



Comune di Scandicci

Allegato B) alla deliberazione della Giunta Comunale n. ____ del ____ 2010

CAPITOLATO DI GARA

Oggetto: appalto del servizio di refezione scolastica previa effettuazione dei lavori di adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza della Cucina centralizzata (Centro cottura) situata presso il plesso scolastico "Dino Campana" di via Allende – Scandicci

Durata del contratto: dal 01.09.2010 al 31.08.2016

Importo a base d'asta per il sestennato comprensivo dei lavori di adeguamento della Cucina centralizzata: € 10.618.579,00 oltre IVA

IL DIRIGENTE

Servizi Socio-Educativi

Dott.ssa Daniela Bonechi

Il Responsabile del procedimento per il servizio di refezione
(Dott. Andrea Citano)



Comune di Scandicci

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1	Definizioni	
Art.2	Oggetto dell'appalto	
Art.3	Valore presunto e durata dell'appalto	
Art.4	Tipologia dell'utenza	
Art.5	Tipologia del servizio richiesto	
Art.6	Specifiche tecniche	
Art.7	Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei plessi scolastici	
Art.8	Calendario per l'erogazione del servizio	
Art.9	Sciopero e/o interruzione del servizio	
Art.10	Relazione sull'andamento del servizio	
Art.11	Estensioni del servizio	

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.12	Stipulazione del contratto e relativi oneri	
Art.13	Oneri per l'effettuazione dei lavori di manutenzione straordinaria della Cucina centralizzata comunale	
Art.14	Spese inerenti al servizio	
Art.15	Recesso da parte della Stazione appaltante	
Art.16	Cauzioni	
Art.17	Assicurazioni	
Art.18	Responsabilità	
Art.19	Rinuncia all'aggiudicazione	
Art.20	Variazioni del numero e tipologia di utenti	
Art.21	Subappalto del servizio e cessione del contratto	
Art.22	Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza	
Art.23	Fornitura documentazione per contributi CEE e promozione campagna "Città equosolidali"	
Art.24	Manutenzioni ordinarie e sostituzione attrezzature	

TITOLO III - PERSONALE

Art.25	Personale	
Art.26	Organico	
Art.27	Reintegro personale mancante	
Art.28	Direzione del servizio	
Art.29	Vestiaro	
Art.30	Igiene del personale	
Art.31	Controllo della salute degli addetti	
Art.32	Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni	
Art.33	Applicazioni contrattuali	
Art.34	Rispetto degli obblighi previdenziali	

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

Art.35	Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	
--------	--	--



Comune di Scandicci

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 36	Conservazione e distribuzione di alcune derrate	
Art. 37	Riciclo	

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 38	Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata	
Art. 39	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	
Art. 40	Condimenti	

TITOLO VII - MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 41	Menù	
Art. 42	Struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali	
Art. 43	Variazione del menù	

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 44	Contenitori	
Art. 45	Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti	

TITOLO IX - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 46	Prenotazione e consegna dei pasti	
Art. 47	Personale addetto alla distribuzione dei pasti	
Art. 48	Modalità di distribuzione dei pasti	

TITOLO X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 49	Modalità di pulizia, sanificazione e monitoraggio agenti infestanti della Cucina centralizzata, centri cottura e refettori	
Art. 50	Rifiuti	

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

Art. 51	Disposizioni in materia di sicurezza	
Art. 52	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione	

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 53	Diritto e modalità di controllo dell'A.C.	
Art. 54	Contestazioni	



Comune di Scandicci

TITOLO XIII - INADEMPIENZE E PENALITA'

Art 55	Inadempienze e penalità	
Art 56	Risoluzione di diritto del contratto	
Art 57	Ipotesi di risoluzione del contratto	
Art 58	Disdetta del contratto da parte dell'Impresa	
Art 59	Stima dei lavori eseguiti in caso di risoluzione anticipata del contratto prima dell'ultimazione degli stessi	
Art.60	Stima degli ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto in corso di gestione	

TITOLO XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.61	Prezzo del pasto	
Art.62	Fatturazione e pagamenti	
Art.63	Revisione prezzi	
Art.64	Foro competente	

TITOLO XV - IMMOBILI

Art.65	Consegna dei locali all'Impresa	
Art.66	Tempo utile per la ultimazione dei lavori di realizzazione dell'opera	
Art.67	Realizzazione dei lavori	
Art.68	Ulteriori eventuali spese per la realizzazione dei lavori	
Art.69	Penalità in caso di ritardi nell'ultimazione dell'opera	
Art.70	Divieto di variazione della destinazione d'uso	
Art.71	Opere edili, impianti tecnologici, attrezzature, macchinari e arredi	
Art.72	Inventario di consegna	
Art.73	Riconsegna alla Stazione appaltante degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili	

TITOLO XVI - COLLAUDI

Art.74	Esecuzione collaudi	
Art.75	Documenti finali	
Art.76	Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature	
Art.77	Rinvio	



Comune di Scandicci

TITOLC I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 – Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica per conto del Comune di Scandicci, previa effettuazione dei lavori di adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza della Cucina centralizzata (Centro cottura) situata presso il plesso scolastico "Dino Campana" di via Allende – Scandicci.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Scandicci che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato alle utenze più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dall'I.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito nel presente Capitolato.

Connessa alla gestione del servizio vi è l'effettuazione dei lavori di adeguamento della Cucina Centralizzata sita nel plesso scolastico "Dino Campana" in via Allende - Scandicci, a cura e spese dell'I.A.

L'intervento di manutenzione riguarda l'adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza da effettuare in conformità al "Progetto preliminare e Capitolato speciale per le opere edili e impiantistiche per la progettazione definitiva, esecutiva e realizzazione degli interventi di adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza della Cucina centralizzata (Centro cottura) situata presso il plesso scolastico "Dino Campana" di via Allende – Scandicci (allegato 1)" predisposto dalla Stazione Appaltante e redatto secondo la normativa vigente in materia.

Alla scadenza del contratto le opere realizzate, le attrezzature, i macchinari, gli arredi e quant'altro fornito dall'Impresa resterà di proprietà della Stazione appaltante.

Durante il periodo di realizzazione dell'intervento di manutenzione straordinaria l'I.A. dovrà effettuare le operazioni di produzione pasti presso un Centro o Centri di Cottura nelle proprie disponibilità come in seguito indicato.

Art.3 – Valore presunto e durata dell'appalto

La durata della gestione del servizio sarà pari a sei anni. L'importo complessivo stimato presunto del solo appalto di servizi è pari a € 9.982.579,00 oltre IVA rapportato ad un periodo di gestione pari a sei anni. **A tale importo va aggiunto quello relativo ai lavori di adeguamento funzionale del Centro cottura stimati in € 636.000,00 oltre IVA, per un importo complessivo a base d'asta per i 6 anni pari ad € 10.618.579,00.**

E' tuttavia facoltà dell'Amministrazione rinnovare il periodo di gestione per un massimo di altri 6 anni, riservandosi comunque la possibilità di procedere al rinnovo per un numero minore di anni o anche di non procedere al rinnovo. Tenuto conto di tale facoltà di rinnovo l'importo complessivo stimato presunto dell'appalto (considerato che la richiesta di fornitura di attrezzature per la prosecuzione dell'appalto risulta minore - per una spesa quantificata in € 70.000,00 - ed una spesa complessiva di 9.912.579,00 oltre IVA) viene fin da ora fissato in €



Comune di Scandicci

20.531.158,00 oltre IVA (comprensivo dell'effettuazione dei lavori di adeguamento funzionale).

Resta inteso che se l'Amministrazione non procederà al rinnovo l'appalto si dovrà considerare concluso allo scadere di sei anni di gestione.

Si precisa, anche ai sensi di quanto chiarito dalla determinazione dell'Autorità per i contratti Pubblici n° 3/2008, che l'attività propria del servizio di refezione si svolgerà nei locali del centro cottura in sostanziale autonomia rispetto ad altre imprese, o rispetto al personale dell'Amministrazione, e pertanto non comporta interferenze. Non esistendo tali interferenze il DUVRI non è necessario e gli oneri per la sicurezza relativi a suddette interferenze possono essere quantificati pari a zero, sempre secondo i criteri ermeneutici contenuti in suddetta Determinazione dell'Autorità.

Art.4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dai bambini che frequentano i servizi educativi comunali per la prima infanzia, dagli alunni delle scuole per l'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e dal personale educativo e scolastico operante presso i suddetti servizi educativi e scolastici, anziani (al proprio domicilio) e soggetti diversamente abili frequentanti Centri diurni di socializzazione.

Art.5 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio richiesto prevede:

- a) preparazione e il confezionamento dei pasti presso la Cucina centralizzata comunale situata presso il plesso scolastico "Dino Campana" per la tipologia di utenza di cui al precedente articolo 4, comprese le operazioni di pulizia e sanificazione di tutti i locali e del resede;
- b) consegna dei generi alimentari nei nidi d'infanzia e sezioni sperimentali di scuola dell'infanzia comunale con cucina interna e preparazione dei pasti per consumo interno con personale dipendente dell'I.A. (ad esclusione del nido Bianconiglio ove opera un cuoco comunale);
- c) trasporto dei pasti prodotti mediante il sistema del legame caldo in multirazione presso i plessi e i servizi dove viene consumato il pasto;
- d) distribuzione dei pasti e conseguente sbarazzo, lavaggio dei piatti, pulizia e sanificazione presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, a cura del personale dell'I.A.;
- e) ritiro dai refettori dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio se necessario;
- f) sostituzione del cuoco comunale su richiesta dell'A.C.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- g) intervento di adeguamento, conformemente al Capitolato speciale per le opere edili e impiantistiche allegato 1) e a quello presentato in sede di offerta, della Cucina Centralizzata con conseguente preparazione e confezionamento pasti a cura della I.A. presso uno o più Centri Cottura nella disponibilità della stessa, il cui utilizzo dovrà essere preventivamente autorizzato dalla Stazione appaltante;



Comune di Scandicci

- h) fornitura e installazione di tutte le attrezzature, macchinari, arredi necessari per l'espletamento del servizio, come indicati nel successivo art. 24;
- i) fornitura di pentole, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio.

Si precisa che in alcuni plessi scolastici il servizio di refezione si svolge in più turni. In questo caso l'I.A. dovrà provvedere alla produzione e alla distribuzione dei pasti secondo i turni indicati dalla Stazione appaltante.

Art.6 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

Allegato 1	Progetto preliminare e Capitolato speciale per le opere edili e impiantistiche per la progettazione definitiva, esecutiva e realizzazione degli interventi di adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza della Cucina centralizzata (Centro cottura) situata presso il plesso scolastico "Dino Campana" di via Allende – Scandicci
Allegato 2	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
Allegato 3	Tabelle Dietetiche

Art.7 – Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei servizi educativi e dei plessi scolastici

La dimensione dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2009/2010 è quella di seguito indicata:

Nidi d'infanzia e sezioni sperimentali di scuola dell'infanzia comunale (sezioni nido inserite nelle scuole dell'infanzia comunali)

denominazione	indirizzo	n. bambini	n. adulti	n. max. pasti giornalieri
Bianconiglio	Via Pacini	42	14	56
La nuova Girandola	Via Neruda	46	12	58
Stacciaburatta	Via Duprè	42	14	56
B. Ciari - Vingone	Via Fanfani	28	6	34
Makarenko	Via Makarenko	28	6	34
Turri *	Via Rialdoli	14	4	18
Totale				256

Scuole dell'infanzia comunali

denominazione	indirizzo	n. bambini	n. adulti	n. max. pasti giornalieri
B. Ciari - Vingone	Via Fanfani	42	6	48
Makarenko	Via Makarenko	42	8	50
Turri *	Via Rialdoli	75	4	79
Totale				177

Scuole dell'infanzia statali

denominazione	indirizzo	n. bambini	n. adulti	n. max. pasti
---------------	-----------	------------	-----------	---------------



Comune di Scandicci

				giornalieri
San Giusto	Via Neruda	75	8	83
Le bagnese	Via Ciseri	50	6	56
Molin nuovo	Via Del Molin Nuovo	150	16	166
Campana	Via Allende	25	3	28
Calvino	L.go Spontini	125	9	134
Verdi	Via Pantin	100	6	106
San Colombano	Via Barontini San Colombano	150	12	162
Rinaldi	Via Triozzi Basso	50	5	55
Turziani	Via Fanfani	120	13	133
Marciola	Via Dell'Oratorio Marciola	50	6	56
Sturiale	Via Delle Corbinaie	120	17	137
Totale				1116

Scuole primarie statali

denominazione	indirizzo	n. bambini		n. adulti	n. max. pasti giornalieri (nel caso del modulo si tratta di un valore medio)
		Modulo (2 o 3 rientri)	Tempo pieno		
Gabrielli	Via Delle Corbinaie	200		8	185
Marconi	Via Verdi	190	211	16	404
Pertini	P.zza Cavour		220	10	230
D. Campana	Via S. Allende	178	226	19	400
XXV aprile	Via Pacchi		380	20	400
Pettini	Via Della Pieve Pieve Settimo	120	160	12	282
San Vincenzo	Via Empolese – S. Vincenzo Torri	60		4	64
Totale		755	844	88	1965

Scuole secondarie di primo grado

denominazione	indirizzo	n. max. pasti giornalieri
Fermi	Via Leoncavallo	
Rodari	Via Dei Ciliegi	40 (due gg. settimanali)
Spinelli	Via P. Neruda	15 (5 gg. settimanali)

Scuole private

Il servizio per le scuole per l'infanzia e primarie private sarà attivato su richiesta delle stesse.

Nell'anno scolastico 2009/2010 le scuole private servite sono:

denominazione	indirizzo	n. bambini	n. max. pasti giornalieri
---------------	-----------	------------	---------------------------



Comune di Scandicci

Scuola dell'infanzia S. CUORE	San Colombano	40	40
Scuola dell'infanzia S. CUORE	Via Faldi	40	40
Scuola primaria S. CUORE	Via Faldi	45	41
Totale			121

L'elenco suddetto é da ritenersi puramente indicativo, riservandosi l'A.C. di modificarlo, anche durante l'anno scolastico, dandone preavviso alla I.A. appaltatrice sette giorni prima.

Centri diurni di socializzazione

denominazione	indirizzo	n. max. pasti giornalieri
La Palma	Via Amendola	11
L'Istrice	Via Ponchielli	15
Totale		26

Anziani: 10 pasti giornalieri

La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni al suddetto elenco, dandone comunicazione all'I.A. almeno con dieci giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, rimanendo comunque nei limiti della capacità produttiva della Cucina centralizzata.

Il numero complessivo presunto dei pasti giornalieri da produrre e da distribuire nel corso dell'intera durata dell'appalto è quantificabile, tenendo conto della variabilità delle presenze, in circa 3200.

Il suddetto numero di pasti ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente alla distribuzione pasti nei refettori, l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte del servizio, senza che l'I.A. possa rivalersi sull'A.C.

Per quanto attiene al periodo di durata dei lavori di manutenzione di cui al precedente art. 5, l'I.A. è obbligata, stante l'indisponibilità della Cucina centralizzata interessata ai suddetti lavori, ad attuare la fornitura dei pasti mediante l'utilizzo di Centri di cottura di proprietà o di cui ne abbia l'uso esclusivo fino alla nuova messa in funzione della Cucina centralizzata.

Tutti i Centri utilizzati dovranno essere in regola con le disposizioni igienico – sanitarie e autorizzazioni previste dalla vigente normativa.

L'I.A. resterà comunque impegnata alla fornitura dei pasti anche quando per cause accidentali o per emergenze non sia possibile utilizzare la Cucina centralizzata di via S. Allende. Pertanto dovrà indicare altri Centri cottura di appoggio utilizzabili dall'I.A. in alternativa in caso di emergenza o di particolari necessità.

Tali Centri dovranno avere le capacità tecniche per assolvere alla produzione richiesta dal presente servizio ed essere ubicati ad una distanza tale da consentire l'esecuzione del servizio in tempi adeguati.

La disponibilità di tali centri dovrà avere la durata di tutto l'appalto, l'I.A. dovrà darne precisa



Comune di Scandicci

indicazione dopo l'aggiudicazione e comunicare gli eventuali cambiamenti anche in corso di appalto.

Art.8 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà:

- a) per i frequentanti i servizi educativi e scolastici, dal lunedì al venerdì compreso, secondo il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento dei servizi educativi e delle scuole. La data di inizio e termine effettivo del servizio sarà comunicata con 5 gg. di preavviso, riservandosi la Stazione appaltante di posticipare l'inizio ed anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze dei singoli servizi e scuole o delle proprie esigenze organizzative. Per le classi di scuole primarie dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per uno o più giorni della settimana. Per le stesse scuole che usufruiscono del servizio solo per alcuni giorni della settimana, l'A.C. si riserva di richiedere, con preavviso di almeno 5 giorni, l'approntamento di uno dei menù previsti nei giorni in cui tali utenti non consumano il pasto. Ciò al fine di garantire una maggiore variabilità delle preparazioni offerte;
- b) per i frequentanti i Centri diurni Istrice e La Palma e per gli anziani a domicilio, dal lunedì al sabato compreso. Qualora venga richiesta anche per la giornata di domenica, la fornitura dei pasti dovrà avvenire in contemporanea con quella del pasto del sabato. In caso di richiesta di pasti per la cena la fornitura dovrà avvenire contemporaneamente a quella del pasto del giorno. In questi ultimi casi in pasto deve subire il processo di abbattimento.

Art.9 - Sciopero e/o interruzione del servizio

In caso di sciopero e/o interruzione del servizio, potranno essere concordate con la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Refezione scolastica comunale.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'A.C., della quale non sia stata data alcuna comunicazione all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore, l'A.C. riconoscerà all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto ad informare l'I.A. della possibile sospensione totale o parziale delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, pur senza l'esatta indicazione delle adesioni, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'I.A.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art.10 - Relazione sull'andamento del servizio

Entro il mese di dicembre di ogni anno scolastico e comunque a richiesta dell'A.C., l'I.A. trasmetterà alla Stazione Appaltante una relazione sull'andamento del servizio, contenente, tra



Comune di Scandicci

l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, alle attività di formazione del personale.

Art. 11 - Estensioni del servizio

L'A.C., con preavviso di cinque giorni lavorativi potrà richiedere all'I.A., che si obbliga ad accettare, la preparazione di colazioni, pranzi e cene anche in giorni prefestivi e festivi o comunque non di calendario scolastico.

Nel caso di fornitura di pasti per i servizi estivi l'I.A. si obbliga ad applicare le tabelle dietetiche e il costo dei pasti offerto per le tipologie scolastiche di riferimento in base all'età dei bambini partecipanti ai soggiorni stessi.

Per servizi diversi dai soggiorni estivi saranno richiesti di volta in volta particolari specifici preventivi e saranno presi reciproci, adeguati accordi.

Potrà essere inoltre richiesta la fornitura dei generi alimentari previsti nella tabella dietetica allegata, per essere cucinati e distribuiti altrove. In questo caso il prezzo sarà uguale a quello applicato alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, non comprensivo della quota di incidenza per la distribuzione.

L'A.C. potrà chiedere all'I.A. di provvedere anche alla rilevazione delle presenze giornaliere. Per tale servizio, se attivato, sarà richiesto specifico preventivo e saranno presi reciproci accordi.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.12 - Stipulazione del contratto e relativi oneri

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

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'I.A.

Art.13 - Oneri per l'effettuazione dei lavori di manutenzione della Cucina centralizzata comunale

Sono a totale carico dell'I.A. tutte le spese per l'effettuazione dei lavori di adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza della Cucina centralizzata situata presso il plesso scolastico "Dino Campana" di via Allende – Scandicci, per l'acquisto e l'installazione degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi e più in generale per quanto previsto dal presente Capitolato e nell'allegato 1).

Art.14 - Spese inerenti al servizio

Sono a carico dell'I.A.:

- a) le spese per il telefono, per i consumi di energia elettrica, gas di città e acqua della Cucina centralizzata di via Allende. L' I.A. si obbliga a volturare a proprie spese tutte le utenze



Comune di Scandicci

- presenti nonché a proprie spese all'installazione di una linea telefonica munita di apparecchio, al pagamento del consumo, del relativo canone e della sua disattivazione al termine dell'appalto;
- b) l'acquisto della stoviglieria, dei tegami e di coltelli, posate, mestoli, taglieri e quant'altro occorre per il buon andamento del servizio nella Cucina centralizzata e negli altri centri di preparazione pasti (nidi e sezioni sperimentali delle scuole dell'infanzia comunali);
 - c) ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente:
 - c1) all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale (compresi gli oneri previdenziali e assicurativi), trasporto e consegna dei pasti, distribuzione dei medesimi ove prevista, pulizia e riordino di stoviglie e locali mensa;
 - c2) fornitura sacchi per i rifiuti, i tovaglioli e le tovaglette (bianche o colorate, con la scritta "Comune di Scandicci" realizzata con i colori comunali);
 - c3) le apparecchiature dove viene effettuata la distribuzione nonché per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, lo smaltimento dei rifiuti speciali relativi alla Cucina centralizzata di via Allende, eventuali disinfestazioni e derattizzazioni di carattere ordinario e/o straordinario comprese le conseguenti operazioni di pulizia. L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti, sia all'interno della Cucina centralizzata che negli altri centri cottura dei servizi educativi gestiti dall'I.A. e nei terminali di distribuzione;
 - c4) tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

Al presentarsi di situazioni di carattere eccezionale, con preavviso di un giorno, potrà essere richiesta la fornitura delle stoviglie a perdere (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate e tovaglioli). Posate e tovaglioli dovranno essere in confezioni singole. In tali casi verrà applicato un sovrapprezzo di € 0,12 oltre I.V.A a pasto.

Anche per quanto riguarda i Centri diurni di socializzazione è richiesto la fornitura di stoviglie a perdere, per la quale sarà riconosciuto lo stesso sovrapprezzo di € 0,12 oltre I.V.A a pasto.

Art. 15 - Recesso da parte della Stazione appaltante

Ai sensi dell'art.1671 del Codice civile la Stazione appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'I.A. delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Art. 16 - Cauzioni

L'offerta presentata dal concorrente nel corso della procedura di gara dovrà essere corredata da una garanzia pari al 2% del prezzo base indicato nel bando, prestata secondo le modalità tutte previste dall' art 75 del D.Lgs 163/2006;

Nel caso di imprese riunite, i benefici di cui all' art 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006, saranno applicati in conformità alla determinazione n° 44 dell' Autorità per la Vigilanza sui Lavori Pubblici.

A garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto l'aggiudicatario è tenuto a costituire la garanzia prevista dall'art 113 del D.Lgs 163/2006. La garanzia è prestata nella misura e secondo le modalità tutte previste dal suddetto art 113 del D.Lgs 163/2006. L'aggiudicatario dovrà inoltre stipulare le polizze previste dal successivo art. 17.



Comune di Scandicci

Ciò specificato per l'appalto per il servizio di refezione nel suo complesso si rimanda agli articoli 8 e 9 del "Capitolato speciale per le opere edili e impiantistiche" (allegato 1) per quanto attiene alle specifiche cauzioni e polizze richieste per l'esecuzione dei lavori.

Art. 17 - Assicurazioni

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna all'A.C., nei modi indicati dalla stessa, delle polizze assicurative RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'I.A. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 12.000.000,00 (dodici milioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 12.000.000,00 (dodici milioni).

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

La I.A. risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare all'A.C. ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

L'esistenza della polizze di cui sopra non liberano l'I.A. dalle proprie responsabilità avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Tali assicurazioni riguardano l'importo relativo alla sola gestione del servizio di refezione. Per quanto attiene alle opere edili si rimanda a quanto previsto nel Capitolato speciale allegato 1)

Art.18 - Responsabilità

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



Comune di Scandicci

Art.19 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'A.C. stessa.

Art.20 - Variazioni del numero e tipologia di utenti

L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche alla tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare in misura del 20% il numero di utenti del servizio.

Art.21 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Il concorrente dovrà indicare in sede di gara, attraverso apposita dichiarazione predisposta dall'Amministrazione quelle lavorazioni che intende - o deve - subappaltare. Non possono tuttavia essere oggetto di subappalto le attività principali del servizio cioè il servizio di refezione in senso proprio (preparazione e distribuzione dei pasti).

Si precisa tuttavia che il concorrente ha facoltà di subappaltare i soli servizi o lavori accessori (tutti i lavori di rifacimento e manutenzione straordinaria e ordinaria del Centro Cottura, i servizi di progettazione, il trasporto dei pasti, le pulizie, le manutenzioni, le forniture di attrezzature). Il subappalto, regolato dall'art 118 del D.Lgs 163/2006 oltre ad essere dichiarato in sede di offerta deve necessariamente essere autorizzato dalla Stazione appaltante prima che inizi il servizio o lavoro.

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

Art. 22 - Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza

L'I.A. deve chiedere e ottenere (se del caso anche mediante volturazione), prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e igienico - sanitarie necessarie per la gestione della Cucina centralizzata, delle cucine situate nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia comunali (ad esclusione della scuola Turri, fino al momento del trasferimento della stessa dalla attuale sede in quella in costruzione) e per l'effettuazione dei servizi accessori (distribuzione, trasporto ecc...). Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, a totale cura e spese dell'I.A., anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art.23 – Fornitura documentazione per contributi CEE e promozione campagna "Città equosolidali"

L'I.A. è tenuta a fornire alla A.C. i dati ed i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 657/08, riguardante il recupero di contributi CEE sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare l'I.A. deve mettere a disposizione della Stazione appaltante le



Comune di Scandicci

fatture relative ai 5 anni di durata del servizio, le quali devono essere riferite a prodotti destinati all'utenza scolastica, nonché compilare le schede relative al consumo dei prodotti lattiero caseari forniti dalla committente allegando alle stesse le copie delle relative fatture.

L'I.A. si impegna a collaborare con l'A.C. per la realizzazione delle attività previste nella campagna "Città equosolidali".

Art.24 - Manutenzioni ordinarie e sostituzione attrezzature

Sono a carico dell'I.A.:

- a) tutte le spese inerenti alla conservazione e alla manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, impianti, materiale (stoviglie, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la gestione del servizio presso la Cucina centralizzata, con annesso resede e delle cucine situate nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia comunali (ad esclusione della scuola Turri, fino al momento del trasferimento della stessa dalla attuale sede in quella in costruzione e del nido Bianconiglio ove presta servizio il cuoco comunale) ricevuti in consegna con apposito verbale;
- b) la manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate per la distribuzione e il lavaggio (p. es. lavastoviglie) presenti presso i refettori, compresi anche quelli relativi alla eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti che si rendessero necessari anche a seguito di danneggiamento o furto. Solo la sostituzione completa dell'attrezzatura, in quanto non riparabile a giudizio dei tecnici incaricati dall'A.C., sarà a carico della stessa. L'I.A. è obbligata, al termine dell'appalto, a restituire all'A.C. i beni di cui sopra, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso;
- c) la manutenzione degli impianti di smaltimento liquami, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche della Cucina centralizzata, con annesso resede. L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

L'A.C. deve essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni macchinario.

Per ogni tipologia di opera di manutenzione di tipo edile, impiantistica e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno quadrimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra individuate. A questo proposito l'I.A. deve predisporre un Piano di Manutenzione programmata da consegnare all'inizio di ogni anno scolastico al Servizio Refezione comunale nonché presentare, le schede degli interventi manutentivi effettuati nel quadrimestre, su strutture, impianti ed attrezzature.

Come già indicato nel precedente comma c) sono oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche. Prima dello scadere del contratto, l'I.A. 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.

L'I.A. si impegna a segnalare in tempo reale all'A.C. la necessità di interventi manutentivi straordinari.



Comune di Scandicci

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione programmata e in quello di Pronto Intervento di Manutenzione predisposti dall'I.A. entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio. La Stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, del materiale e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione programmata.

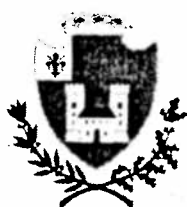
Specifiche per la manutenzione degli impianti: l'esercizio e la manutenzione dell'impianto termico composto da: generatori di vapore, refrigeratori, u.t.a., canalizzazioni, pompe, termoregolazione e qualsiasi altro componente facente parte dell'impianto idrico-termico-sanitario a servizio dei locali, in seguito definiti semplicemente "impianti", sono affidati all'appaltatore ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. 412/93 coordinato con il D.P.R. n°551 del 21/12/1999.

Qualora l'appaltatore intenda nominare un terzo, il possesso dei requisiti richiesti al terzo responsabile dell'esercizio e della manutenzione dell'impianto termico dovrà essere dimostrato mediante l'iscrizione ad albi nazionali tenuti dalla pubblica amministrazione e pertinenti per categoria quali, ad esempio, l'albo nazionale dei costruttori - categoria - gestione e manutenzione degli impianti termici di ventilazione e di condizionamento, oppure mediante l'iscrizione ad elenchi equivalenti dell'Unione Europea, oppure mediante certificazione del soggetto, ai sensi delle norme UNI EN ISO della serie 9.000, per l'attività di gestione e manutenzione degli impianti termici, da parte di un organismo accreditato e riconosciuto a livello italiano o europeo. In ogni caso il terzo responsabile o il responsabile tecnico preposto deve possedere conoscenze tecniche adeguate alla complessità dell'impianto a lui affidato.

L'appaltatore ha l'onere di adempiere gli obblighi previsti dal suddetto regolamento e nelle connesse responsabilità limitatamente all'esercizio, alla manutenzione degli impianti ed alle verifiche periodiche.

Sono a totale carico dell'appaltatore le spese inerenti la fornitura dei materiali e di mano d'opera necessari per effettuare l'esercizio e la manutenzione degli "impianti": conduzione, controllo, manutenzione ordinaria e straordinaria così come definito dalla UNI 8364 e CEI 0-3, nel rispetto delle norme in materia di sicurezza, di contenimento dei consumi energetici e di salvaguardia ambientale.

Al momento della consegna sarà redatto un verbale con indicazione dello stato di conservazione dei componenti principali degli impianti; tale verbale sarà riscontrato alla fine del contratto di appalto per la verifica del livello di manutenzione effettuata.



Comune di Scandicci

Impianto elettrico: per l'impianto elettrico è prevista la manutenzione ordinaria e straordinaria come previsto dalla UNI 9910 e 10144, dal punto di consegna, da parte dell'ente erogatore dell'energia, per tutta l'estensione dell'impianto esterno ed interno a servizio della cucina centralizzata. L'appaltatore, a seguito di verifiche periodiche eseguite da parte del Comune, ASL, ISPEL, ecc, ha l'obbligo di eseguire i lavori necessari per ripristinare le condizioni originali dell'impianto come al momento della consegna; alcune delle verifiche sono quelle previste dalla CEI 64-14 in materia di impianti elettrici, prova degli interruttori differenziali, verifica della resistenza di terra, controllo illuminazione di sicurezza ecc. E' compreso nella gestione la manutenzione ordinaria e straordinaria anche del gruppo elettrogeno

Impianti meccanici: l'impianto termico dovrà essere mantenuto e condotto da personale specializzato munito di patente per la conduzione dei generatori di vapore almeno di 4° grado rilasciato dal Ministero del Lavoro e della previdenza sociale -ispettorato provinciale del lavoro. Il conduttore dovrà eseguire, o far eseguire, preferibilmente da una I.A. specializzata nel trattamento dell'acqua, oltre alle normali procedure di manutenzione dei sistemi chimici, i seguenti controlli:

Settimanalmente dovrà essere eseguita, da parte del conduttore, l'analisi dell'acqua di alimentazione e dell'acqua del generatore, tali analisi dovranno essere riportate in un apposito libretto custodito in centrale termica ove si evinca in modo chiaro il nome dell'operatore, la data dei prelievi ed i risultati ottenuti, i valori da controllare sono quelli delle norme UNI e riportati di seguito.

Mensilmente, con onere a carico dell'I.A., le analisi dell'acqua di alimentazione e dell'acqua del generatore, dovranno essere eseguite da un laboratorio di analisi specializzato al fine di verificare i valori previsti dalle norme UNI e riportate di seguito.

ACQUA DI ALIMENTAZIONE						
PH	Durezza totale	Ossigeno	Ferro	Rame	Sostanze oleose	Ossigeno
7/9,5	0,5 °F	0,1 mg/l	0,1 mg/l	0,1 mg/l	1 mg/l	100 µg O ₂ /kg

ACQUA DEL GENERATORE						
PH	Alcalinità Totale	Durezza Totale	Conduttività Totale	Silice	Fosfato	Ossigeno
9/10	1000 mg CaCO ₃ /kg	5 mg CaCO ₃ /kg	2000 µS/cm	150 mg SiO ₂ /Kg	30 mg PO ₄ /kg	100 µg O ₂ /kg

Il conduttore ha altresì l'obbligo di gestire l'impianto di riscaldamento dell'edificio seguendo le indicazioni del gestore e rispettando i limiti di temperatura ambiente previsti dalle norme sul risparmio energetico (D.P.R. 26/08/1993 n° 412 coordinato con il D.P.R. 21/12/1999 n° 551)

Ogni intervento straordinario o di miglioramento che non rientri nella manutenzione ordinaria e straordinaria, dovrà essere comunicato e concordato con l'Ufficio Tecnico del Comune.



Comune di Scandicci

Sostituzione attrezzature

E' richiesto all'I.A. a completamento e/o in sostituzione delle attrezzature esistenti, l'acquisto, il montaggio e l'installazione e il collaudo delle seguenti attrezzature nonché lo smontaggio e smaltimento delle attrezzature sostituite:

denominazione servizio	tipologia articoli	quantità	data sostituzione
Cucina centralizzata	Rubinetti, manopole, valvole delle pentole a vapore	4	01/09/2010
	Piani teflon per ceppo carni e acquaio tuberi	3	01/09/2010
	Forno litri 190, misto convenzione e vapore per almeno 20 teglie gastronorm	2	Uno al 01/09/2010, il secondo al termine dei lavori di manutenzione
	Forno litri 190 a convenzione per almeno 20 teglie gastronorm	1	Al termine dei lavori di manutenzione
	Armadio caldo con ruote per almeno 20 teglie gastronorm	2	01/09/2010
	Tagliaverdure con accessori	1	Al termine dei lavori di manutenzione
	Apriscatole elettrico	2	Al termine dei lavori di manutenzione
	Roller	15	Al termine dei lavori di manutenzione
	Griglie per forni gastronorm	40	Al termine dei lavori di manutenzione
	Teglie per forni gastronorm	20	Al termine dei lavori di manutenzione
	Cella frigo dim. esterne h.220 cm. x lungh. 150 cm. x largh. 120 cm.	1	Al termine dei lavori di manutenzione
	Cella frigo prefabbrica dim. esterne cm.312x742x320h. realizzata con pannelli isotermeici in vetroresina con pavimento e divisori per ottenere 3 locali di dimensioni uguali agli attuali, completa di 4 porte a filo pavimento	1	Al termine dei lavori di manutenzione
	Affettatrice manuale obliqua diametro del piatto cm. 36	1	01/09/2010
	Affettatrice manuale orizzontale diametro del piatto cm. 36	1	01/09/2010
	Cuocipasta a vapore a 2 buche dim. lungh.160cm x largh.115cm	1	Al termine dei lavori di manutenzione
Turbofrantumatore per vasca da 500 litri	1	Al termine dei lavori di manutenzione	
Nido Bianconiglio	Armadio frigorifero gastronorm di uguale misure dell'attuale	1	01.09.2011
Nido La nuova Girandola	Armadio frigorifero gastronorm di uguale misure dell'attuale	1	01.09.2011
Nido Stacciaburatta	Armadio frigorifero gastronorm di uguale misure dell'attuale	1	01.09.2011
	Lavello a 2 vasche acciaio inox	1	01.09.2010



Comune di Scandicci

Scuola dell'infanzia Marciola	Lavastoviglie 2 fasi (al momento di questa fornitura dovrà essere provveduto al trasferimento di quella attuale presso il Servizio Turri)	1	01.09.2010
Scuola per l'infanzia e primaria D. Gabbrielli	Arredo completo del refettorio per scuola primaria per numero minimo 100 alunni e del refettorio per scuola dell'infanzia per numero minimo 96 alunni		01.09.2010
Scuola per l'infanzia Turri	Arredo e attrezzature complete per centro cottura a conclusione dei lavori di costruzione della nuova sede		01.09.2011 (presumibile)
Nidi d'infanzia, scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado	Sostituzione annuale di n. 5 carrelli e n. 2 lavastoviglie (o in alternativa n. 2 attrezzature, per es. cucina a gas, lavello, frigorifero, arredo, di pari importo delle lavastoviglie)		01.09.2010

Tutte le attrezzature devono essere conformi alle normative igienico sanitaria vigenti nonché alle normative di sicurezza a marchio CE di Sicurezza Europee ed Internazionali e corredate della relativa Certificazione e resteranno alla fine dell'appalto di proprietà dell'A.C. – Spesa presunta € 140.000,00

TITOLO III - PERSONALE

Art.25 - Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente Capitolato, ad eccezione dei servizi accessori di cui all'art. 21 (Subappalto del servizio e cessione del contratto), verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.

A tale proposito, su richiesta dell'A.C., l'Impresa deve fornire la documentazione attestante di essere in regola con quanto sopra.

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

L'I.A. nella figura del suo Legale Rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura sia presso i centri cottura dei servizi educativi e i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale o statale avente diretta causa con il servizio di refezione.

L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.



Comune di Scandicci

Art.26 - Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel progetto complessivo per la gestione del servizio in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni e livello, monte-ore.

L'organico deve prevedere una dietista con il compito di sovrintendere alla preparazione delle diete comuni e speciali per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'A.C. con frequenza annuale a mezzo lettera raccomandata.

Art.27 - Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 20% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'I.A. deve entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

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

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

Art.28 - Direzione del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato 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 di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. Il Direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore, l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore di adeguata professionalità.

Art.29 - Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio nonché gli appositi armadietti per riporveli.

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

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

L'I.A. deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che le Commissioni dei genitori effettueranno presso la Cucina centralizzata e gli altri centri cottura gestiti dall'Impresa nell'ambito del presente appalto.



Comune di Scandicci

Art.30 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE 852/2004, adottato dall'I.A., copia del quale dovrà essere, se richiesto, consegnato all'A.C. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art.31 - Controllo della salute degli addetti

L'I.A. deve provvedere a garantire alla Stazione appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio abbia i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'I.A. deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Art.32 - Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni

L'I.A. deve 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, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

Art.33 - Applicazioni contrattuali

Il personale tutto, nessuno escluso, deve risultare regolarmente assunto dall'I.A.

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Firenze. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

L'I.A. deve tenere indenne l'A.C. 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.34 – Rispetto degli obblighi previdenziali



Comune di Scandicci

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

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

Art.35 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n.3) al presente Capitolato.

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

La Stazione appaltante, conformemente anche a quanto previsto dalla Legge finanziaria n. 488/1999 chiede l'impiego di prodotti ottenuti con tecniche compatibili con l'ambiente, quali l'agricoltura integrata e/o biologica, nonché tipici e tradizionali, prodotti IGP e quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. E' richiesto inoltre la fornitura, il più possibile, di alimenti stagionali, provenienti da "filiera corta" e/o "a chilometro zero".

In sede di gara i partecipanti dovranno indicare nel "Progetto complessivo per la gestione del servizio" la quantità e tipologia di alimenti di cui sopra che intendono utilizzare.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'Impresa in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti. A questo proposito l'I.A. dovrà allegare alla fattura una distinta relativa al numero dei pasti preparati con prodotti convenzionali in sostituzione di quelli previsti, indicante anche la sede di destinazione dei suddetti pasti.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.36 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate

- a) I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori;
- b) ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio



Comune di Scandicci

- inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto;
- c) è tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio;
 - d) gli spinaci e le bietole devono essere strizzati e tagliati finemente. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote crudi devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
 - e) per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna;
 - f) la frutta deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal Servizio Refezione comunale;
 - g) nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene della produzione, l'igiene del personale o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico sanitaria, l'I.A. deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Stazione appaltante.

Art.37 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 39.

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.38 - Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roast-beef, ragù e pomarola per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal servizio di refezione. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

Art.39 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- b) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- c) la carne trita deve essere macinata in giornata;
- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;



Comune di Scandicci

- e) il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- f) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- g) le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- h) legumi secchi: a mollo per 24 ore;
- i) è assolutamente vietato raffreddare e riscaldare ripetutamente i prodotti già cotti e raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- j) per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici e locali distinti;
- k) per gli arrosti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a kg. 2/2,5;
- l) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- m) l'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta;
- n) per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- o) l'A.C. si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalle competenti autorità sanitarie per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Art.40- Condimenti

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione con formaggio Parmigiano Reggiano.

Il condimento per la pastasciutta o il riso deve essere consegnato tutto a parte. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva.

Per la pasta e il riso al burro, oltre al condimento da tabella, devono essere mandate vaschette con latte caldo e burro a parte da aggiungere al momento della distribuzione.

La pomarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Il fritto e il pesce devono essere serviti con spicchi di limone.

Nei refettori deve essere consegnato sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

TITOLO VII - MENU'

Art.41 - Menù

I pasti saranno prodotti attenendosi scrupolosamente alle Tabelle dietetiche (allegato n.2) del presente Capitolato, e i menù saranno stabiliti entro i limiti delle suddette tabelle e comunicati con preavviso di cinque giorni e saranno in numero minimo di 4 per ogni servizio e ordine di scuola e per ogni anno scolastico, salvo particolari esigenze per le quali si riterrà opportuno apportare variazione anche nell'ambito dei menù già stabiliti. Si precisa che per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, Centri diurni di socializzazione e pasti a domicilio per anziani, la tabella dietetica comprende solo il pranzo (esclusa la fornitura di acqua



Comune di Scandicci

minerale, ad eccezione di situazione straordinarie e contingenti) mentre per i nidi d'infanzia e le sezioni sperimentali di scuola dell'infanzia comunali la tabella dietetica comprende la colazione, il pranzo e la merenda e la fornitura di acqua minerale.

Anche le quantità da somministrare sono quelle previste nel suddetto allegato n.2), nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù, nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero alternative.

I pesi indicati s'intendono a cotto e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

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

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Art.42 - Struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali

Pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane, frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato a scelta fra tre diversi gusti, acqua dell'acquedotto.

L' A.C. inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

Cestino da viaggio: n.3 panini da 50 gr. cad. infarinati o pane a fette (da filoni da 1 Kg), 80 gr. di prosciutto cotto/crudo, 80 g di formaggio, un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml, una banana e un altro frutto, una barretta di cioccolato da 30 gr. o prodotto da forno, acqua minerale naturale in confezione PET 50 cl, 2 tovaglioli di carta, 1 bicchiere a perdere.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, nel rispetto della vigente normativa.

Per quanto riguarda la colazione e la merenda, prevista soltanto per i nidi d'infanzia e le sezioni sperimentali delle scuole dell'infanzia comunali si rimanda all'allegato 2).

L'I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù di cui all'art. precedente, da concordare con il Servizio Refezione comunale.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi ivi compresi i cestini, la cui composizione sarà stabilita dal suddetto Servizio Refezione.

Per gli utenti vegetariani deve essere fornito il menù come da indicazioni impartite dal Servizio Refezione in sostituzione dei piatti a base di carne.



Comune di Scandicci

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

L'I.A., su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal nome del servizio educativo e/o plesso scolastico, dalla classe, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

La composizione del pasto speciale e del cestino destinato all'alunno con certificazione medica dovrà tener conto della stessa ed essere preparato con ingredienti il più simili possibile a quelli utilizzati per i cestini standard (es. prodotti da forno per i celiaci).

Art.43 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Servizio Refezione comunale. Qualsiasi variazione dovrà essere preventivamente concordata con il suddetto Servizio. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

L'A.C. si riserva, in particolari occasioni, di richiedere per tutte o per una parte dei servizi educativi e delle scuole servite dal Centro di Cottura, menù alternativi preparati con ricette tipiche regionali, menù etnici (cinese, indiano, arabo, ecc.) o altri menù particolari richiesti in occasione di feste scolastiche. Detti menù sostituiranno il menù del giorno e nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto dall'A.C.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'I.A. deve proporre all'A.C. i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'A.C.

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.44 - Contenitori

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze devono essere utilizzati contenitori termici, all'interno dei quali devono essere allocati contenitori in polipropilene (non espanso) termosaldati.

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



Comune di Scandicci

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

In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta del Servizio Refezione, anche per singola classe.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale dell'Impresa, il luogo e la data di produzione dei pasti, le modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicato la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.

Per quanto riguarda il pane, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'A.C. si riserva, in occasione particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in "monorazione".

L'I.A. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso la Cucina Centralizzata oppure presso i refettori dove l'I.A. effettua la distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art.45 – Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti

A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve sempre essere presente il menù in uso.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno comunque essere perfettamente in regola con la normativa vigente, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.

Nel caso in cui il trasporto e la consegna dei pasti nei luoghi di destinazione vengano effettuati da personale non dipendente dell'I.A. e con mezzi di proprietà di terzi, l'I.A. si assume l'intera responsabilità, nei confronti dell'A.C., del corretto svolgimento del trasporto stesso ai sensi di quanto stabilito nel presente Capitolato.

La consegna dei pasti ai servizi educativi e scolastici deve avvenire entro quaranta minuti dalla partenza dal luogo di preparazione.

A tale scopo l'I.A. dovrà garantire la disponibilità di un parco automezzi di trasporto tale da assicurare la distribuzione dei pasti presso i servizi e le scuole alle ore indicate e nel rispetto della normativa vigente.

L' I.A. dovrà impiegare un numero di mezzi adeguato e comunque non inferiore a sei, e tale da garantire una permanenza dei contenitori sui mezzi medesimi non superiore quaranta minuti e dovrà destinare un mezzo esclusivo per le scuole dell'infanzia "Marciola" e "Rinaldi" e uno per la scuola primaria di San Vincenzo a causa della notevole distanza di queste scuole dalla Cucina centralizzata.

Un automezzo dovrà essere tenuto a disposizione nel centro di via S. Allende per sopperire ad eventuali guasti o altro degli automezzi abitualmente utilizzati.

La consegna dei generi alimentari deperibili avverrà tra le ore 07.45 e le ore 08,30 per le sezioni sperimentali e i nidi d'infanzia, le colazioni a cadenza settimanale.

La consegna dei pasti per le scuole avverrà dal lunedì al venerdì con le seguenti modalità:

a) alle scuole dell'infanzia dalle ore 11,40 e le ore 12,15;



Comune di Scandicci

b) alle scuole primarie e secondarie di primo grado e ai Centri diurni di socializzazione tra le 12.00 e le 13.30 e comunque secondo orari che saranno comunicati all'I.A. in tempo utile specificatamente per i singoli plessi scolastici.

Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto. A richiesta delle scuole dove la frutta sarà consumata come merenda la consegna dovrà avvenire entro le 9.45 del giorno stesso, anche dove la distribuzione è a carico dell'I.A.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

TITOLO IX - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.46 - Prenotazione e consegna dei pasti

La gestione delle presenze avviene mediante rilevazione elettronica con apposito software fornito dall'A.C. e che l'I.A. è obbligata ad utilizzare. Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti. In ogni caso saranno ritenuti consegnati esclusivamente i pasti risultanti dalla rilevazione elettronica.

L'I.A. deve garantire la preparazione dei pasti per tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Art.47 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'I.A. deve mettere a disposizione, per il servizio di distribuzione, proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque deve come minimo prevedere una unità lavorativa per ogni 20 alunni per le scuole dell'infanzia e per ogni 40 alunni per le scuole primarie e secondarie di primo grado; in ogni caso almeno un addetto per ciascun refettorio. In caso di necessità o di disservizio, l'A.C. potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza costi aggiuntivi. L'I.A. deve provvedere al termine del servizio alla pulizia dei refettori, al lavaggio della stoviglieria e di quant'altro utilizzato per il servizio. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'I.A. si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, per la verifica delle operazioni di distribuzione laddove effettuate da personale dell'I.A.

Art.48 - Modalità di distribuzione dei pasti (Operazioni da effettuare prima, nel corso e dopo la distribuzione dei pasti)

Prima dell'inizio del servizio di distribuzione, sarà compilato in ogni servizio l'inventario dei materiali che vengono dati in uso per la distribuzione all'I.A., che dovrà renderne conto al termine del servizio provvedendo al loro reintegro in caso di mancanza o danneggiamento. L'I.A. deve altresì provvedere al reintegro dei materiali che, all'inizio o nel corso del servizio, venissero a mancare per qualsiasi motivo.



Comune di Scandicci

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di autocontrollo adottato dalla I.A. e comunque:

- a) provvedere, prima di iniziare ad apparecchiare, al lavaggio accurato delle mani togliendosi inoltre anelli e ori in genere, e prima di iniziare la distribuzione dei pasti 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;
- b) areare, prima di apparecchiare, i locali refettorio e/o le aule se il pasto viene consumato in classe, per il tempo necessario al ricambio dell'aria e raccolti ed eliminati i rifiuti più grandi e igienizzati i piani dei banchi o dei tavoli con appositi prodotti;
- c) riordinare a terra le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, senza appoggiarle sui tavoli;
- d) tenere sollevati da terra, anche durante la fase di scarico, i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le eventuali confezioni di acqua minerale;
- e) predisporre con particolare accuratezza l'apparecchiatura, prima dell'arrivo degli alunni, utilizzando piatti in porcellana e/o melamina, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro e/o melamina, brocche di vetro per l'acqua, tovagliette tipo self service e tovaglioli monouso in dotazione ai servizi;
- f) conservare e riporre tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate etc) con la massima cura negli appositi armadi dopo averlo opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- g) lavare accuratamente le ceste ed i cestini del pane e della frutta;
- h) verificare la corretta fornitura da parte della Cucina centralizzata dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna;
- i) valutare, prima di iniziare le operazioni di distribuzione, in relazione alle indicazioni ricevute dalla Cucina centralizzata, la porzionatura delle singole pietanze, completando il condimento della pasta;
- j) versare il parmigiano grattugiato nelle scuole dell'infanzia nei singoli piatti dei bambini da parte dell'operatore dell'I.A., mentre nelle scuole primarie e di primo grado dovrà essere messo a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- k) togliere una alla volta dai contenitori termici le vaschette, al fine di evitare abbassamenti della temperatura degli alimenti;
- l) sospendere la distribuzione, qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc. e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze alla Cucina centralizzata segnalando l'accaduto al Servizio Refezione comunale;
- m) garantire, per ciascun refettorio, la disponibilità di olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- n) condire le verdure non oltre 15 minuti dal consumo;
- o) iniziare la distribuzione da quando gli alunni sono seduti a tavola;
- p) servire le pietanze con utensili adeguati;
- q) contenere al massimo tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto;
- r) distribuire il secondo piatto e il contorno solo dopo la consumazione della prima pietanza;
- s) servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali degli alunni;



Comune di Scandicci

- t) mettere a disposizione degli alunni, aprendoli, una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati;
- u) non asportare il cibo ancorché avanzato, né destinarlo ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi;
- v) fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa presenti, possibilmente in tavolo separato dagli alunni, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'I.A. alcun corrispettivo;
- w) 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. L'I.A. dovrà inoltre dotare i refettori di appositi contenitori 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 alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

TITOLO X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.49 - Modalità di pulizia, sanificazione e monitoraggio agenti infestanti della Cucina centralizzata, centri cottura e refettori

Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso la Cucina centralizzata, i centri cottura presso i servizi educativi comunali, i refettori (o altri locali dove viene consumato il pasto), i locali "office" sono a carico e devono essere eseguiti a cura dell'I.A.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni I.A. nel proprio Piano di Autocontrollo prevedere articolazioni più capillari.

1) Pulizie e sanificazioni della Cucina centralizzata e dei centri cottura presso i nidi e le sezioni sperimentali delle scuole dell'infanzia comunali

a) Operazioni giornaliere: tutte le aree della Cucina centralizzata e dei centri cottura 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.

In particolare i forni 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.



Comune di Scandicci

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

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti. 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'I.A. provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

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 almeno due volte la settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza è a carico dell'I.A. 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. 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 della Cucina e dei Centri cottura, 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: l'I.A. dovrà provvedere alla pulizia straordinaria della Cucina centralizzata e dei Centri 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.

2) Pulizie dei refettori

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti 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 locali refettorio, cucina scolastica, spogliatoio e servizi igienici adibiti al personale che distribuisce.

Se la mensa verrà consumata nelle aule le operazioni di pulizia giornaliera dopo il pasto saranno: sparcchiatura dei banchi o tavolini, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia accurata dei pavimenti, e (se richiesto per le scuole elementari e medie, obbligatorio, per le scuole materne) lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti o degli spazi dove è stato consumato il pasto.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri, degli interni degli armadi nelle cucine e nei refettori dove sono riposte le stoviglie, delle porte e delle



Comune di Scandicci

superfici piastrellate o verniciate nelle cucine scolastiche, nei refettori, nei servizi igienici e negli spogliatoi riservati al personale addetto alla distribuzione.

L'I.A. 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.

Le lavastoviglie di proprietà comunale dovranno essere usate a complete spese della I.A., compresi gli oneri per la manutenzione e pezzi di ricambio: solo la sostituzione della macchina in quanto non più riparabile sarà a carico dell'A.C.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di distribuzione i cui oneri restano totalmente a carico dell'I.A.

Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione: durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

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

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

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare deve allegare in sede di offerta le specifiche tecniche nonché le schede tecniche di sicurezza.

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

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

3) Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni della Cucina centralizzata, dei Centri di cottura nonché le relative aree esterne di pertinenza ed i refettori, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'I.A. e che dovranno essere contenute nel Piano di Autocontrollo adottato dall'I.A.:

- a) garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto;
- b) formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- c) attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti.



Comune di Scandicci

- d) assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'A.C. dopo l'aggiudicazione del servizio;
- e) curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;
- f) effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia e 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;
- g) provvedere, in presenza di infestazioni, dovrà alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

L'A.C. potrà richiedere all'I.A., 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.

Art.50 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani prodotti dalla Cucina centralizzata, dai Centri cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'I.A. ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Scandicci in materia di raccolta differenziata.

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

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

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

Art.51 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (D.Lgs. 81/2008) e successive modificazioni e integrazioni.

Per quanto attiene ai lavori di manutenzione si rimanda a quanto previsto nell'allegato 1) al presente Capitolato.

L'A.C. 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'A.C. in ogni momento: per eventuali interventi di ripristino si procederà come sopra indicato.



Comune di Scandicci

L'I.A. 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 I.A. dovrà nominare uno o più Responsabili professionalmente qualificati (manutentori), i cui nominativi dovrà essere comunicato per iscritto all'A.C. all'inizio del servizio.

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

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 dei Centri di cottura dati in uso, 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, l'A.C. 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 (Cucina centralizzata, 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) a tutti i locali della Cucina centralizzata e Centri cottura dati in uso (compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.);
- b) ai refettori presenti nelle scuole nelle quali l'I.A. effettua la distribuzione dei pasti (compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui la I.A. 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 in comune tra scuola dell'infanzia e primaria, potrà avvenire da parte del personale dell'I.A. solo al termine delle operazioni di lavaggio e pulizia a cura del personale comunale preposto.

L'I.A. 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 dell'A.C., l'I.A. 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., l'I.A. è tenuto:



Comune di Scandicci

- a) a comunicare alla Stazione appaltante i rischi specifici che verranno introdotti nell'ambiente di svolgimento dei servizi espletati, in quanto derivanti dai servizi stessi;
- b) ad impiegare, nell'esecuzione dei servizi affidati, personale avente capacità professionali adeguate al servizio da svolgere ed in regola circa gli obblighi datoriali;
- c) 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;
- d) 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.;
- e) 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;
- f) 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;
- g) 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;
- h) 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.52 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione

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

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'inizio della gestione deve predisporre un piano di evacuazione dai centri di pericolo nell'eventualità di terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti e trasmetterlo alla Stazione appaltante.

A tal fine l'I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo del pericolo, certificando gli avvenuti addestramenti.

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.53 - Diritto e modalità di controllo dell'A.C.

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'I.A. alle prescrizioni contrattuali e di legge.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della A.C. in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione e dei refettori, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.



Comune di Scandicci

I controlli di cui sopra, non dovranno comunque comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione Appaltante, per le quantità dei campioni prelevati.

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.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato 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 2 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. Nessun onere potrà essere addebitato all'A.C. per le derrate bloccate.

L'I.A. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, i Piani di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, relativamente alla Cucina centralizzata, ai Centri cottura e ai refettori. I sistemi di autocontrollo adottati dovranno tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Art.54 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire per scritto all'I.A. eventuali contestazioni e conseguenti prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il termine stabilito dall'A.C., con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni scritte che, in questo caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Se entro il termine stabilito l'Impresa non provvede a fornire idonee giustificazioni o ad adeguarsi a quanto richiesto, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

TITOLO XIII - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Art.55 - Inadempienze e penalità

Nel caso si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 250.00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù non concordata con il Servizio di Refezione comunale;



Comune di Scandicci

€ 250,00	per ogni caso presso la Cucina centralizzata, i Centri cottura dei servizi educativi o refettori di mancato rispetto delle grammature o caratteristiche merceologiche di cui alle Tabelle dietetiche, verificato su venti porzioni della stessa preparazione;
€ 250,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con un'ulteriore penale di € 1.000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione;
€ 250,00	per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 100,00 se riferite ai pasti di una singola scuola;
€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata positiva rispetto ai limiti previsti dalla vigente normativa della Regione Toscana;
€ 250,00	per ogni mancato rispetto nella Cucina centralizzata e nei Centri cottura dei servizi educativi del piano di sanificazione e pulizia, € 100,00 nel refettorio o mezzo di trasporto;
€ 250,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione e preparazione delle derrate e dei pasti, le modalità di distribuzione o di trasporto o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
€ 500,00	per mancata effettuazione dei controlli analitici inerenti la messa in atto del sistema HACCP;
€ 1.000,00	per il mancato utilizzo, non preventivamente autorizzato dall'A.C. dei prodotti certificati richiesti dal presente capitolato o dichiarati in sede di gara;
€ 250,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Piano di autocontrollo della Cucina centralizzata e nei Centri cottura dei servizi educativi, € 100,00 nel refettorio.

Nel caso di mancata consegna anche parziale del numero di pasti richiesti dal singolo servizio, penale da € 50,00 a € 500,00 in relazione ai pasti mancanti o consegnati dopo la fine del servizio, oltre al mancato pagamento dei pasti non consegnati.

Qualora le deficienze, di qualsiasi natura, fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al paragrafo precedente, saranno raddoppiate riservandosi l'A.C. di richiedere un piatto freddo alternativo.

Nel caso in cui le violazioni di cui sopra o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 750,00 per ciascuna violazione.

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo art. 56, potrà proseguire nell'applicazione di penali raddoppiate rispetto a quanto sopra indicato. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Art.56 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale l'A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'A.



Comune di Scandicci

Art.57 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A;
- b) impiego di personale non dipendente dell'I.A;
- c) reiterata inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione della Cucina centralizzata e dei Centri cottura dei servizi educativi e dei refettori affidati all'impresa;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.A;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Responsabile di cui al precedente art. 28;
- i) subappalto del servizio tranne quelli autorizzati dal Disciplinare e dal Capitolato di gara, indicati comunque nell'offerta;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'I.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal Capitolato di gara;
- n) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- o) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
- s) mancata ultimazione dei lavori di adeguamento della Cucina Centralizzata nei termini stabiliti o non conformità delle opere eseguite al progetto preliminare dell'A.C.

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

Art. 58 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto



Comune di Scandicci

il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

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

Art. 59 - Stima dei lavori eseguiti in caso di risoluzione anticipata del contratto prima dell'ultimazione degli stessi: si rimanda a quanto previsto nell'allegato 1) al presente Capitolato

Art. 60 – Stima degli ammortamenti non realizzati in caso di risoluzione anticipata del contratto in corso di gestione

Nel caso in cui il contratto venisse rescisso prima della sua scadenza naturale, l'I.A avrà diritto al rimborso da parte dell'A.C. delle spese, documentate al netto dell'I.V.A., sostenute per l'acquisto dei beni strumentali e per l'adeguamento della Cucina centralizzata, in proporzione al tempo di anticipata rescissione del contratto stesso, in rapporto al termine di scadenza e tenendo conto dei pasti forniti.

TITOLO XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 61 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari dei pasti, così articolati

n. progressivo	tipologia dei pasti
1	pasti per nidi d'infanzia e sezioni sperimentali presso le scuole per l'infanzia comunali con cucina interna (ad esclusione del nido Bianconiglio e della scuola dell'infanzia Turri)
2	nido d'infanzia Bianconiglio con cucina interna e personale comunale
3	scuole dell'infanzia, scuola dell'infanzia sperimentale Turri, primarie e secondarie di primo grado, adulti, Centri diurni
4	pasti per anziani a domicilio (trasporto e consegna a cura del Comune)

sono quelli risultanti dalla offerta presentata in sede di gara dell'I.A. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati (ad esclusione di quanto indicato nel successivo paragrafo) dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per l'adeguamento funzionale della Cucina centralizzata, conformemente all'allegato 1) del presente Capitolato e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Dal suddetto costo è esclusa la quota d'incidenza della distribuzione dei pasti, stabilita in € 0,80 e il sovrapprezzo di € 0,12= oltre IVA, per l'eventuale fornitura di materiale a perdere. Tali costi, non inseriti nella base d'asta dell'appalto, non dovranno, in quanto già determinati e fissi, essere calcolati nel costo unitario dei pasti indicato nell'offerta.



Comune di Scandicci

Per tutti i prezzi dovranno essere indicati in sede di offerta le percentuali delle varie componenti che concorrono al costo del pasto quali ad es. materie prime, manodopera cucina centralizzata, trasporto, spese generali, utile d'impresa.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Art.62 – Fatturazione e pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture mensili emesse dall'I.A., sulle quali dovrà essere riportato il numero dei pasti consegnati a ciascun servizio e/o scuola e suddivisi per adulti e bambini, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Servizio Refezione comunale.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 90 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.63 - Revisione prezzi

Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutto il periodo contrattuale, salvo l'adeguamento annuale, a far data dal secondo anno di affidamento, del prezzo sulla base dell'indice ISTAT (costo della vita delle famiglie di operai e impiegati).

La quota d'incidenza della distribuzione dei pasti è stabilita in € 0,80 e il sovrapprezzo di € 0,12= oltre IVA, per l'eventuale fornitura di materiale a perdere resteranno invece invariati per l'intera durata dell'appalto.

Art.64 - Foro competente

Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di Firenze.

TITOLO XV - IMMOBILI

Art. 65 - Consegna dei locali all'I.A.

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A., in uso gratuito:

- a) i locali che saranno oggetto dell'intervento di manutenzione straordinaria con adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza, siti presso il plesso scolastico "Dino Campana" via Allende – Scandicci;
- b) i centri cottura dei servizi Stacciaburatta (via Duprè), La Girandola (via Neruda), B. Ciari (via Fanfani) e Makarenko (via Makarenko) per i quali è richiesta la sola manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature utilizzate.



Comune di Scandicci

Art. 66 - Tempo utile per l'ultimazione dei lavori di realizzazione

L'I.A. deve ultimare i lavori, comprensivi delle opere di installazione dei macchinari con esito favorevole, delle verifiche e prove preliminari entro 600 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 67 - Realizzazione dei lavori

L'I.A. si obbliga a realizzare a perfetta regola d'arte, integralmente a sua totale cura e spese, tutte le opere previste dal progetto preliminare predisposto dall'I.A., sotto la propria piena responsabilità civile e penale.

L'Impresa deve provvedere al reperimento dei mezzi finanziari per la realizzazione delle opere, e potrà avvalersi di tutti gli strumenti finanziari offerti dal mercato.

L'Impresa sarà responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici circostanti, durante i lavori nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando la Stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 68 – Ulteriori eventuali spese per la realizzazione dei lavori

L'I.A. dovrà provvedere a propria cura e spese agli allacciamenti elettrici, idrici e alle fognature anche mediante la realizzazione di opere e/o l'installazione di tutto quanto si renda necessario ai fini dei suddetti allacciamenti, ivi compresa l'eventuale installazione di un autoclave con relativo accumulo.

L'A.C. resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del contratto.

Art. 69 - Penalità in caso di ritardi nell'ultimazione dei lavori

In caso di ritardo nell'esecuzione delle opere verranno applicate le penali previste nell'allegato 1) al presente Capitolato.

Art. 70 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'I.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 71 - Opere edili, Impianti tecnologici, attrezzature, macchinari e arredi

Le opere edili dovranno essere realizzate dall'I.A. conformemente a quanto previsto nell'allegato 1) al presente Capitolato.

I locali ed i materiali dovranno avere le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia di antincendio, antinfortunistica, igiene ambientale e tutela della salute dei lavoratori.

Gli impianti tecnologici necessari all'adeguamento della Cucina centralizzata dovranno essere realizzati dall'I.A. conformemente a quanto previsto nell'allegato 1) al presente Capitolato e alle leggi e normative vigenti. L' I.A. si impegna ad installare, integralmente a sua totale cura e spese, le attrezzature, i macchinari e gli arredi indicati dall'I.A. in sede di offerta, in conformità a



Comune di Scandicci

quanto previsto nell'allegato 1) al presente Capitolato e alle norme di legge in materia di sicurezza.

L'I.A. si impegna inoltre a smontare, spostare in altra sede, custodire e conservare in ottimo stato di funzionamento le attrezzature della Cucina centralizzata per tutto il periodo di durata dei lavori di adeguamento funzionale nonché a installarle al termine dei lavori, smaltendo quelle non più adattabili alla nuova struttura.

L'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e macchinario e corredarla di depliant illustrativi e schede tecniche dai quali dovrà essere possibile comprendere in maniera inequivocabile le caratteristiche specifiche.

Art. 72 - Inventario di consegna

Al termine dell'intervento di adeguamento della Cucina centralizzata l'A.C. consegnerà in uso all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, tutti i locali oggetto dell'appalto, comprensivi dei beni installati dall'Impresa.

Quanto preso in consegna dall'I.A. relativamente alla Cucina centralizzata si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di macchine o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'I.A.

Art. 73 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante tutti i locali oggetto dell'appalto, comprensivi di impianti, macchine, arredi e utensileria, in numero pari a quelli risultanti dall'inventario di cui al precedente art. 74, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A.

TITOLO XVI – COLLAUDI

Art. 74 - Esecuzione collaudi

Per quanto riguarda l'andamento, l'esecuzione ed il collaudo dei lavori, si fa riferimento a quanto previsto dalle vigenti normative e dall'allegato 1) del presente Capitolato.

Art. 75 - Documenti finali

L'I.A. a termine dei lavori dovrà consegnare all'A.C. la documentazione, acquisita a propria cura e spese, che segue:

- a) certificati che abilitino la struttura e gli impianti all'esercizio a cui sono destinati;
- b) certificati di conformità degli impianti e dei macchinari e attrezzature secondo le normative vigenti;
- c) manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate.
- d) certificati di conformità degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari.



Comune di Scandicci

Art.76- Verifica periodica degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A., sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.

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

Art.77 - Rinvio

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