunale eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale. Qualora venisse comminata una sanzione da parte dell’ASL per la mancata esecuzione, nei tempi previsti dal relativo Verbale, di opere di manutenzione ordinaria di competenza della I.A., tale sanzione sarà addebitata alla Ditta stessa. Pertanto sarà cura della Ditta trasmettere alla Direzione Istruzione, nel più breve tempo possibile, a mezzo fax, copia del Verbale ASL, al fine di attivare il controllo ed il monitoraggio delle attività di spettanza della Ditta stessa.

Nelle zone office ove prevista **la lavastoviglie**, di proprietà comunale, dovrà essere usata a complete spese della ditta stessa, compresi gli oneri per la manutenzione e le sostituzioni di pezzi di ricambio e a tutte le condizioni di manutenzioni previste per i macchinari del Centro Cottura sopra ricordato. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a proprie cure e spese all’installazione di pompe e/o di altri dispositivi idonei che si rendessero necessari per assicurare regolare pressione nell’acqua e, di conseguenza, un regolare buon funzionamento della macchina.

Qualora nel corso della fornitura si rendesse necessaria la sostituzione della lavastoviglie in dotazione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a ciò a propria cura e spese; l’attrezzatura rimarrà comunque di proprietà dell’A.C. al termine dell’appalto.

In questo caso dovrà comunque essere comunicata all’A.C. la tipologia (marca e modello) dell’apparecchiatura in sostituzione. L’A.C. dovrà comunicare per iscritto il suo assenso e nel caso in cui la tipologia scelta non fosse di suo gradimento, l’I.A. dovrà uniformarsi alle indicazioni che saranno impartite. Al termine dell’appalto le attrezzature sostituite rimarranno di proprietà dell’A.C.

Per ogni tipologia di opera di manutenzione di tipo edile, impiantistica e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza **almeno trimestrale** un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra individuate. La Ditta appaltatrice è obbligata a presentare alla Direzione Istruzione, con tale frequenza trimestrale, la schede dei suddetti interventi manutentivi effettuati nel trimestre, su strutture, impianti ed attrezzature.

Sono altresì oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche. Prima dello scadere del tempo contrattuale, la Ditta dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti ed eventuali fosse, e dichiarare per iscritto tale circostanza, allegando documentazione attestante tale servizio svolto.

Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari alla struttura del Centro Cottura, questi dovranno essere immediatamente segnalati alla Direzione Istruzione che gli trasmetterà alla competente Direzione Servizi Tecnici del Comune.

C) Controlli, verifiche e rispetto norme di sicurezza e prevenzione

L'Amministrazione si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare la corretta manutenzione delle attrezzature ed impianti. Tali verifiche potranno comunque essere effettuate a richiesta dell'Amministrazione Comunale in ogni momento: per eventuali interventi di ripristino si procederà come sopra indicato.

L'appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Per le operazioni suddette la ditta dovrà nominare un Responsabile professionalmente qualificato (manutentore), il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto all'A.C. all'inizio del servizio.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa constatazione e valutazione fra le parti.

E' fatto obbligo alla I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento alle disposizioni di cui al DLgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Prima dell'inizio del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del **Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione**, ai sensi del sopra richiamato DLgs. 81/2008.

Per quanto riguarda i locali del/dei centro/i di cottura dati in comodato gratuito, non sono stati rilevati rischi specifici legati alla struttura, salvo quelli conseguenti alla normale gestione del servizio; sono comunque disponibili presso l'A.C. i Piani di Valutazione dei Rischi delle strutture suddette.

Inoltre, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante indirà una **riunione di coordinamento** con il soggetto aggiudicatario, al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui il soggetto stesso è destinato ad operare (Centro Cottura, Refettori e zone Office di competenza) e sulle misure di prevenzione e di emergenza.

E' a carico dell'I.A. la redazione del Piano di Valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro relativamente:

- a tutti i locali del Centro di Cottura dati in comodato [compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.];
- alle zone “office” presenti nelle scuole nelle quali la Ditta effettua la distribuzione dei pasti [compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui la Ditta faccia uso esclusivo].

Inoltre il Responsabile S.P.P. dell'I.A. dovrà informare il Responsabile S.P.P. delle relative scuole sui rischi specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze. I rischi da interferenza (quali ad esempio la movimentazione carichi, il ribaltamento contenitori, lo scivolamento/inciampo del lavoratore, ecc.) non hanno comunque,

per la loro natura, una rilevanza economica tale da incidere sugli oneri di sicurezza a carico dell'I.A.

Si precisa inoltre che, al fine di evitare rischi da interferenza, l'utilizzo delle zone office in comune tra scuola dell'infanzia e primaria, potrà avvenire da parte del personale della Ditta Appaltatrice solo al termine delle operazioni di lavaggio e pulizia a cura del personale comunale preposto.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto alla totale e precisa osservanza delle norme relative alla **prevenzione degli infortuni** dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti [DPI]; dovrà inoltre adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

A richiesta della stazione appaltante, il soggetto aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad esso competono in materia.

Ai sensi del più volte citato DLgs. 81/2008 e della L.R. 38/2007 e ss.mm., il **soggetto aggiudicatario è tenuto:**

- a comunicare alla stazione appaltante i rischi specifici che verranno introdotti nell'ambiente di svolgimento dei servizi espletati, in quanto derivanti dai servizi stessi;
- ad impiegare, nell'esecuzione dei servizi affidati, personale avente capacità professionali adeguate al servizio da svolgere ed in regola circa gli obblighi datoriali;
- all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
- a concordare con l'A.C. le specifiche modalità di esecuzione dei servizi, congiuntamente alle misure di prevenzione e protezione da adottare per l'espletamento di servizi che, potenzialmente, possono presentare rischi di incendio, esplosione, proiezione di materiali, emissione di polveri, fumi, gas, rumore, etc.;
- a non riversare residui di sostanze pericolose e/o inquinanti per le persone e per l'ambiente, nelle condutture della rete fognaria o nei cassonetti pubblici;
- a non procedere, a qualsiasi titolo, all'accumulo o deposito di scorte di materiali, attrezzi etc. lungo le vie di circolazione e di esodo, lungo i vani antiscale ed in prossimità delle porte di emergenza oltre che nei luoghi accessibili al pubblico;
- ad osservare, nei confronti del personale adibito al servizio, gli obblighi propri dei datori di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
- a portare a conoscenza del personale addetto ai servizi (conoscenza da comprovare con firma per presa visione degli interessati) il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigere, dallo stesso, il completo rispetto.

ART. 4

PULIZIE E DISINFEZIONI

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro di cottura e delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni Ditta, nel proprio Manuale di Autocontrollo prevedere articolazioni più capillari:

A) Operazioni giornaliere

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, eventuale ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. Il lavaggio dovrà essere effettuato con detergente alcalino tensioattivo, il risciacquo e la disinfezione con disinfettante A.M.S. clorattivo (40.50 p.p.m.)

In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti alcalini clorattivi (50 - 100 p.p.m). Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro sarà del tipo igienizzante cationico.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite all'inizio di ogni settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

B) Operazioni settimanali

Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti a base di sali quaternari di ammonio e disinfezione con prodotti A.M.S. a base di cloro.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

C) Operazioni trimestrali

Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

D) Pulizie straordinarie

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia straordinaria del Centro Cottura che si rendesse necessaria a seguito interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'A.C. in qualsiasi momento dell'appalto, compreso l'inizio del servizio medesimo.

E) Monitoraggio Agenti Infestanti

Presso i Centri di Cottura [nonché le relative aree esterne di pertinenza] ed i refettori dove viene svolto il servizio di distribuzione dei pasti, l'Impresa appaltatrice deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia. Successivamente l'I.A. deve effettuare interventi di monitoraggio degli agenti infestanti **con cadenza almeno mensile** a far data dall'inizio del servizio, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte dei tecnici ASL.

In presenza di infestazioni la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

In particolare l'I.A. dovrà recepire nel proprio Piano di Autocontrollo le modalità di monitoraggio e di disinfestazione così come specificate negli uniti Prontuari redatti a cura dell'ASL Firenze.

ART. 5

ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore le spese per il telefono e linee ADSL, gli oneri per i consumi di energia elettrica, gas di città, acqua, nonché le spese per la rimozione dei rifiuti solidi urbani così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

L'impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti, sia all'interno del Centro di Cottura che nei terminali di distribuzione.

Sono inoltre a carico dell'appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di conseguire una autorizzazione sanitaria propria per la gestione del/dei Centro/i di cottura.

ART. 6

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti e/o liofilizzati.

Le verdure e per il pesce dovranno essere fornite surgelati/congelati secondo quanto riportato nel Menù dell'a.s.

In alternativa alle verdure surgelate - bietole e spinaci - possono essere utilizzate verdure fresche, confezionate cotte.

In considerazione di particolari esigenze di servizio, previo accordo e autorizzazione in deroga con l'Ufficio Refezione potranno essere fornite derrate (es: verdure, uova, pasta ripiena, basi per pizza, ecc) surgelate/congelate o confezionate in ATM, in alternativa a quelle fresche previste dal menù.

E'tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche indicate di seguito nel presente articolo.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino del/i centro/i cottura devono essere esclusivamente quelli previsti dall'allegato: "Specifiche Tecniche".

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà anche ad un esame sommario non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria l'Amministrazione si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione dei Menù e fino al ripristino della situazione di normalità.

La Fornitura dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti deve corrispondere scrupolosamente alle tipologie di derrate offerte in sede di gara (filiera corta "Toscana", biologico, Commercio Equo e Solidale, convenzionale).

La provenienza dei prodotti di filiera corta "Toscana" dovrà risultare per ciascun prodotto utilizzato dal documento di trasporto e/o dall'imballo originale; in particolare per quanto concerne i prodotti ortofrutticoli gli stessi devono essere consegnati nelle confezioni originali ed è pertanto espressamente vietato il "reincassamento" di tali prodotti.

L'AC si riserva la facoltà di richiedere una dichiarazione del legale rappresentante dell'azienda fornitrice dei prodotti offerti che attesti la provenienza Toscana dei prodotti medesimi.

I prodotti "biologici" dovranno essere sottoposti ai relativi disciplinari tecnici biologici ove previsti dalla vigente normativa in materia; in particolare i prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento C.E.E. n. 2092 del 24/6/1991 (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 25/2/92 n. 338/R e successive modifiche).

I prodotti devono arrivare nelle cucine in confezioni chiuse (sottovuoto per i tagli di carne) munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 9 del Regolamento C.E.E. n. 2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

1. CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

1.a - CARNI BOVINE FRESCHE

Le carni fornite, devono essere di provenienza nazionale e appartenere rispettivamente a vitelloni e vitelle di latte in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli: per il vitellone posteriore: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello.

per la vitella di latte: rosetta, noce, groppa

I pezzi da utilizzare per la carne macinata (polpette/polpettone/ragù) dovranno provenire dal quarto posteriore nei tagli sopracitati ed dovranno arrivare al centro di cottura interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 h. dal consumo.

Qualora nel menù sia previsto il *bollito*, per lo stesso potrà essere utilizzato il quarto anteriore, solo nei tagli sodo di spalla e finto girello.

La carne di vitella/vitellone dovrà essere porzionata in pezzi anatomici, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo. Deve essere né congelata, né scongelata, priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica

Per **carni di vitellone**, così denominato in base alle vigenti normative, si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso - rosa; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi alla legge

19/4/1994 n. 286, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida di peso vivo superiore a kg. 300 e peso morto oltre kg. 150 in canale.

Per **carni di vitella di latte** si intendono le carni provenienti da vitelli allevati secondo le vigenti disposizioni di legge, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine. La muscolatura deve essere di colore bianco rosa, di consistenza soda, a grana fine; grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza dura e colore bianco latte. Le carni di vitella, che devono essere conformi alla legge 19/04/1994 n. 286, devono provenire da bovino maschio o femmina, con tutti i denti incisivi da latte, macellata prima dell'8° mese di vita, la cui carcassa non superi il peso di Kg. 185 (L. 3/08/2004, n. 204).

1.b - CARNI SUINE FRESCHE

Le ariste di suino dovranno provenire da suini allevati e macellati in Italia e dalla lavorazione del lombo di suino disossato tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata).

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ivi compreso il divieto di somministrare estrogeni e farine di origine animale agli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla Legge 19/4/1994 n. 286.

La carne dovrà essere confezionata sottovuoto ed essere dotata di etichetta, adeguata al sistema delle etichettature, sia obbligatorio che facoltativo, così come disposto dal Regolamento CEE n. 1760/2000 e dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 30.08.2000, nonché da successive integrazioni e/o modificazioni.

§§§§

Le carni bovine e suine dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate.

Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne. L'etichetta dovrà essere conforme alle disposizioni di cui al regolamento C.E.E. n. 1760/2000 e al decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 30.08.2000, nonché alle successive integrazioni e/o modifiche.

1.c - POLLAME

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del DPR 495 del 10/12/97, esclusivamente allevati a terra.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 gg. e non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Saranno sempre esclusi, perciò, e rifiutati i polli e i tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-

sanitario. In particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati su territorio nazionale, devono avere la cute, se presente, di colore giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, compatta; risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca. Il pollo non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene.

Non saranno accettate quelle partite di prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità e/o vischiosità alla palpazione accompagnato da odore acre e pungente; tale condizione equivale ad una cattiva conservazione del prodotto.

Petti di pollo: corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale; corrisponderanno ad un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi.

Busti di pollo: dovranno essere consegnati già pronti per essere cucinati in peso di almeno kg. 1. Dovranno essere ricoperti della propria pelle che dovrà essere pulita, elastica, non disseccata senza penne, plumole e screpolature.

Cosce di pollo (fuselli): dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a gr. 130 circa, saranno ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole e screpolature.

Petto di tacchino: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" di peso non inferiore a kg. 2,500, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro-cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il colorito deve essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiature emorragiche.

Il pollame e il tacchino potranno essere forniti in confezioni sottovuoto.

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologiciannonari, inoltre, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi in materia di igiene dell'alimentazione. All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale.

Sono esclusi dalla somministrazione i polli congelati.

1.d – PROSCIUTTI E MORTADELLA

Prosciutto crudo, confezionato sottovuoto, disossato, di "Parma", secondo quanto stabilito dalla Legge 4/7/1970 n. 506 e successive modifiche e relativi regolamenti di esecuzione, nonché al Decreto del Ministero dell'Industria, Commercio ed Artigianato 23/8/1994.

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato confezionato sottovuoto.

Prosciutto cotto senza polifosfati, non ricomposto, di peso compreso fra i kg. 6-8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti e sacche di gelatina; dovrà avere carne di colore rosa chiaro, e compatta. Il grasso di copertura

non sarà eccessivo, sarà bianco, sodo e ben refilato, non presenterà parti ingiallite, o con odore e sapore rancido; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce.

All'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato. La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole.

La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non presenterà alterazioni di sapore, odore, colore, né iridizzazione, picchettatura, alveolature o altri difetti.

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato, confezionato sottovuoto.

Mortadella del Tipo “**Mortadella Bologna IGP**”, confezionata sottovuoto o in atmosfere modificate, di forma ovale o cilindrica; deve essere compatta e di consistenza non elastica.

La superficie al taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme e nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco-perlacee di tessuto adiposo. Le quadrettature devono essere ben distribuite e aderenti all'impasto.

Di sapore delicato, senza tracce di affumicatura, deve presentare un profumo tipico aromatico.

Riferimenti normativi: Registrazione europea con regolamento CE n. 1549/98 pubblicato sulla GUCE L 202 del 18 luglio 1998; riconoscimento nazionale con DM 7 ottobre 1998 pubblicato sulla GURI n. 252 del 28 ottobre 1998.

1.e – UOVA FRESCHE

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di cat. A pezzature 60/65, con i requisiti previsti dalla normativa vigente (Reg. Cee 2052 e 2295 del 2003, Circolare del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali n. 20334 del 2004, Reg. Cee 1028 del 2006, Reg. Cee n. 557 del 2007).

Dovranno presentare guscio e cuticola normali, netti, intatti, camera d'aria di altezza non superiore ai 6 mm, immobili; devono presentarsi con assenza di macchie di sangue ed odori e sapori estranei; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe di sviluppo impercettibile. Saranno respinte quelle confezioni di uova fresche che in fase di verifica mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- presentino i segni dell'invecchiamento rappresentati dalla maggiore ampiezza della camera d'aria (le uova galleggiano se immerse nell'acqua; il tuorlo è decentrato; se spirate mostrano margini e contorni molto netti del tuorlo; alla prova della cottura si sgusciano con difficoltà);
- quando le uova risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo aderente al guscio.
- La fornitura delle uova dovrà essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla USL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da salmonella. Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a + 4°.

UOVA PASTORIZZATE: Le uova da usare per le preparazioni potranno essere del tipo pastorizzato, riservandosi comunque il Comune di richiedere in qualunque momento la sostituzione delle uova pastorizzate con quelle fresche e viceversa; le uova pastorizzate dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente sopra richiamata per le uova fresche.

2. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli offerti devono essere di **provenienza nazionale**, fatta esclusione per le banane e l'ananas. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

2.a - FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

In particolare:

Mele (es. di varietà Golden, Delicious, Royal, Stark ecc) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Pere (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance (es. varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, ecc): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120.

Limoni: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%. In alternativa ai limoni potrà essere previsto l'impiego di succo di limone pastorizzato

Uva (es. varietà Regina, Italia, ecc): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto

alla coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele".

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.

Mandarini – Clementini – Mandaranci: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per quelli delle altre varietà.

Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70.

Fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato

Angurie e Meloni: i frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

Ananas: devono avere le caratteristiche riportate alla voce Angurie e Meloni.

La frutta, qualora superi la grammatura pro capite (gr. 150) deve essere comunque garantita in un frutto a persona.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, compresi i limoni che accompagnano il frutto.

Tutte le derrate dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti C.E.E. riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la Legge n. 441 del 5/8/1981 e la n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

2.b - VERDURA FRESCA

Gli ortaggi dovranno:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo gr. 60 per ogni tubero e peso massimo gr. 270 anche nel caso di patate novelle. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola varietà (cultivar). Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200. Le zucchine da utilizzare per il contorno dovranno essere del tipo "verde chiaro, con fiore".

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalate (varietà: indivie e scarole, lattuga comune, lattuga romana, lattuga iceberg, radicchi Chioggia e Veronese). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti.

2.c - LEGUMI

I legumi secchi (fagioli cannellini, ceci, lenticchie) devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

3. PANE, PASTA, RISO E BASI PER PIZZA

3.a - PANE

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", o del tipo "integrale" o del tipo "1" di provenienza nazionale, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/67 n. 580 e seguenti).

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale, lievito.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge. Inoltre:

- E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.
- Dovrà essere fresco e riportare in etichetta la data di confezionamento e il termine massimo per il consumo. La data somministrazione dovrà coincidere con la data di confezionamento.
- Il pane dovrà essere trasportato con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura come da art. 26 della Legge 4/7/1967 n° 580.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane dovrà essere confezionato in panini da gr. 50 circa del tipo "lucido" o "infarinato", oppure in filoni del tipo "toscano" di kg. 1 circa che dovranno essere affettati nella misura di 25 fette circa, oppure in confezioni da 0,5 Kg affettato

La confezione e il tipo di farina potranno variare con frequenza settimanale secondo le scadenze stabilite dall'Ufficio Refezione Scolastica.

3.b - PANE GRATTATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n° 580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

3.c - FARINA TIPO "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n° 580/67 titolo II art. 7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, Legge n° 580/67 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992 n° 109.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

3.d - BASI PER PIZZA

- Pasta precotta per pizza di buona lievitazione, altezza della sfoglia omogenea, non superiore a cm. 0,5, dimensioni indicative cm 40x60 e peso circa 1Kg; il prodotto dovrà contenere: farina di grano tenero, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito. Trasporto e imballaggio come per il pane. Potrà altresì essere impiegata base per pizza con le caratteristiche sopra riportate parzialmente condita con pomodoro.

3.e - PASTA

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4/7/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri su sostanze secca: minimo 0,70%, massimo 0,90%
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 10,50%
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola. La pasta prodotta con impiego di uova deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri: massimo 1,10%
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 12,50%
- acidità, espressa in gradi: massimo 5
- estratto eterico: minimo 2,80%

3.f - Riso

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo fino varietà "RIBE"; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

3.g - GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di patate devono essere preparati con farina di grano tenero di tipo "00", patate e loro derivati (fiocchi, farina, fecola) sale, acqua, devono risultare soffici e non devono frantumarsi in cottura, di consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusto acido e/o amaro. Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità; non è consentito l'uso di latte e di anidride solforosa. Gli gnocchi devono essere realizzati con buona tecnica di fabbricazione, esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione, buone caratteristiche microbiche, etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/1992. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

3.h - PASTE RIPIENE

I sotto indicati prodotti dovranno essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dalla Legge 4/7/1967 n. 580 e dal D.M. 27/9/1967. Dovranno essere utilizzate esclusivamente uova fresche. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.

Ravioli di pasta fresca all'uovo; con ripieno composto di ricotta e di spinaci;

Tortelli di patate di pasta fresca all'uovo; ripieno composto da fiocchi di patate, formaggio grana, acqua, sale, pepe e aromi;

Tortellini di pasta fresca all'uovo; dovranno essere composti da carni suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini chiamati "quinto quarto".

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori pratici ed igienici e i contenitori devono essere fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari.

Riporteranno il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti nel presente capitolato), la data di produzione e di scadenza.

Le paste risulteranno prive di infestanti e microbiologicamente non contaminate.

4. OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

4.a - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n. 1407: esso dovrà essere purissimo, non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopracitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimico/fisiche di tali oli.

Inoltre,:

- l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc.;
- dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva.

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell' 1% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Saranno rifiutati i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa o simili.

4.b - TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Il prodotto fornito deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa in materia, produzione nazionale od estera, tagliato a trance, senza la presenza di acqua, avere almeno sei mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata da 2 a 2,5 kg.

Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere né stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole. La grammatura prevista nella tabella dietetica è riferita al prodotto "sgocciolato".

4.c - POMODORI PELATI- POLPA DI POMODORO- PASSATA

I pomodori pelati devono essere di qualità S. Marzano o Roma, di raccolto relativo all'anno in cui sono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei, privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla Legge n. 96 del 10/3/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. g) del D.P.R. 11/4/1975 n. 428. In particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne od altro.

La banda stagnata deve possedere requisiti previsti dalla Legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21/03/1973 e successive modificazioni. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste nel D.P.R. n° 327/80 art. n° 64 e D.L. 109 del 27/01/1992.

5. LATTE E LATTICINI

5.a - LATTE (UHT pastorizzato intero/parzialmente scremato)

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n° 109/92.

5.b - YOGURT ALLA FRUTTA- BIANCO

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta/bianco, ottenuto con lactobacillus bulgaricus e streptococco thermophilus e latte intero.

Le caratteristiche qualitative di conservazione e distribuzione saranno quelle prescritte dalle vigenti norme di legge in materia senza conservanti, né coloranti.

5.c - PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da fornire dovrà essere PARMIGIANO-REGGIANO, conforme a quanto previsto dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio Parmigiano-Reggiano. Il formaggio deve avere almeno 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, non "rigato", avere ottimo sapore e profumo.

5.d - FORMAGGI VARI

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/7/1938 e successive modifiche.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°.

I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

- mozzarella in confezioni da gr. 30, 100, 125 del tipo "fior di latte" e mozzarella filata per pizza in confezioni da kg. 0,5/1000;
- crescenza o stracchino in confezioni da gr. 100 fino a gr. 1000;
- Emmentaler, formaggio tipo Bel Paese, Edamer, Caciotta mista, Casatella, etc.

6. PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. 27/1/92 n. 110. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- c) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- d) l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- e) l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a - 18° C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo. I prodotti surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e di confezionamento dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza.

I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

6.a - PESCE SURGELATO

I filetti di merluzzo/nasello (appartenenti al genere "Gadus" e/o "Merluccius) surgelati (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno, senza pelle e deliscati, contenuti in confezioni fino a kg. 5 max con l'etichetta riportante le indicazioni di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

Per le caratteristiche del pesce "surgelato", le modalità di immagazzinaggio, conservazione e di trasporto dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/1/1992.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

I prodotti ittici congelati e surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. v dell'allegato al D.Lgs. 531/1992. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici surgelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

Oceano Indiano n. 51

Oceano Indiano n. 57

Oceano Pacifico n. 61

né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifiche.

Bastoncini di pesce – Bastoncini di filetti di *merluzzo* impanati, pre fritti e surgelati.

Ingredienti: Filetti di Merluzzo [70% min], pangrattato, acqua, olio vegetale, farina di grano tenero, sale.

6.b - VERDURE SURGELATE

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento.

I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo fini/finissimi.

6.c - PESCE CONGELATO

Ai fini igienici il pesce dovrà essere contenuto in idonei involucri protettivi. I prodotti saranno consegnati con mezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a meno 18° C.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria ed alla consuetudine del mercato locale. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto congelato con buona tecnica industriale, ben confezionato e conservato per un periodo di tempo compatibile con la qualità richiesta dal presente capitolato.

A richiesta del Comune la ditta appaltatrice dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Il pesce a scongelazione e cottura avvenuta non dovrà emanare odore di ammoniaca. I pesi indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi, a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Altre caratteristiche di alcuni prodotti di più largo consumo:

Filetti di platessa (famiglia *Pleuronectes platessa*): devono avere colore bianco, senza pelle ed essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità: 3 = filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100 - 120 glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla.

Nel caso di utilizzo di filetti di platessa preimpanati l'impanatura deve avere la seguente composizione: pangrattato, farina, acqua e aromi naturali.

Filetti di halibut: ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere stato despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza. I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

I prodotti ittici congelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

Oceano Indiano n. 51

Oceano Indiano n. 57

Oceano Pacifico n. 61

né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica.

7. PRODOTTI VARI

7.a - SALE

Il sale utilizzato (grosso e fine) dovrà essere del tipo "iodato", salvo diverse indicazioni che verranno fornite dall'Ufficio Refezione.

7.b - ACQUA MINERALE

L'acqua minerale da somministrare (per cestini da viaggio o in caso di mancata/irregolare erogazione dell'acqua di rubinetto) sarà del tipo: "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. Conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542. In particolare la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

L'acqua dovrà essere contenuta in confezioni da lt. 0,5-1,0-1,5-2,0.

Il quantitativo da somministrare sarà di cl. 0,250 pro capite giornaliero (1 lt. ogni 4 alunni) durante il menù invernale e di cl. 0,330 pro capite giornaliero (1 lt. ogni 3 alunni) durante il menù estivo, salvo diverse necessità che verranno stabilite dall'Ufficio refezione.

ART. 7

PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

L'appaltatore sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro di cottura che presso le scuole e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'A.C., prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale diviso per qualifica e con orari di lavoro, secondo il progetto

gestionale presentato in sede di offerta. La Ditta appaltatrice si obbliga inoltre a esibire, in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, che dovrà risultare iscritto nei libri paga della Ditta appaltatrice.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con altro personale in tempi brevi.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, sarà quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni, monte ore, che risulterà esplicitato in tabelle da allegare all'offerta. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore presentato in sede di offerta, l'Impresa deve tempestivamente provvedere al reintegro del personale mancante. Potrà essere impiegato anche personale di Società a lavoro interinale per sostituzioni brevi, nel rispetto delle norme legislative e contrattuali previste in materia di somministrazione di lavoro.

Ogni variazione del personale e/o del monte ore assegnato dovrà essere comunicata e approvata dall'A.C.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

La ditta appaltatrice dovrà indicare nell'offerta, oltre l'organico previsto per la gestione, **un Responsabile** con adeguata qualifica professionale cui affidare la gestione del lotto aggiudicato e i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione Comunale, delle scuole e delle Commissioni Mensa. In ogni caso l'assegnazione del Responsabile dovrà essere in via esclusiva per il presente appalto ed a tempo pieno.

Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate.

L'appaltatore non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto, oltre a quanto previsto in sede di offerta.

La Ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale, economica e normativa del lavoro previste dal CCNL di settore [Turismo – Comparto ristorazione collettiva] e a tutti gli accordi collettivi integrativi, territoriali e provinciali, vigenti nella provincia di Firenze; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Resta a carico dell'impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committente, come pure il Legale Rappresentante della Ditta appaltatrice ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'A.C.

E' inoltre a carico dell'impresa la dotazione di dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione della Committente.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. n. 303/56 "Norme generali per l'igiene del lavoro".

Il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art.42 del D.P.R. 327/80.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione dei pasti e per i lavori di pulizia.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, con le modalità ed i tempi previsti dalla Normativa vigente della Regione Toscana.

La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso i refettori al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Tali corsi devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati all'A.C. che vi potrà far partecipare anche propri incaricati, senza oneri aggiuntivi per l'Impresa aggiudicatrice.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

ART. 8

MENÙ E TABELLE DIETETICHE

I pasti saranno confezionati attenendosi a due tipologie di menù (uno invernale e uno estivo) che verranno comunicati alla I.A. all'inizio del servizio; i piatti che normalmente compongono i suddetti menù sono contenuti nei nell'allegato **“Piatti Refezione”** e le relative grammature impiegate nell'allegato **“Grammature delle derrate”**. Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi nette al crudo e riferite alla parte edibile, salvo diversa indicazione.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti al momento non previsti, questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

La frutta dovrà essere alternata nelle varie tipologie, a seconda la stagionalità, fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana, riservandosi l'A.C. di richiedere l'introduzione – in aggiunta a quanto già previsto dal Menù – di yogurt e/o banane al posto della frutta.

Il Comune si riserva di apportare, nel periodo di servizio e comunque all'inizio di ciascun anno scolastico, variazioni ai menù tenendo conto del costo complessivo presunto per ciascun ciclo mensile (oneri di preparazione compresi), senza che la Ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo per gli eventuali maggiori oneri.

La Ditta appaltatrice dovrà all'inizio del servizio comunicare e trasmettere per iscritto i rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nel centro cottura.

ART. 9

PASTI SPECIALI

Con preavviso di 3 giorni il Comune si riserva di ordinare, attraverso le direzioni di mensa, che indicheranno gli orari e i luoghi di consegna, invece dei pasti sopraindicati ed alle stesse condizioni, cestini da viaggio in sacchetti individuali ad uso alimentare composti come segue: n° 2 panini (o n. 4 fette di pane) da gr. 50/cad., così riempiti:

- Gr. 50 di prosciutto cotto + gr. 50 di formaggio
- Gr. 50 di prosciutto crudo

In alternativa, uno dei due panini potrà essere preparato con frittata o altre derrate; la composizione dovrà comunque essere concordata sempre con l'Ufficio Refezione.

Oltre ai panini, nel cestino dovranno essere forniti due frutti (di cui una banana); un succo di frutta da 200 ml; - acqua minerale cl.50 in bottiglie PET, due tovaglioli di carta, un bicchiere.

L'A.C. potrà richiedere alla Ditta appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o di altre emergenze.

L'A.C. si riserva comunque di apportare modifiche alla composizione dei cestini in corso di appalto.

DIETE

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o etiche/religiose la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'Ufficio Refezione Scolastica (menù Diete), oppure dalla certificazione medica specifica, che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare.

La Ditta dovrà altresì fornire l'acqua minerale in alternativa a quella di rubinetto, qualora la stessa sia prescritta dal certificato medico.

La Ditta è tenuta a fornire l'elenco delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dietetici, non previsti nel menù Diete e con caratteristiche diverse da quelle dettagliate nel precedente art. 6 "Caratteristiche delle Derrate Alimentari".

La preparazione delle diete speciali dovrà avvenire separatamente alla preparazione del menù standard, utilizzando i locali/zone appositamente allestite nell'ambito del centro di cottura.

Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni contrassegnate dal cognome dell'utente (nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di privacy), contenute a loro volta in contenitori termici.

I pasti speciali verranno precisati dalla scuola al momento della prenotazione giornaliera. Sarà comunque cura della ditta individuare in base al Menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni c/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di **una dietista** che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Non dovranno essere presi in considerazione, di norma, certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli alimenti che non devono essere somministrati.

In applicazione del D.Lgs. n. 196/03, il soggetto aggiudicatario è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti e ad assumere la qualifica di *Responsabile del trattamento dati* inerenti la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato per l'A.C.

Il Comune si riserva per particolari occasioni di richiedere in alternativa al pasto del giorno menù particolari (etnici, vegetariani, e a buffet) da concordare con l'Ufficio Refezione. Il Comune si riserva altresì di richiedere alla Ditta Appaltatrice, in caso di adesione delle Scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali e alla "filiera corta", con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

Nel mercoledì delle Ceneri e nei venerdì della Quaresima dovrà essere fornita una dieta alternativa da concordare con l'A.C. per i docenti, non docenti e alunni che ne facciano richiesta.

ART. 10

CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato d'Appalto.

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare minimo n. 10 porzioni);
- modalità di manipolazione cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non comporterà interferenze nello svolgimento della produzione.

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

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

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione in ogni momento previo opportuni accordi con l'Ufficio Refezione Scolastica, dai rappresentanti delle Commissioni Mensa, il cui intervento è regolamentato da apposito Disciplinare approvato dall'A.C. ed al quale anche la Ditta appaltatrice dovrà attenersi.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura.

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio [compresa la fase della distribuzione laddove è a carico della Ditta appaltatrice], che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione, nonché dell'acqua dei rubinetti utilizzata per riempire le brocche per la ricerca dei principali parametri chimici e batteriologici previsti per legge. I risultati di queste ultime analisi dovranno essere inviate tempestivamente all'Ufficio Refezione.

Dovrà altresì contenere la previsione di analisi almeno annuali sulle derrate indicate di volta in volta dall'Ufficio Refezione al fine di garantire l'assenza di OGM nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

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

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monorazione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso Centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

La Ditta dovrà comunicare all'inizio del servizio la lista dei propri fornitori e dovrà conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

L'I.A. è tenuta a fornire all'A.C. i documenti necessari per il recupero dei contributi C.E.E. sui prodotti lattiero-caseari destinati all'utenza scolastica. In particolare la Ditta appaltatrice deve mettere a disposizione della Committente le fatture relative alla durata del servizio, le quali devono essere riferite ai prodotti destinati all'utenza scolastica del centro cottura, nonché compilare le schede relative al consumo dei prodotti lattiero caseari fornite dalla committente allegando alle stesse le copie delle relative fatture.

ART. 11 NORME IGIENICHE

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- 1) Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Fanno eccezione: il ragù e alcuni ingredienti per polpette e sformati che potranno essere cucinati il giorno precedente la somministrazione e conservati in frigo previo raffreddamento in abbattitore.
- 2) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C
- 3) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente
- 4) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC
- 5) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati
- 6) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati
- 7) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti, salvo quanto previsto al precedente punto 1)
- 8) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- 9) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati
- 10) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne del peso superiore a 2/3 Kg.
- 11) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti
- 12) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine
- 13) E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.
- 14) I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura
- 15) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

ART. 12 CONDIMENTI

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, servito a parte.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alle Legge n. 125/1954 e DPR n. 667/1955 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n.1407/1960 e dal DM 509 dell'Ottobre 1987.

ART. 13 CONSEGNA DEI PASTI

Il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio, il numero e la tipologia delle diete speciali sarà comunicato all'Impresa entro le **ore 09:50** da parte del personale scolastico preposto, anche con modalità telematiche.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, la Ditta appaltatrice deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

La cottura, la confezione, il trasporto, la consegna ai refettori saranno effettuate da personale dipendente dalla ditta appaltatrice.

Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a due ore. Il limite delle due ore pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

La consegna dei pasti avverrà per le scuole dell'infanzia ed elementari dalle ore 11:50 alle ore 12:20. Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti nei precedenti commi.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26/3/1980 art. 46 e ss. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60° e 65°C fino al momento del consumo.

La frutta (lavata per la merenda) e il pane dovranno essere consegnati a tutte le scuole entro le ore 10:00.

Qualora il menù del giorno preveda la somministrazione a fine pasto di gelato o altro dessert, la Ditta dovrà provvedere ad inviare comunque la frutta per la merenda di metà mattina.

Per le scuole medie inferiori servite nel corso della fornitura, la consegna dei pasti dovrà avvenire entro 20 minuti dal consumo in un arco di tempo compreso fra le 12:30 e le 13:30 secondo gli orari settimanali che saranno comunicati dalle scuole, fermo restando il limite delle due ore di cui al precedente comma 4.

La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale scolastico incaricato al controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia alla Ditta appaltatrice e inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 14

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Nelle scuole indicate con la parola “**SI**” negli elenchi di cui all’art. 1 del Capitolato d’Appalto la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione dei pasti comprensivo anche delle operazioni necessarie a sbarazzare i tavoli e alla sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio, corridoi di collegamento e altre zone usate per la distribuzione da effettuare al termine di ogni servizio. In tal caso la ditta dovrà provvedere anche al lavaggio dei piatti, stoviglie, bicchieri e brocche attraverso l’utilizzo della lavastoviglie, o con altre modalità laddove questa non fosse disponibile, concordando con l’ufficio Refezione idonee soluzioni. In particolare, per le brocche la Ditta dovrà provvedere periodicamente ad effettuare un idoneo trattamento anticalcare.

E’ a carico della Ditta appaltatrice la fornitura di tovaglette e tovaglioli monouso, le tovaglette devono riportare la scritta “**Comune di Firenze**” e devono essere realizzate con i colori comunali.

L’impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti, tenendo conto della differenziazione dei rifiuti medesimi.

Il servizio con gli oneri di distribuzione e riordino dei locali a carico della ditta appaltatrice dovrà avere inizio entro 10 giorni dalla data di preavviso e proseguirà fino al termine dell’anno scolastico, fermo quanto previsto all’art.1 del Capitolato circa la variazione delle scuole da fornire.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque almeno un’unità per ogni refettorio ed un rapporto di massimo 50 pasti per addetto nelle scuole elementari e 40 pasti per addetto nelle scuole materne. Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Nel caso in cui per qualsiasi motivo non sia possibile l’uso della lavastoviglie, la ditta dovrà informare tempestivamente l’Ufficio Refezione Scolastica e concordare con lo stesso idonee soluzioni, i cui oneri sono comunque a carico della Ditta appaltatrice.

Qualora dovesse essere impiegato materiale monouso, la Ditta dovrà provvedere a proprie cure e spese, a fornirlo nelle quantità e con le caratteristiche da concordare con l’Ufficio Refezione Scolastica.

In particolare, sia per uso temporaneo oltre che per quei refettori non dotati di lavastoviglie, dovranno essere previsti piatti monouso del peso di gr. 9,00 e ø 21 cm. e ciotole con manici di peso minimo di gr. 8,00 entrambi in polistirolo atossico, o altro materiale idoneo all’uso, di colore bianco.

L’A.C. si riserva di chiedere la sostituzione dei suddetti prodotti qualora non ritenuti idonei.

Prima dell’inizio del servizio di distribuzione, sarà compilato in ogni scuola un elenco dei materiali che vengono dati in uso per la distribuzione alla ditta appaltatrice, che dovrà renderne conto al termine del servizio provvedendo al loro reintegro in caso di mancanza o danneggiamento. La Ditta deve altresì provvedere al reintegro dei materiali che, all’inizio o nel corso del servizio, venissero a mancare per qualsiasi motivo.

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

Nelle scuole dove la ditta appaltatrice svolgerà il servizio di distribuzione viene garantito un numero minimo di 15 distribuzioni calcolate all’importo di cui sopra.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell’appaltatore è preposto il Comune ha la facoltà di chiedere all’appaltatore stesso la sostituzione di chi a suo giudizio risulti non idoneo o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica

con gli utenti della Refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 gg. dalla segnalazione.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune all'inizio del servizio stesso.

ART. 15

OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'I.A. per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Sui tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione;
- Per ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- Al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici, che ogni volta dovranno essere immediatamente richiusi ed essere prontamente somministrate agli alunni;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Dovrà altresì verificare la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura delle diete il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il

- personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto all'Ufficio Refezione Scolastica.
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo
 - La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati da parte dell'Ufficio Refezione.
 - Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali
 - Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi [salvo il prelievo da parte di gattaie regolarmente autorizzate dall'A.C.], ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi. Lo smaltimento del cibo avanzato negli appositi sacchi da rifiuti deve essere effettuato, laddove possibile, dopo l'uscita dei ragazzi dal refettorio.
 - Il personale addetto dovrà inoltre collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di **progetti di raccolta differenziata dei rifiuti** fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dall'A.C.) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati [carta, multimateriale, organico, compostiera] ubicati in prossimità delle scuole medesime. La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare i refettori di appositi trespoli con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti.
 - Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché all'eventuale scopatura dei pavimenti e lavaggio degli stessi.
 - Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti e messi a disposizione degli utenti.
 - In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla Ditta Appaltatrice alcun corrispettivo.
 - Le operazioni di **pulizia giornaliera** dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, della zona office, degli eventuali corridoi di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali (anche esterne) e dei servizi igienici afferenti al refettorio. Con **frequenza quindicinale** il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri sia interni che esterni, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti. La Ditta Appaltatrice dovrà inoltre provvedere alla **pulizia straordinaria**, di tutti i locali per i quali sono a suo carico le pulizie giornaliere sopra ricordate, che si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni e esterni dei refettori e delle zone interessate ai lavori. Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie sono a totale carico della Ditta Appaltatrice.

Il Dirigente del Servizio
Supporto alla scuola
(Dott. Giovanni Bonifazi)