



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

SETTORE CULTURA ISTRUZIONE E SPORT CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

INDICE

TITOLO I	
INDICAZIONI GENERALI.....	
Art.1 - Definizioni.....	
Art.2 - Oggetto dell'appalto	
Art.3 - Durata del servizio	
Art.4 - Luoghi di erogazione del servizio.....	
Art.5 - Attività costituenti il servizio.....	
Art.6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	
Art.7 - Specifiche tecniche	
Art.8 - Dimensione presunta dell'utenza.....	
Art.9 - Calendario per l'espletamento del servizio	
Art.10 - Interruzione del servizio	
TITOLO II.....	
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	
Art.11 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio.....	
Art.12 - Cauzione definitiva.....	
Art.13 - Assicurazioni.....	
TITOLO III.....	
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	
Art.14 - Disposizioni generali relative al personale.....	
Art.15 - Organico	
Art.16 - Rapporto di lavoro	
Art.17 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa.....	
Art.18 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	
Art.19 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti.....	
Art.20 - Personale addetto alla distribuzione pasti e ritiro buoni pasto alunni.....	
Art.21 - Responsabile del servizio.....	
Art.22 - Norme comportamentali del personale	
TITOLO IV.....	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	
Art.23 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	
TITOLO V.....	
IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	
Art.24 - Igiene della produzione	
Art.25 - Indumenti di lavoro.....	
Art.26 - Idoneità Sanitaria	
Art.27 - Piano sanitario.....	
TITOLO VI	
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	
Art.28 - Manipolazione e cottura.....	



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO

Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Art.29 - Preparazione e trasporto piatti freddi.....	
Art.30 - Linea refrigerata.....	
Art.31 - Condimenti.....	
TITOLO VII.....	
MENU' PER LE UTENZE SCOLASTICHE.....	
Art.32 - Ciclicità dei menù	
Art.33 - Struttura dei menù.....	
Art.34 - Diete speciali.....	
Art.35 - Diete in bianco e/o alternative.....	
Art.36 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco e/o alternative	
Art.37 - Variazione del menù	
TITOLO VIII	
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	
Art.38 - Quantità degli ingredienti.....	
Art.39 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	
TITOLO IX.....	
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	
Art.40 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	
Art.41 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	
Art.42 - Norme per una corretta igiene della produzione.....	
Art.43 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.....	
Art.44 - Indumenti di lavoro.....	
Art.45 - Igiene del personale	
Art.46 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	
Art.47 - Divieto di riciclo	
TITOLO X	
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	
Art.48 - Manipolazione e cottura.....	
Art.49 - Preparazione piatti freddi	
Art.50 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	
Art.51 - Condimenti.....	
TITOLO XI.....	
NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI.....	
Art.52 - Prenotazione dei pasti.....	
Art.53 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto.....	
Art.54 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto	
Art.55 - Mezzi di trasporto	
Art.56 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici	
Art.57 - Modalità di ritiro buoni pasto presso i plessi scolastici.....	
Art.58 - Orari di consegna dei pasti	
TITOLO XII.....	
SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	
Art.59 - Norme e modalità per la somministrazione	
Art.60 - Orari di somministrazione dei pasti.....	
TITOLO XIII.....	
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	
Art.61 - Regolamenti	
Art.62 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	
Art.63 - Modalità di pulizia dei locali interessati al servizio.....	



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Art.64 - Servizi igienici annessi ai locali di porzionatura pasti.....
Art.65 - Rifiuti.....
TITOLO XIV.....
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO38	
Art.66 - Valutazione dei rischi.....
Art.67 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....
TITOLO XV.....
CONTROLLI DI CONFORMITA'.....
Art.68 - Disposizioni generali.....
Art.69 - Controlli da parte della Stazione Appaltante.....
Art.70 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante.....
Art.71 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante.....
Art.72 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante.....
Art.73 - Penalità.....
Art.74 - Penalità per immotivata sospensione del servizio.....
Art.75 - Commissioni mensa.....
TITOLO XVI.....
PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO.....
Art.76 - Prezzo del pasto.....
Art.77 - Revisione periodica del prezzo.....
Art.78 - Pagamenti.....
TITOLO XVII.....
IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....
Art.79 - Verbale di consegna dei locali di consumo dei pasti e inventario.....
Art.80 - Manutenzioni.....
Art.81 - Inventari di riconsegna.....
TITOLO XVIII.....
ASPETTI CONTRATTUALI.....
Art.82 - Rinuncia all'aggiudicazione.....
Art.83 - Stipulazione del contratto.....
Art.84 - Estensione del contratto.....
Art.85 - Risoluzione di diritto del contratto.....
Art.86 -Disdetta del contratto da parte dell'Impresa.....
Art.87 - Rifusione danni.....
Art.88 - Licenze e autorizzazioni.....
Art.89 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....
Art.90 - Controversie.....
Art.91 - Disposizioni varie.....
Art.92 - Trattamento dati personali.....
Art.93 - Disposizioni finali.....



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 – Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) Stazione appaltante o A.C.: l'Amministrazione Comunale di Cinigiano;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole del Comune di Cinigiano e al personale docente, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura dell'Impresa e del trasporto presso i plessi scolastici interessati al servizio;
- d) Centro Cottura: struttura appartenente all'Impresa ove vengono preparati i pasti;
- e) Locali porzionatura: locali dei plessi scolastici utilizzati dall'impresa per la porzionatura dei pasti;
- f) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi eventuali allegati ;
- g) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- h) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- i) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- j) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagioni, invernale e estivo, definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- k) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- l) Dieta speciale: pasto per utenti portatori di allergie alimentari;
- m) Diete in bianco e/o alternative: pasto per utenti che hanno richiesto menù alternativi o sostituzioni del pasto previsto dal menù stagionale;
- n) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto "piatto" composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- o) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- p) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- q) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
- r) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- s) Locali di consumo dei pasti / refettori: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- t) Stoviglie: piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro, caraffe in vetro e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- u) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- v) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- w) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

- x) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- y) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- z) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- aa) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- bb) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa Aggiudicataria deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

Forma oggetto dell'appalto la gestione del servizio di refezione scolastica mediante l'erogazione di pasti da produrre presso il Centro Cottura di proprietà (o in disponibilità) dell'Impresa, il trasporto degli stessi in legame frescocaldo presso i plessi delle scuole materne e delle Scuole primarie, il ritiro dei buoni pasto presso i plessi scolastici e la distribuzione dei pasti agli alunni e al personale docente della sezione/classe presente nell'orario di refezione, mediante attrezzature e stoviglie di proprietà comunale, pulizia dei locali di consumo pasti/refettori e locali di porzionatura e il lavaggio di quanto utilizzato per l'espletamento del servizio.

L'impresa è tenuta nel corso del servizio a provvedere a tutte le necessarie sostituzioni e/o integrazioni delle stoviglie, utensili e quant'altro utilizzato per il servizio.

Alla scadenza del contratto tutti beni reintegrati dall'I.A. resteranno di proprietà dell'A.C. alla quale dovranno essere consegnati nello stesso numero e in perfetto stato.

Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, secondo quanto definito dal presente capitolato.

Art.3 - Durata del servizio

Il servizio oggetto del presente capitolato avrà la durata di un anno scolastico (2011/2012). Qualora l'inizio del servizio non dovesse coincidere con quello del 1° giorno scolastico, la durata dello stesso servizio avrà decorrenza coincidente con l'effettivo inizio del servizio e terminerà alla scadenza del 30 giugno 2012.

Alla fine di tale periodo il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di alcun avviso o disdetta.

Art.4 – Luoghi di erogazione del servizio

Le scuole interessate al servizio sono le seguenti:

SCUOLE ELEMENTARI di Monticello Amiata;

Scuole Materne di Cinigiano, Sasso d'Ombrone e Monticello Amiata

Art.5 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

La preparazione dei pasti ivi compreso l'acquisto delle derrate alimentari e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura dell'Impresa e il trasporto degli stessi mediante il sistema del legame



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

misto in multirazione, dal Centro cottura ai plessi scolastici di cui al precedente art. 4, ubicati sul territorio;

Il ritiro dei buoni pasto presso i plessi scolastici;

La distribuzione dei pasti agli utenti e il successivo sbarazzo e pulizia dei refettori/locali di consumo pasti e locali di porzionatura con annessi servizi igienici, il lavaggio di quanto utilizzato per il servizio;

La fornitura di diete secondo la tipologia indicata dal presente capitolato, ivi compresa la fornitura di prodotti dietetici per la preparazione delle stesse;

Art.6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

Scuole d'Infanzia

Il servizio, da erogare dal lunedì al venerdì, prevede il ritiro dei buoni pasto, la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura, il confezionamento, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento, la distribuzione al tavolo dei pasti, nonché lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti/refettori, dei locali di porzionatura con annessi servizi igienici, il ritiro dei contenitori per il trasporto e delle stoviglie utilizzate per il pranzo e successivo lavaggio.

Il servizio sarà erogato mediante la stoviglieria messa a disposizione dall'A.C. presso i locali di porzionatura.

L'Impresa deve comunque integrare eventuali carenze ed in ogni caso provvedere nel corso del servizio a tutte le necessarie sostituzioni e/o integrazioni.

I tavoli saranno imbanditi con tovaglie a perdere fornite dall'Impresa unitamente ai tovaglioli di carta in numero di almeno 2 per ciascun commensale.

Scuole primarie

Il servizio, da erogare indicativamente per tre giorni a settimana, prevede il ritiro dei buoni pasto, la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura, il confezionamento, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento, la distribuzione al tavolo dei pasti nonché lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo/refettori e locali di porzionatura con annessi servizi igienici, il ritiro dei contenitori per il trasporto e delle stoviglie utilizzate per il pranzo e successivo lavaggio.

I tavoli saranno imbanditi con tovaglie a perdere fornite dall'Impresa.

Art.7 - Specifiche tecniche

Gli standard soddisfacenti i requisiti minimi di qualità del servizio sono riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato Speciale, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso:

- *Allegato n.1* Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche;
- *Allegato n.2* Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti;
- *Allegato n.3* Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;
- *Allegato n. 4* – Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria dei locali di consumo e dei locali di porzionatura con annessi servizi;

Art.8 - Dimensione presunta dell'utenza



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO

Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Il numero di pasti da fornire annualmente secondo i dati storici relativi all'anno scolastico 2011/2012 è pari a 23.000 così suddivisi:

- **Scuole d'Infanzia: 12.800** pasti annui circa

- **Scuole Primarie: 10.200** pasti annui circa

per un totale complessivo nell'intera durata contrattuale di n. **23.000**.

Si precisa che il numero dei pasti è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero (in aumento o in diminuzione in misura del 20%) non dà luogo a variazioni del prezzo aggiudicato, né l'Impresa potrà avanzare alcuna pretesa al riguardo.

Art. 9 - Calendario per l'espletamento del servizio

Per tutte le utenze il servizio deve essere effettuato dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico stabilito da ogni Istituto Scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il Settore Pubblica Istruzione Cultura e Sport comunicherà annualmente all'I.A. le date effettive di inizio e termine del servizio.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione appaltante, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art.10 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

b) *Interruzione temporanea del servizio per guasti e altre cause*

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi di tali evenienze, l'Impresa deve attuare il piano di emergenza indicato in sede di offerta. In subordine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, 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.

TITOLO II



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.11 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico, dall'inizio dell'appalto di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione.

L'Impresa Aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, dovrà farsi carico inoltre delle spese relative alle manutenzioni ordinarie locali di porzionatura dei plessi scolastici con annessi servizi igienici, delle macchine lavastoviglie presenti nei predetti locali e di quant'altro esistente negli stessi.

La Stazione Appaltante si farà carico esclusivamente delle spese relative a tutte le utenze (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda) dei plessi interessati al servizio.

Art.12 - Cauzione definitiva

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a prestare, nelle forme di legge, la cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione. La cauzione di cui trattasi, se prestata mediante fideiussione, deve riportare l'espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Cinigiano, sarà versato da fideiussore entro 20 gg., dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.

La cauzione deve riportare necessariamente la seguente clausola : "*La presente fidejussione sarà valida ed operativa sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita*".

Nel caso in cui la Stazione Appaltante dovesse incamerare, in toto o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, la stessa deve, a semplice richiesta scritta da parte della Stazione Appaltante, reintegrare la cauzione. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Art.13 – Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

La Stazione Appaltante è quindi esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni provocati da colpa grave e danni provocati alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a **Euro3.000.000,00 (tremilioni)** per gruppo di rischi.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

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.

TITOLO III PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.14 - Disposizioni generali relative al personale

Il personale alle dipendenze dell'Impresa addetto al servizio, deve essere quello dichiarato in fase di offerta sia come numero, sia come mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale, che risulterà esplicitato in tabelle che saranno allegate all'offerta; deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa deve prevedere l'impiego di una dietista con il compito di responsabile per sovrintendere alla preparazione dei pasti a seconda della tipologia prevista nonché delle diete speciali, anche nel caso di cambiamento di menu per cause impreviste.

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

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

Art.15 – Organico

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi, deve essere composto da personale legato da regolare contratto all'Impresa.

La consistenza dell'organico impiegato presso il Centro Cottura dell'Impresa e presso i locali interessati al servizio dei plessi scolastici deve essere quello dichiarato in sede di offerta.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale, entro 24 ore dalla richiesta, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art.16 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

L'Impresa, nella sua qualità di gestione subentrante, provvederà ad assumere il personale in forza alla gestione uscente, nel puntuale rispetto delle disposizioni dell'art. 329 del vigente C.C. N. L.Turismo, sottoscritto in data 22 gennaio 1999 e successive modifiche ed integrazioni.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, 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 Grosseto.

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

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

Art.17 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall'Impresa ed approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione. Qualunque eventuale variazione del personale non comporta oneri per la stazione appaltante. Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'Impresa è tenuta a sostituirlo entro le 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo giornaliero indicato in offerta.

Art.18 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

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

Art.19 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali dei plessi scolastici interessati al servizio deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'Impresa nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Art.20 - Personale addetto alla distribuzione pasti e ritiro buoni pasto alunni

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di distribuzione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. In caso contrario l'A.C. potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Il personale dell'Impresa dovrà provvedere anche al ritiro dei buoni pasti presentati dagli alunni al personale docente di ogni sezione/classe .

Il numero dei buoni pasto ritirati deve corrispondere al numero dei pasti giornalieri prenotati ed effettivamente erogati.

Art.21 - Responsabile del servizio

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

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

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo professionale adeguato ed avere un'esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

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

Art.22 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

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

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

TITOLO IV

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.23 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, compresi quelli dell'asilo nido, sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (allegato n.1)**.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

La Stazione Appaltante, richiede per tutti gli utenti, l'impiego di *prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta* certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento Cee n. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e Regolamento (CE) n. 1804/1999. Regolamento CEE n° 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97. Legge n.526 del 21/12/99, all'art. 10, comma 7.).

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti sono:

- **pasta:** ogni volta che tali derrate siano presenti in menù;
- **riso:** ogni volta che tali derrate siano presenti in menù;
- **olio:** ogni qualvolta è prevista nelle preparazioni di cui alle Tabelle dietetiche;
- **frutta:** tutti i giorni della settimana, alternando varie tipologie secondo la stagionalità, comunque sempre almeno a scelta tra due varietà diverse;
- **verdure /ortaggi crudi:** ogni volta che tali derrate siano presenti in menù;

Nel caso in cui uno o più prodotti di cui sopra non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Nel caso in cui i prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta non disponibili fossero quelli richiesti dalla Stazione appaltante il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato di 0,10 centesimi di euro.

Nel caso in cui i prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta non disponibili fossero quelli offerti dall'Impresa Aggiudicataria, previsti nel menu giornaliero, il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato del 50%, con riferimento alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'Impresa in sede di gara.

Per quanto riguarda il pane, l'Impresa prima di iniziare il servizio deve presentare alla Stazione appaltante la campionatura di tre diversi tipi e formati di pane. La Stazione appaltante sceglierà tra i campioni presentati il tipo che riterrà più idoneo. Solo allora l'Impresa lo potrà utilizzare per la fornitura.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.24 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dall'allegato n. 1 **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche igieniche degli alimenti”**.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le “buone norme di fabbricazione” (GMP).



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

Art.25 – Indumenti di lavoro

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di produzione dei pasti.

Art.26 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (DPR 327/80 art.37) salvo disposizione diverse regolate da normative regionali.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento e al trasporto dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante le fasi di produzione e confezionamento dei pasti non deve avere smalti sulle unghie, nè indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art.27 - Piano sanitario

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Stazione appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Art.28 - Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.

Art.29 - Preparazione e trasporto piatti freddi



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La preparazione, la conservazione e il trasporto deve essere effettuata ad una temperatura che non sia superiore ai 10 °C in conformità all'art. 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327.

Art.30 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roastbeef, lessi, brasati.

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

Art.31 – Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, fornito dall'I.A. unitamente ai pasti, sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. E tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali nel caso in cui gli stessi vengano espressamente richiesti dalla Stazione Appaltante.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987, ad eccezione delle preparazioni in brasiera per le quali è previsto olio di semi di arachide.

TITOLO V

MENU' PER LE UTENZE SCOLASTICHE

Art.32 - Ciclicità dei menù

Il menù per le utenze scolastiche è articolato *in menù invernale e menù estivo*.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle *“Specifiche tecniche relative al Menù per ciascuna categoria di utenti” (allegato n. 2)*. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, nel corso dell'esecuzione del servizio, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

L' Impresa dovrà provvedere alla stampa dei menù estivi ed invernali ed alla loro distribuzione a tutti gli utenti delle scuole.

Copia dei menù dovrà essere esposta nelle scuole e all'interno dei refettori.

Art.33 - Struttura dei menù

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta

Art.34 - Diete speciali

L'I.A. deve approntare diete speciali per i diversi utenti, previa acquisizione di certificazione medica riportante con esattezza la patologia e le prescrizioni dietetiche.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista, il/la quale deve verificare la completezza della documentazione e se del caso segnalare all'Amministrazione i casi in cui sono necessari maggiori dettagli.

Art.35 - Diete in bianco e/o alternative

L'Impresa Aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con la Stazione Appaltante.

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

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico prevedono due diverse tipologie:

- Diete leggere
- Diete per acetonemia

Art.36 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco e/o alternative

Le diete speciali o in bianco e/o alternative, devono essere confezionate in vaschette monoporzione termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi o crudi da consumarsi freddi, fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura delle attrezzature per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art.37 - Variazione del menù

Di norma i menù non sono modificabili. Tuttavia l'A.C si riserva di modificare nel corso dell'esecuzione del servizio le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico e nutritivo.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più macchine e/o impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

E' consentita inoltre la variazione del menù a seguito di eventuale costante non gradimento di alcune pietanze segnalato dalla Commissione mensa alla Stazione appaltante.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione appaltante.

TITOLO VIII

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

Art.38 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo "*Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti*" (allegato n. 3) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Inoltre s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà predisporre la trasformazione delle tabelle delle grammature a crudo in una tabella di grammature a cotto dei piatti; tale tabella dovrà essere prodotta entro 30 gg dall'inizio del servizio e convalidata dal Comune e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate.

Copia di tali tabelle dovrà essere esposta in tutti i terminali di distribuzione.

Art.39 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Qualora l'Impresa intendesse preparare nuove preparazioni gastronomiche, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

L'A.C. si riserva di modificare all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù con altri piatti di equivalente valore economico, nei casi in cui vi sia un costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.40 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso il Centro cottura e presso i locali di porzionatura il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

dal D.lgs.155/97 e dal Regolamento Cee/UE n.852 del 20.04.2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

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

Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i locali di porzionatura .

L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento Cee n.178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Art.41 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

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

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

Art.42 - Norme per una corretta igiene della produzione

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

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

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

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art.43 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*" (allegato n.1).



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Art.44 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal dpr.327/80.

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

Art.45 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo D.Lgs. 155/97.

Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art.46 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

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

I campioni così confezionati, devono essere conservati nel frigorifero presso il centro cottura a temperatura di 0° C per le 72 ore successive.

Nel caso in cui l'Impresa non proceda al prelievo e alla conservazione dei campioni di cui al presente articolo non potrà avanzare alcuna contro deduzione in caso di comminazione di penalità da parte dell'A.C.

Art.47 - Divieto di riciclo

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

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.48 - Manipolazione e cottura



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

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

La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.

Le frittiture devono essere sostituite con cotture realizzate mediante forni a termoconvezione.

Art.49 - Preparazione piatti freddi

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

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

Art.50 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

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

L'Impresa deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione Appaltante.

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

Art.51 – Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, esclusivamente parmigiano reggiano, dovrà essere messo a disposizione degli utenti.

E tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Stazione Appaltante.

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

E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).

TITOLO IX

NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art.52 - Prenotazione dei pasti

Per dimensionare il numero di pasti giornalieri l'Impresa terrà conto del numero di pasti erogati il giorno precedente. Il numero di pasti giornalieri destinato alle utenze di cui al presente capitolato,



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

sarà precisato entro le ore 9,30 dalla docente coordinatrice di ogni singolo plesso scolastico al Responsabile del servizio.

Art.53 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

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

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

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

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

Art.54 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il Trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'Impresa deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

I contenitori che saranno impiegati per il servizio devono essere nuovi e mai utilizzati.

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

Per il confezionamento dei pasti durante il trasporto sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono possedere almeno le seguenti caratteristiche minime.

Essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

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).

Le diete speciali devono essere riposte in apposite stoviglie a perdere, termosigillate, per alimenti e collocate in contenitori termici.

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).

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza.

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

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro cottura e presso i locali di porzionatura dei plessi scolastici. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta deteriorabile.

Il trasporto del pane dovrà avvenire in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Art.55 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43, DPR 327/80. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

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

Art.56 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici

L'Impresa deve effettuare le attività di trasporto dei pasti in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

In caso di errore nel numero di pasti consegnati, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione da parte del personale preposto alla somministrazione.

Per i pasti prenotati e recapitati presso ciascun plesso dovrà essere firmato dalla docente coordinatrice del plesso scolastico il documento di trasporto, riportante il totale dei pasti consegnati per gli alunni e quello per docenti nonché il totale complessivo degli stessi pasti e l'indicazione dell'ora di consegna .

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art.57 - Modalità di ritiro buoni pasto presso i plessi scolastici

Il ritiro dei buoni pasto avverrà giornalmente presso i plessi scolastici a cura del personale dell'I.A.

Il predetto personale, almeno mezz'ora prima degli orari stabiliti per la consegna,, provvederà a ritirare i buoni direttamente dal personale docente di ciascuna sezione/classe a cui saranno stati già consegnati dagli alunni fruitori.

Il responsabile del servizio nominato dall'Impresa provvederà a recapitare alla stazione appaltante settimanalmente, unitamente ad una distinta per ciascun plesso, i buoni pasto e i documenti di trasporto dei pasti, in originale, debitamente firmati per ricevuta dalla docente coordinatrice di ogni plesso scolastico .

In caso di divergenza tra il numero dei pasti alunni, indicato sui documenti di trasporto e il numero dei buoni pasto consegnati, avranno valenza, ai fini del pagamento del corrispettivo, i soli buoni pasto alunni consegnati al Servizio Istruzione del Comune.

Art.58 - Orari di consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. presso i plessi scolastici.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 45 minuti.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari:

◆ I pasti pronti per gli alunni delle scuole d'Infanzia devono essere consegnati tra le ore **12,10** e le ore **12,40**.

◆ Per le Scuole Primarie la consegna dovrà essere effettuata tra le ore **12,50** e le ore **13,10**.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

L'A.C. si riserva di chiedere all'I.A. il cambio dell'orario di consegna, all'interno della fascia oraria prevista, in caso di particolari esigenze legate alla attività didattica della scuola.

Il ritiro dei contenitori deve avvenire in giornata, in orari in cui l'accesso del mezzo di trasporto sia compatibile con l'attività della scuola negli spazi aperti.

TITOLO X

SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.59 - Norme e modalità per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

A tal fine il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

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

Il personale dell'Impresa addetto alla somministrazione, prima dell'inizio della somministrazione deve provvedere a rifornire i tavoli di caraffe di acqua potabile, messe a disposizione dall'Impresa, e deve aver cura che le stesse durante il servizio siano sempre piene.

La distribuzione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a tavolo a cura del personale dell'Impresa Aggiudicataria.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

L'Impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei locali di consumo pasti/refettori e dei locali di porzionatura con servizi igienici annessi, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Art.60 - Orari di somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

- Scuole dell'Infanzia dalle ore 12.00 alle ore 12.45

- Scuole Primarie dalle ore 13.00 alle ore 13,45

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative delle singole



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

scuole che saranno comunicati all'A.C.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.61 – Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti, è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo D.Lgs. 155/03.

Al personale in particolare è assolutamente vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella

cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali refettori/locali di consumo dei pasti (aule o altri spazi), cucina Centro cottura, locali di porzionatura con annessi servizi igienici devono essere svolti conformemente a quanto previsto dall'allegato "*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria dei locali di consumo/refettori, dei locali di porzionatura con annessi servizi igienici*"

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione dei locali di porzionatura, dei refettori/locali di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art.62 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

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

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

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

Art.63 - Modalità di pulizia dei locali interessati al servizio

Le operazioni di pulizia da eseguire presso la cucina e locali di consumo pasti presso i refettori/locali di consumo e locali di porzionatura con annessi servizi igienici, dei plessi scolastici, sono a carico dell'Impresa.

Le attività da eseguire giornalmente al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, , pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio/locale di consumo pasti, scopatura e lavaggio dei pavimenti del locale di porzionatura, lavaggio delle stoviglie, e pulizia di quant'altro esistente in tale locale, pulizia dei servizi igienici annessi al locale di porzionatura.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle *"Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria dei locali di consumo/refettori, dei locali di porzionatura con annessi servizi.*

Art.64 - Servizi igienici annessi ai locali di porzionatura pasti

I servizi igienici annessi ai locali di porzionatura pasti dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli armadietti spogliatoio non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art.65 – Rifiuti

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai refettori/locali di consumo dei pasti e locali di porzionatura devono essere raccolti dall'I.A. negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.66 - Valutazione dei rischi

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

Presso i plessi scolastici interessati al servizio l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al 28° adeguamento CE (recepito dal D.M. 14.06.2002) per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

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

Art.67 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa 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 somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.68 - Disposizioni generali



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art.69 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante, in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del Centro Cottura e dei locali di porzionatura dei plessi scolastici per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del Servizio dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.70 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

L'organismo preposto al controllo oltre al competente *Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della A.S.L. N. 9* è il *Servizio Pubblica Istruzione del Comune* che per l'effettuazione dei controlli di conformità, potrà incaricare anche singoli professionisti e/o organismi esterni privati.

In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

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

Art.71 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

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

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi e quanto altro previsto.

Art.72 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

1. Segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

2. Contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo di raccomandata A/R applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'Impresa in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della raccomandata A/R delle controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la Stazione Appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Art.73 – Penalità

La Stazione Appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali diverse sulla base della gravità delle inadempienze rilevate e con le modalità stabilite nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

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

Euro **500,00** ogniqualvolta viene negato l'accesso presso il Centro Cottura dell'Impresa agli incaricati dalla Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità;

Euro **300,00** per somministrazione di pietanze non previste nel menù del giorno;

Euro **100,00** per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Tecniche relative alle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;

Euro **250,00** per ogni derrata non conforme per ciascun parametro previsto dalle Specifiche Merceologiche;

Euro **1.000,00** per ritrovamenti di corpi estranei nei pasti consegnati a ciascun plesso dall'Impresa;

Euro **150,00** per ogni ritardo di quindici minuti nella consegna dei pasti presso il plesso interessato;

Euro **250,00** per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80;

Euro **1.500,00** per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;

Euro **500,00** per carenza igienica riscontrata presso il Centro Cottura dell'Impresa, degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione;

Euro **500,00** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;

Euro **500,00** per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso il Centro Cottura dell'Impresa e presso i refettori;



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Euro **1.000,00** per mancata comunicazione alla Stazione appaltante del mancato utilizzo di prodotti provenienti da coltivazione biologica;

Euro **500,00** per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;

Euro **500,00** per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.)

Euro **500,00** per ogni unità lavorativa mancante, per qualsiasi motivo, non sostituita entro il termine massimo previsto;

Euro **500,00** per assenza superiore a tre giorni del responsabile del servizio senza intervenuta sostituzione;

Euro **500,00** per ogni mancata indicazione del lotto di produzione e della data di confezionamento del prodotto

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile fatte salve le norme di diritto comune in materia di contratti.

Art.74 - Penalità per immotivata sospensione del servizio

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, anche per motivi inerenti ai segmenti eventualmente affidati in subappalto (trasporti e pulizie) e fatta salva la causa di forza maggiore, l'Impresa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto fornire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dalla Stazione appaltante per ovviare al disservizio.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono del servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte della Stazione appaltante.

Art.75 - Commissioni mensa

La commissione mensa è costituita come da provvedimento disposto dall'Amministrazione ed è disciplinata da apposito Regolamento.

La predetta commissione ha il compito di controllare l'andamento generale del servizio.

A tal fine la stessa potrà verificare l'appetibilità dei cibi e il loro gradimento da parte degli alunni, anche tramite porzioni assaggio distribuite dal personale dell'I.C., il rispetto del menù giornaliero, la pulizia degli ambienti.

La Commissione mensa, a previa motivata richiesta al Servizio Istruzione, potrà altresì effettuare anche in compagnia di professionisti incaricati dalla stazione appaltante, una visita presso il centro cottura dell' I.A., oltre che quello dell' Amministrazione Comunale.

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

TITOLO XV PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Art.76 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari e medi unitari relativi al pasto per ciascuna tipologia di utenti, sono quelli risultati dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nei prezzi s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art.77 - Revisione periodica del prezzo

Non prevista, data la durata del contratto.

Art.78 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture emesse dall'impresa aggiudicataria.

Le fatture da emettere mensilmente sono:

- fattura relativa alle scuole dell'infanzia e primaria riportanti il numero dei pasti erogati agli alunni così come risultanti dal numero dei buoni pasto già precedentemente consegnati dall'I.A. al Servizio Istruzione del Comune;

- fattura relativa al personale docente delle scuole dell'infanzia e primaria riportante il numero dei pasti così come risultante dal documento di trasporto consegnato al servizio istruzione;

La liquidazione del corrispettivo avrà luogo entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture.

Le fatture dovranno essere intestate a " Comune di Cinigiano Settore Pubblica Istruzione Cultura e Sport, P.le Cap. Bruchi, 3 58044 Cinigiano (GR).

La Ditta aggiudicataria si assumerà, a pena di nullità del contratto,, l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della legge 136 del 13/08/2010, nonché a comunicare alla stazione appaltante, contestualmente alla data di stipula del contratto, gli elementi identificativi dei conti correnti dedicati e le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

TITOLO XIV

IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.79 - Verbale di consegna dei locali di consumo dei pasti e inventario

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali di porzionatura dei pasti, arredati e nello stato di fatto in cui si trovano al momento della consegna del servizio, compresa la dotazione dello stoviglieria messa a disposizione dalla Stazione appaltante e delle macchine lavastoviglie.

Il Verbale di Consegna farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto la Stazione Appaltante resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e al reintegro dello stoviglierie per l'espletamento del servizio.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto la Stazione Appaltante resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie, sostituzioni di componenti di macchinari, sostituzione e/o reintegro di attrezzature ed arredi, che si dovessero rendere necessari per qualsiasi titolo o causa.

L'Impresa Aggiudicataria, durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture e gli arredi ad essa affidate.

Art.80 – Manutenzioni

Sono a carico dell'Impresa gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso locali di porzionatura pasti.

Oltre a ciò all'Impresa competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici presenti nei locali di porzionatura pasti.

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

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.

Art.81 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i terminali di distribuzione con macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna di cui al precedente Art. 78.

Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

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

TITOLO XXII ASPETTI CONTRATTUALI

Art.82 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

Art.83 - Stipulazione del contratto

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



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, senza giustificato motivo, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente, tenendo comunque l'Impresa indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Cinigiano.

Art.84 - Estensione del contratto

La Stazione Appaltante si riserva di estendere l'appalto solo nel caso in cui vengano istituite nuove sezioni della scuola d'Infanzia o vengano implementate le classi a tempo pieno delle scuole primarie nonché l'attivazione della mensa aziendale a favore dei dipendenti dell'Amministrazione, agli stessi patti e condizioni del presente capitolato.

L'impresa si assume inoltre l'obbligo di garantire la prosecuzione del servizio per un massimo di 90 giorni successivi alla scadenza, o comunque fino alla conclusione della procedura di affidamento del nuovo appalto, alle medesime condizioni.

Art.85 - Risoluzione di diritto del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante 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) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- d) Per motivi di pubblico interesse;
- e) Reiterato impiego di personale non dipendente dell'I.A., tranne che nei casi di subappalto autorizzato, nonché violazione delle disposizioni normative del presente capitolato con riferimento al rispetto dei CCNL ed alla inammissibilità di deroghe nel caso di cooperative.
- f) Reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura e dei locali di porzioantura;
- g) Reiterato utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- h) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Reiterata assenza non giustificata superiore a sei giorni del responsabile del servizio;
- k) Subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
- l) Cessione del contratto a terzi;
- m) Reiterato violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) Ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

- o) Reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- p) Reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta.
- q) Reiterata non esibizione dei documenti inerenti l'haccp ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.
- r) Non conformità, superiore a tre volte per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Manuale di Qualità
- s) Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica;
- t) Grave inadempimento o ritardo nella consegna dei pasti ovvero consegnati in numero insufficiente per più di cinque volte nel medesimo anno scolastico.

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

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore del Comune di Cinigiano il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune di Cinigiano.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

L'Impresa che avrà riportato più di **cinque penali** per lo stesso motivo per anno, potrà non essere ammessa a partecipare alle gare analoghe indette entro 12 mesi dal termine dell'appalto in oggetto.

La risoluzione per **inadempimento contrattuale** comporta l'impossibilità di partecipare a gare analoghe indette entro 12 mesi dalla data di risoluzione.

Art.86 -Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

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

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

Art.87 - Rifusione danni

Per ottenere la rifusione di eventuali danni subiti, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penali qualora la ditta aggiudicataria, opportunamente avvisata non adempia, il Comune di Cinigiano potrà rivalersi, mediante trattenute sui crediti della ditta stessa, per servizi già eseguiti ovvero sulla cauzione definitiva, che deve essere immediatamente integrata.

Art.88 – Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art.89 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Il contratto non può essere ceduto, né in parte, né in tutto, a terzi a pena di nullità.

Art.90 – Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente ed è esclusa la competenza arbitrale.

Il Foro competente è quello di Grosseto.

Art.91 - Disposizioni varie

1 - La ditta risponde direttamente dei danni alle persone od alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

Essa è perciò tenuta ad osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro.

Sono inoltre a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare, nei confronti del personale impiegato nell'esecuzione del servizio la normativa prevista dal Decreto Legislativo 19.09.1994 n. 626 e successive modificazioni in "Attuazione delle Direttive 89/391 CEE, 89/654 CEE, 89/656 CEE, 90/269 CEE, 90/270 CEE, 90/394 CEE, 90/697 CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro".

2 - Nell'esecuzione del servizio l'Impresa si obbliga ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro, nonché di adempiere ad ogni altro obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale, assicurativa del territorio di Grosseto.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

NOTA BENE:

Nel caso di cooperativa l'obbligo di cui sopra si applica pure per i soci lavoratori, anche in caso di eventuali diverse disposizioni di regolamenti interni delle cooperative.

Le imprese che cambieranno ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione o incorporazione di società, dovranno documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale dell'impresa, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione. Non si potrà dare corso ai pagamenti delle fatture fino alla presa d'atto di tali variazioni da parte del competente Organo.

Art.92 – Trattamento dati personali

Ai sensi dell'ex dlgs 196/03 e s.m., i dati forniti dalla ditta saranno raccolti presso il Comune di Cinigiano per le finalità di gestione della gara e saranno trattati in maniera non automatizzata anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare/trattative.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara/trattativa.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto all'accesso dei dati che lo riguardano e il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.



Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO
Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA

Ai sensi dell'ex dlgs 196/03 e s.m, il Comune di Cinigiano, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'I.A. quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'I.A. procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune, in particolare l'I:A dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

Art.93 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi e regolamenti vigenti in materia.

Cinigiano li 05/07/2011

IL RESPONSABILE
Dott. Pasquale Lorenti