



COMUNE DI LUCCA

Settore Dipartimentale Socio-Culturale e educativo
U.O. 2.3 –Istruzione e Servizi Scolastici

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO
DEL COMUNE DI LUCCA

SEZIONE I – CONTENUTO DELL’ APPALTO.....	4
Art. 1 - Oggetto dell'appalto.....	4
Art. 2 – Fornitura arredi ed attrezzature.....	4
Art. 3 – Servizi accessori: manutenzioni ordinarie	5
Art. 4 – Servizi accessori: ritiro buoni pasto e rilevazione presenze nelle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di I grado	6
SEZIONE II – NORME GENERALI.....	6
Art. 5 - Durata dell'appalto.....	6
Art. 6 – Importo dell'appalto e modalità di pagamento.....	6
Art. 7 – Prezzo del pasto	7
Art. 8 – Progetto di qualità.....	7
Art. 9 - Personale	8
Art. 10 - Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi.....	9
Art. 11 - Divieto di subappalto	10
Art. 12 - Fornitura documentazione per contributi.....	10
Art. 13 - Licenze e Autorizzazioni	10
Art. 14 - Cauzione	10
Art. 15 - Penalità per inadempimenti contrattuali e risoluzione del contratto.....	11
Art. 16 - Altre spese a carico del concessionario.....	12
Art. 17 - Disposizioni in materia di sicurezza	12
Art. 18 - Consegna degli immobili, delle attrezzature e degli arredi al concessionario e destinazione d’uso	13
Art. 19 – Inventario del Centro Unico di Produzione Pasti.....	13
Art. 20 - Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili.....	13
Art. 21 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature	14
Art. 22 - Spese per utenze a carico del concessionario.....	14
Art. 23 - Allegati	14
SEZIONE III – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO.....	14
Art. 24 - Caratteristiche del servizio.....	14
Art. 25 – Caratteristiche delle attrezzature destinate al servizio di ristorazione per le scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di I grado.....	15
Art. 26 - Standard minimi di qualità del servizio	15
Art. 27 - Pasti da erogare annualmente.....	15
Art. 28 – Scuole per le quali viene svolto il servizio	16
Art. 29 – Modalità di svolgimento del servizio di distribuzione nelle scuole.....	17
SEZIONE IV – MODALITA’ PER LA FORNITURA DEI PASTI.....	17
Art. 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari.....	17

Art. 31 - Igiene della produzione.....	18
Art. 32 - Struttura dei Menu	18
Art. 33 - Menu	19
Art. 34 - Menu alternativi	19
Art. 35 - Diete speciali	20
Art. 36 - Variazione del Menu	20
Art. 37 - Quantità e qualità degli ingredienti.....	20
Art. 38 - Riciclo.....	21
SEZIONE V – MODALITA’ PER LA CONSEGNA DEI PASTI	21
Art. 39 - Prenotazione e consegna dei pasti nei refettori	21
Art. 40 - Mezzi di trasporto	21
Art. 41 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti	22
Art. 42 - Contenitori	22
SEZIONE VI – MODALITA’ PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	23
Art. 43 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti nei refettori	23
Art. 44 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti nei refettori	24
Art. 45 - Quantità in volumi e in pesi.....	24
SEZIONE VII – MODALITA’ PER LE OPERAZIONI DI PULIZIA	24
Art. 46 - Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti	24
Art. 47 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia	25
Art. 48 - Modalità di pulizia dei refettori	25
Art. 49 - Pulizia di impianti ed attrezzature	25
Art. 50 - Rifiuti	26
SEZIONE VIII – CONTROLLI	26
Art. 51 - Controlli	26
Art. 52 - Commissioni Mensa	27
Art. 53 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points).....	27

SEZIONE I – CONTENUTO DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto:
 - l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado del Comune di Lucca e per il personale scolastico che ne ha diritto ai sensi della normativa vigente, operante nei plessi scolastici;
2. L'appalto inoltre ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole dell'infanzia estive (in genere n. 2 scuole per complessivi 120 posti).
3. In particolare il servizio di ristorazione, che il concessionario deve realizzare con propria autonoma organizzazione, prevede:
 - ♦ la fornitura dei pasti con gli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e dai relativi allegati e nel rispetto del Menu invernale e del Menu primaverile di cui all'allegato n. 1 e delle relative Tabelle dietetiche di cui all'allegato n. 2;
 - ♦ la consegna dei pasti presso i refettori indicati all'allegato 3;
 - ♦ la distribuzione dei pasti secondo le modalità previste alla Sezione VI del presente Capitolato e dai relativi allegati;
 - ♦ la distribuzione, la pulizia ed il lavaggio, presso i refettori e/o presso i centri di produzione pasti, di vassoi (ove previsto il servizio a self-service), piatti, bicchieri e posate, e attrezzature varie;
 - ♦ il ritiro dai refettori, la pulizia e la sanificazione dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio, con le modalità previste alla Sezione VII del presente Capitolato;
 - ♦ la pulizia dei refettori con le modalità previste alla Sezione VII del presente Capitolato.

Art. 2 – Fornitura arredi ed attrezzature

1. Sono a carico del concessionario nel Centro Unico di Produzione Pasti (successivamente indicato come CUPP) e nei refettori (locali sporzionatura, sala mensa e servizi annessi):
 - a) la riparazione e/o la sostituzione, comprendente anche l'installazione, delle attrezzature e degli arredi non più riparabili;
 - b) la fornitura ed il reintegro dell'ulteriore materiale necessario per il funzionamento del CUPP e dei refettori quale: piatti, bicchieri, posate, tovaglie, tovaglioli, vassoi, carrelli, pentole, etc.
2. Le forniture di cui al comma 1 dovranno essere conformi a quanto indicato nel Progetto di qualità presentato in sede d'offerta, di cui al successivo articolo 7, che deve tenere conto

delle necessità che si potrebbero verificare nel periodo di durata dell'appalto, comprese quelle derivanti dalla variazione della normativa vigente e dall'abolizione nei refettori delle stoviglie a perdere. Il concessionario in ogni caso si impegna ad eseguire tutte le forniture che siano necessarie ad assicurare un servizio adeguato.

3. Gli interventi eseguiti dovranno essere approvati dai competenti Uffici comunali e annotati su un apposito registro.
4. Il concessionario dovrà garantire il rispetto delle norme di legge, in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate e la conformità alle norme di legge, in materia d'igiene e di sicurezza.
5. In particolare, per le nuove attrezzature ed arredi, dovrà indicare le caratteristiche tecniche d'ogni singola macchina e corredarla di depliant illustrativi e schede tecniche con le caratteristiche specifiche
6. Alla scadenza del contratto le attrezzature, gli arredi e quant'altro fornito dal concessionario resteranno di proprietà dell'A.C.

Art. 3 – Servizi accessori: manutenzioni ordinarie

1. Gli oneri connessi alla manutenzione straordinaria e ordinaria del CUPP saranno a carico del concessionario, secondo quanto previsto al punto 25) dello schema di convenzione per la concessione dell'area.
2. Sono altresì a carico del concessionario gli oneri connessi alla manutenzione ordinaria dei refettori e dei locali accessori (così come individuati al precedente articolo 2, comma 2).
3. Le manutenzioni al precedente punto 2 dovranno essere conformi a quanto indicato nel Progetto di qualità presentato in sede d'offerta, di cui al successivo articolo 7, che deve tenere conto delle necessità che si potrebbero verificare nel periodo di durata dell'appalto. Il concessionario in ogni caso si impegna ad eseguire tutte le manutenzioni che siano necessarie ad assicurare un servizio adeguato.
4. Gli interventi eseguiti dovranno essere approvati dai competenti Uffici comunali e annotati su un apposito registro.
5. Il concessionario dovrà attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente, e comunque entro un'ora, in caso di guasti alle attrezzature; il responsabile di tale servizio dovrà essere comunicato formalmente all'A.C., prima dell'inizio del servizio.
6. L'A.C. dovrà inoltre essere informata per iscritto, prima dell'inizio del servizio, circa le ditte di cui il concessionario intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni d'ogni tipo di impianto e d'attrezzatura.
7. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti, sono riportati sul registro di manutenzione.

Art. 4 – Servizi accessori: ritiro buoni pasto e rilevazione presenze nelle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di I grado

1. Il concessionario deve provvedere, a proprie spese, a ritirare giornalmente i buoni pasto ed a rilevare, su apposita modulistica concordata con l’Ufficio le presenze e le assenze degli utenti che usufruiscono del servizio mensa nonché di coloro che non presentano il buono pasto e risultano, quindi, morosi.
2. La rilevazione deve avvenire utilizzando prospetti concordati con gli Uffici competenti.
3. I buoni pasto ritirati ed i prospetti di rilevazione delle presenze, delle assenze e dei morosi dovranno essere trasmessi mensilmente all’Ufficio competente in allegato alle fatture.
4. I dati relativi alla morosità e al numero dei pasti effettivamente consegnati, dovranno essere trasmessi anche in via informatica, con modalità concordate con gli Ufficio competenti.

SEZIONE II – NORME GENERALI

Art. 5 - Durata dell’appalto

1. L’appalto dei servizi di ristorazione ha la durata di anni 9 (nove), così come previsto nello schema di convenzione per la concessione dell’area, per gli anni scolastici 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/1014, 2014/2015, 2015/2016 con decorrenza 1.9.2007 e scadenza 31.08.2016.
2. Ogni anno scolastico i servizi oggetto dell’appalto dovranno essere svolti secondo il calendario stabilito dalle competenti Autorità scolastiche.

Art. 6 – Importo dell’appalto e modalità di pagamento

1. L’importo annuale a base d’asta per tutti i servizi ricompresi del presente capitolato è di € 2.650.000,00.- (euro duemilioni seicentocinquantamila) IVA 4% esclusa, per un importo complessivo per i nove anni ricompresi nell’appalto di € 23.850.000,00.- (euro ventitremilioni ottocentocinquantamila) I.V.A. 4% esclusa
2. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d’asta né offerte contenenti riserve o condizioni.
3. L’appalto sarà comunque aggiudicato anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida.
4. L’Amministrazione Comunale si riserva di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni della prestazione, ed in particolare aumenti o diminuzioni del numero dei pasti e/o variazioni delle percentuali fra il servizio in monoporzioni e in multiporzioni, di cui al successivo articolo 28.
5. Il concessionario presenterà fatture con cadenza mensile con le modalità da concordare con l’Ufficio. Alle fatture dovrà essere allegata la documentazione di cui al successivo art. 38, comprovante i pasti effettivamente consegnati e/o forniti giornalmente alle singole scuole.

Per le scuole dovrà essere allegato altresì il rendiconto relativo alle effettive presenze e alla morosità di cui al precedente art. 4.

6. Le fatture di pagamento del concessionario saranno poste in liquidazione solo dopo avere verificato la regolarità della documentazione allegata e la corrispondenza dei dati in essa contenuti. Il pagamento avverrà entro 90 giorni dalla presentazione della fattura. In caso d'eventuali contestazioni, in via cautelativa, sarà sospeso il pagamento.

Art. 7 – Prezzo del pasto

1. Il prezzo del pasto a base d'asta è fissato in € 500.- (euro cinque).
2. I pasti dovranno essere distribuiti nei refettori di cui all'allegato 3 sia con il metodo in multiporzione che con il metodo in monoporzione, nelle percentuali previste al successivo articolo 28 e con le modalità previste nel presente capitolato ai successivi articoli 29 e 30.
3. Con riferimento a quanto stabilito nel menù (Allegato n.1), nel prezzo del pasto, si intendono interamente compensati dall'A.C. al concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota di ammortamento degli investimenti messi in atto dal concessionario per la fornitura delle attrezzature e degli arredi dei refettori conformemente al progetto presentato in offerta, ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
4. Nel prezzo del pasto si intendono altresì compensati dall'A.C. al concessionario gli oneri di ammortamento per la costruzione del CUPP.
5. Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.
6. Il costo onnicomprensivo del pasto verrà aggiornato annualmente, nel mese di gennaio, in base al 100% dell'indice nazionale del "costo della vita", calcolato dall'ISTAT per l'anno precedente.

Art. 8 – Progetto di qualità

7. I servizi oggetto dell'appalto devono essere erogati avendo come riferimento puntuale e significativo un Progetto di qualità. Il Progetto di qualità, che deve coinvolgere tutti i servizi ricompresi nell'appalto, deve tra l'altro prevedere:
 - a. La programmazione e l'organizzazione dettagliata dei servizi oggetto dell'appalto, delle forniture e dei servizi accessori, nel rispetto degli standard di capitolato;
 - b. Un sistema di qualità aziendale che preveda attività di controllo e di verifica dei servizi nonché le modalità per gli eventuali interventi correttivi;
 - c. Eventuali proposte migliorative rispetto agli standard di capitolato, quali, ad esempio, un programma di promozione del servizio e di comunicazione con gli utenti, un programma di educazione alimentare, le eventuali proposte per il riciclo previste all'art.39, comma 2 del presente capitolato, un progetto per la gestione dei buoni pasto e delle presenze/assenze/morosità.
 - d. Il piano di formazione degli operatori.
2. Il concessionario dovrà altresì provvedere affinché tutto il personale ed i soggetti comunque coinvolti nel servizio, conoscano il "Progetto Qualità" e svolgano il proprio compito per garantire un risultato pari alle aspettative.

Art. 9 - Personale

1. Per l'effettuazione del servizio il concessionario dovrà utilizzare proprio personale, la cui spesa sarà totalmente a suo carico.
2. Il dimensionamento dell'organico, come numero, mansioni, qualifica e monte ore, dovrà essere tale da garantire l'ottimale svolgimento dei servizi previsti dal presente Capitolato e la qualità delle prestazioni.
3. L'organico, come numero, mansioni, qualifica e orario, deve rispettare quanto indicato nel Progetto di qualità che sarà allegato all'offerta. Il Progetto di qualità dovrà quindi precisare la consistenza numerica del personale, le relative qualifiche, le funzioni attribuite, la sede di lavoro (CUPP, refettori) ed il relativo numero di ore assegnato a ciascuno e per ciascuna funzione.
4. Il concessionario dovrà indicare, in fase di offerta, il responsabile del proprio Ufficio operativo nel Comune di Lucca, il quale deve avere una qualifica professionale idonea a svolgere le mansioni di direttore di un servizio, nel settore ristorazione, di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o inadempimento del direttore, il concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità.
5. Prima dell'avvio del servizio il concessionario dovrà comunicare all'A.C. l'elenco nominativo del personale impiegato nei servizi, corredato da tutte le indicazioni previste al precedente comma 3.
6. Quando, a seguito dei controlli effettuati, si manifestino disfunzioni evidenti nell'esecuzione del servizio, l'A.C. potrà ordinare, senza aggravio di oneri a proprio carico, il potenziamento del numero degli addetti all'appalto e/o delle ore ad esso dedicate.
7. Nel caso in cui si rendano necessarie sostituzioni del personale in organico il concessionario dovrà preventivamente richiedere l'autorizzazione all'A.C. trasmettendo l'elenco aggiornato di cui al precedente comma 5, completo di tutte le indicazioni previste dal precedente comma 3. In mancanza di tale approvazione il concessionario non può procedere ad alcuna variazione.
8. Il concessionario dovrà inoltre sostituire i dipendenti addetti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti che risultino, a giudizio dell'A.C. debitamente motivato, inadatti. La sostituzione dovrà essere effettuata entro 10 giorni dalla richiesta, salvo i casi più gravi per i quali l'A.C. potrà chiedere la sostituzione in un termine più breve.
9. Il personale in servizio dovrà essere identificabile mediante un cartellino di riconoscimento rilasciato dal concessionario da indossare in modo ben visibile. Il concessionario deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80, art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

10. Il concessionario deve garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine il concessionario deve predisporre, prima della stipulazione del contratto, un Piano sanitario specifico, al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni. Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione degli alimenti, deve aver partecipato alle attività di formazione obbligatorie, così come previsto dalla delibera della Giunta Regionale n° 1388 del 27.12.2004.
11. Il concessionario deve comunque garantire, nell'ambito del proprio programma di formazione, lo svolgimento preventivo di un seminario di addestramento di durata sufficiente, le cui ore ed i contenuti saranno esplicitati in fase d'offerta, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente Capitolato, sia a livello di produzione sia di distribuzione. Il concessionario deve informare dettagliatamente il proprio personale, circa le circostanze e le modalità di esecuzione del servizio di refezione, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C. Al seminario illustrativo parteciperà anche l'A.C. con proprio personale. A tale scopo il concessionario informerà gli Uffici preposti dell'A.C. circa la data e il luogo dove si terrà il seminario.
12. Il concessionario dovrà applicare al personale in argomento tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della categoria di appartenenza e gli eventuali accordi integrativi nonché le leggi e i regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali, sulla prevenzione degli infortuni, sulla tutela dei lavoratori, sull'igiene del lavoro ed in generale tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto, fermo restando la completa responsabilità del concessionario per eventuali inadempienze. Prima della stipulazione del contratto il concessionario dovrà presentare all'A.C. il Piano per la sicurezza dei lavoratori.
13. Ai sensi dell'art.19 del D. Lgs. n. 157/95, le Autorità presso le quali i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro sono:
 - Direzione Provinciale del Lavoro - Servizi Ispezione del Lavoro - Via Gramsci 109 - Tel. 0583/95.50.93 – 95.50.94
 - Azienda Sanitaria Locale n. 2 – Dipartimento Prevenzione e Sicurezza Luoghi di Lavoro Via di Tiglio, 248 Tel. 0583/44.92.12.
14. Per quanto riguarda la salvaguardia dell'occupazione e quindi la ricollocazione di operatori già impegnati nelle stesse attività oggetto del presente appalto e rimasti inoccupati si richiamano i vigenti CCNL ed in particolare le norme che disciplinano i cambi di gestione. Il concessionario subentrante, quindi, dovrà assumere, nei modi e condizioni previsti dalle norme vigenti, il personale attualmente addetto all'appalto.

Art. 10 - Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

1. Il concessionario sarà responsabile, penalmente e civilmente, per danni di qualsiasi natura derivanti a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione dell'appalto. E' inoltre responsabile verso l'A.C. dei danni che il concessionario stesso possa arrecare al Comune.

2. Il concessionario dovrà munirsi a proprie spese di polizza assicurativa verso terzi, a copertura di qualsiasi rischio causato dal servizio appaltato e per danni derivanti all'A.C. in conseguenza dell'espletamento del servizio stesso, con massimale unico d'Euro 10.329.137,98=, così come previsto nello schema di concessione.
3. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio di refezione, nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del concessionario. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, o per danni a qualsiasi titolo causati dal concessionario.
4. L'esistenza della polizza di cui al precedente comma 3), non libera comunque il concessionario dalle proprie dirette responsabilità, a causa ed in dipendenza del servizio appaltato.
5. Il concessionario dovrà presentare all'A.C. almeno 15 giorni prima dell'inizio del servizio copia delle polizze assicurative stipulate.

Art. 11 - Divieto di subappalto

1. Data la natura del servizio di ristorazione è fatto divieto d'ogni forma di subappalto, eccetto che per quanto riguarda il servizio di trasporto dei pasti e i servizi di manutenzione previsti dal presente Capitolato.

Art. 12 - Fornitura documentazione per contributi

1. Il concessionario è tenuto a fornire all'A.C. i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CEE 2707/00, riguardante il recupero di contributi A.R.T.E.A./CEE sui prodotti destinati all'utenza scolastica e di eventuali altri contributi previsti dalla normativa vigente. In particolare il concessionario deve mettere a disposizione dell'A.C. le fatture relative agli anni di svolgimento del servizio, le quali devono essere riferite a prodotti destinati all'utenza scolastica.

Art. 13 - Licenze e Autorizzazioni

1. Il concessionario deve provvedere all'acquisizione, a proprie cure e spese, presso le competenti autorità, delle autorizzazioni sanitarie nonché delle eventuali altre autorizzazioni necessarie ai sensi di legge per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. L'assenza delle predette autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre il rimborso, per risarcimento danni, causato all'A.C. per gli atti ed i provvedimenti posti in essere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Art. 14 - Cauzione

1. A garanzia degli obblighi contrattuali, il concessionario, prima della stipulazione del contratto di servizio, dovrà costituire, per tutta la durata dell'appalto e nei modi di legge, una cauzione di durata pari alla concessione, dell'importo di € 300.000,00.- (euro trecentomila);
2. Il deposito cauzionale è svincolato e restituito al contraente soltanto a conclusione del rapporto ed a seguito di una dichiarazione liberatoria da parte dell'A.C., rilasciata a seguito

dell'accertamento del regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

3. Il concessionario dovrà reintegrare la cauzione nel caso in cui l'A.C. si sia dovuta rivalere, in tutto o in parte, sulla stessa nel periodo di durata del contratto.
4. La cauzione sarà integralmente incamerata dall'A.C. nel caso d'abbandono del servizio prima della scadenza e nel caso di risoluzione per inadempimento, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Art. 15 - Penalità per inadempimenti contrattuali e risoluzione del contratto

1. Ferma restando l'applicazione delle vigenti disposizioni normative e non escludendo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 1382 del Codice civile, in caso di inadempimento del concessionario, si applicano le seguenti penali:
 - € 1.100,00.- per ogni violazione di quanto stabilito dai Menu;
 - € 1.100,00.- per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
 - € 1.100,00.- per ogni analisi microbiologica risultata superiore rispetto ai limiti previsti di carica microbica;
 - € 1.100,00.- per ogni caso, presso i Centri di cottura o i refettori, di mancato rispetto delle grammature verificato su venti porzioni della stessa preparazione;
 - € 1.300,00.- per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti, le modalità di trasporto o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
 - € 600,00.- per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie nell'ambito del refettorio o per ogni mezzo di trasporto;
 - € 600,00.- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione con ulteriore penale di Euro 1032,91= (Lire 2.000.000=) se il ritrovamento interessa più di una porzione;
 - € 1.300,00.- per ogni mancato rispetto, nei Centri di cottura, del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
 - € 1.100,00.- per ogni mancato rispetto, nei refettori, del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
 - € 1.300,00.- per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
 - € 600,00.- per ogni ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre a quindici minuti dall'orario previsto;
 - € 1.100,00.- per ogni caso di mancata consegna del pasto dietetico;
 - € 800,00.- per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti. Inoltre qualora non fosse rispettato il limite di tempo previsto dal presente Capitolato fra preparazione e somministrazione dei pasti (trenta minuti), sarà applicata una penale pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del concessionario appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al precedente paragrafo, saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo.
2. Per altri casi di inadempimenti, sopra non contemplati, l'A.C. si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità da un minimo di € 600,00.- ad un massimo di Euro 6.000,00.- Qualora le inadempimenti causa delle penali si ripetessero, per ognuno dei casi previsti al comma 1, più di tre volte, l'A.C. potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

3. L'A.C. contesta per iscritto i fatti al concessionario. Il concessionario potrà far pervenire scritti difensivi e/o chiedere di essere sentita dall'A.C. nel termine di 15 giorni dal ricevimento della comunicazione. Scaduto il termine di 15 giorni ovvero dopo aver sentito il concessionario, l'A.C., laddove ritenga non fondate le giustificazioni fornite, applica la penale secondo quanto previsto dal primo comma.
4. L'importo della penale applicata sarà detratto dal corrispettivo dovuto al concessionario sulla fattura del mese successivo o nel caso d'insufficienza sarà prelevato sulla cauzione.
5. Contemporaneamente alla contestazione dell'addebito, l'A.C. può diffidare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1454 del Codice civile, il concessionario a adempiere e/o a porre fine all'inadempimento entro 15 giorni.
6. In caso di ripetute contestazioni, con applicazione delle sanzioni di cui al precedente punto 1, il contratto si intenderà risolto di diritto, così come previsto al punto 32 dello schema di concessione. Anche in caso di singolo inadempimento qualora lo stesso sia di particolare gravità, ad insindacabile giudizio dell'A.C. il contratto potrà essere rescisso.
7. La risoluzione per inadempimento non pregiudica il diritto dell'A.C. al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esime il concessionario dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Art. 16 - Altre spese a carico del concessionario

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto saranno a carico del concessionario.

Art. 17 - Disposizioni in materia di sicurezza

1. E' fatto obbligo al concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente e scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.L. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni.
2. In particolare il concessionario entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere per il CUPP e per i refettori nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 626/94).
3. I documenti di cui al precedente comma 3 dovranno essere trasmessi all'A.S.L. All'A.C. dovrà essere trasmessa ricevuta dell'A.S.L. dei documenti trasmessi.
4. Resta a carico del concessionario organizzare la riunione (almeno annuale), alla quale parteciperanno sia i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza del concessionario sia il responsabile Servizio prevenzione e protezione sia del concessionario, sia dell'A.C.
5. Resta inoltre a carico del concessionario la dotazione di dispositivi di protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio prevenzione e protezione dell'A.C.

Art. 18 - Consegna degli immobili, delle attrezzature e degli arredi al concessionario e destinazione d'uso

1. L'A.C. consegna in comodato gratuito al concessionario, le attrezzature ed arredi, compresi gli utensili (stoviglie, pentole etc.), presenti nei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado.
2. Si applicano gli articoli 1803 e seguenti del Codice civile salvo l'art. 1808 sulla cui previsione prevale quanto disciplinato dal presente Capitolato.
3. La consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi avverrà previa redazione d'apposito verbale, sulla base dell'inventario predisposto dall'A.C.
4. Il concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati. In caso di inadempimento si applica l'art. 1804 del Codice civile.
5. La revoca dell'affidamento del servizio comporta l'obbligo di immediata restituzione dei locali.

Art. 19 – Inventario del Centro Unico di Produzione Pasti

1. Precedentemente all'affidamento del servizio di ristorazione, il concessionario dovrà redigere l'inventario delle attrezzature e arredi in dotazione al centro e consegnarlo all'A.C. .
2. L'inventario di cui al precedente comma 1) dovrà essere aggiornato, sulla base delle integrazioni e/o sostituzioni programmate ed effettuate secondo quanto previsto nel progetto qualità di cui al precedente articolo 8 ed in relazione agli interventi effettuati a norma del precedente articolo 2.

Art. 20 - Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili.

1. Alla scadenza della concessione il concessionario si impegna a consegnare all'A.C. i locali, gli impianti e le attrezzature del CUPP, sulla base dell'inventario di cui al precedente art. 19.
2. Alla scadenza il concessionario si impegna altresì a riconsegnare all'A.C. le macchine, arredi ed utensileria, dei refettori scolastici come risultanti dall'inventario di cui all'articolo 18, comma 4, periodicamente aggiornato. Quanto sopra dovrà essere consegnato in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.
3. Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente comma dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati al concessionario ed in caso di mancato rimborso saranno trattenuti dalla cauzione prestata per l'effettuazione del servizio.

Art. 21 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

1. In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione dei locali, impianti e attrezzature in uso, con l'intesa che alle eventuali mancanze il concessionario sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.
2. Trascorso tale termine, in caso d'inadempienza da parte del concessionario, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al concessionario, addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale che in caso di mancato pagamento sarà trattenuto dalla cauzione prestata per l'effettuazione del servizio.

Art. 22 - Spese per utenze a carico del concessionario

1. Saranno a carico del concessionario tutti gli oneri derivanti dai consumi dei quali dovrà essere intestatario, nonché il pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali, dovuti nella sua qualità di gestore del servizio e occupante dell'immobile senza alcuna rivalsa sul Comune di Lucca.
2. Saranno altresì a carico del concessionario le spese per la stipula dei contratti per le utenze di cui al precedente punto 1.

Art. 23 - Allegati

1. Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato speciale i seguenti allegati tecnici:
 - ALLEGATO N. 1: MENU INVERNALE E PRIMAVERILE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO
 - ALLEGATO N. 2: TABELLE DIETETICHE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO
 - ALLEGATO N. 3: ELENCO DEI REFETTORI E DELLE TIPOLOGIE DI SERVIZIO
 - ALLEGATO N. 4: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
 - ALLEGATO N. 5: VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI INDICATI DALLA NORMATIVA REGIONALE

SEZIONE III – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 24 - Caratteristiche del servizio

1. L'attività oggetto dell'appalto di cui al presente Capitolato è un servizio d'interesse pubblico.
2. In caso di sospensione o d'abbandono, anche parziale, del servizio, l'A.C. potrà sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio in danno e a spese dell'appaltatore stesso, fermo restando le penali previste dal presente Capitolato e l'eventuale risoluzione del contratto.

3. In caso di sciopero del personale del concessionario o d'altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o il concessionario dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
4. In caso di sciopero del personale del concessionario, questa dovrà in ogni modo garantire la fornitura di pasti freddi alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio.

Art. 25 – Caratteristiche delle attrezzature destinate al servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado

1. Tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere a norma, possedere il marchio CE e il libretto delle istruzioni e delle manutenzioni in una lingua ben compresa dall'utilizzatore; devono inoltre essere in linea con le norme di buona fabbricazione. In ogni caso dovranno possedere i requisiti standard previsti dal D. Lgs. n° 155/97.

Art. 26 - Standard minimi di qualità del servizio

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. È ammessa la presentazione di varianti ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs.157/95.

Art. 27 - Pasti da erogare annualmente

1. Il concessionario dovrà garantire la fornitura giornaliera di almeno n. 3.000 (tremila) pasti. Il numero complessivo presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'intera durata dell'appalto è stimato in 530.000 annui. Per il 90% dei pasti si prevede la modalità di distribuzione con il metodo delle multiporzioni, mentre per il 10% si prevede la modalità di distribuzione con il metodo delle monoporzioni sigillate, così come previsto al successivo articolo 30.
2. Il numero di pasti e le percentuali di cui al precedente comma 1) hanno valore indicativo e sono quindi suscettibili di oscillazione, senza che questo comporti variazioni nel prezzo del pasto.

Art. 28 – Scuole per le quali viene svolto il servizio

1. Il servizio si svolgerà per le scuole di seguito indicati, fatta salva la possibilità di variazioni a causa d'eventuali soppressioni di scuole, accorpamenti, trasferimenti di sede, apertura di nuove mense:

SCUOLE DELL'INFANZIA	SCUOLE PRIMARIE E TEMPO PIENO*	SCUOLE PRIMARIE MODULO **	Tot Rientri/ Settim.	SCUOLE SEC. I° GRADO **	Tot Rientri/ Settim
"Il Girasole"	"Fornaciari"	"Pascoli"	2	Ponte a Moriano	4
"Il Giardino"	"Alighieri"	"Collodi" S. Concordio	1	"Chelini"	3
Pontetetto	S. Maria Giudice	Sorbano del Vescovo	3	"C. del Prete"	2
Sorbano	Via Matteotti	S. Lorenzo V.li	2	Mutigliano	2

SCUOLE DELL'INFANZIA	SCUOLE PRIMARIE E TEMPO PIENO*	SCUOLE PRIMARIE MODULO **	Tot Rientri/ Settim.	SCUOLE SEC. I° GRADO **	Tot Rientri/ Settim
S. Concordio	S. Donato	"Giusti" Via Don Minzoni	1	"C. De Nobili"	3
S. Concordio dist	S. Angelo	Vallebuia	2	"L. da Vinci"	3
"Giusti" Via Don Minzoni	S. Marco "F. Martini"	Monte S. Quirico	2		
"Papini"- Via Matteotti	Saltocchio	S. Marco "F. Martini"	4		
"Rodari" V Vecchi Pardini	Sesto di Moriano	Ponte Moriano	4		
S. Marco Via S. Marco	S. Pietro a Vico	S. Cassiano a Vico	2		
S. Marco Via Salticchi	S. Vito	S. Michele di Moriano	3		
Monte S. Quirico Mutigliano	S. Maria Colle	Antracoli	1		
	S. Maria Colle c/o med	S. Macario	2		
Ponte a Moriano		Nozzano	2		
S. Cassiano a V.		Nave	2		
S. Michele Mno		Montuolo	1		
Tempagnano					
Picciorana					
S. Vito					
Arancio					
Nave					
Balbano					
Nozzano					
Fagnano					

* Tempo pieno = N° rientri 4 o 5 (Da lunedì a venerdì)

** Modulo e Second. di I° grado = *Primarie*: Il numero dei rientri è variabile a seconda del ciclo di classi. In genere le 1° e 2° classi effettuano 1 solo rientro mentre il secondo ciclo ne effettua 2.
Secondarie di I° grado: I giorni di rientro sono diversi da una classe e/o sez. all'altra.

2. L'A.C. si riserva di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco delle scuole da fornire di cui al precedente comma 2, dandone preavviso al concessionario nel termine di 10 giorni, fatto salvo quanto previsto all'articolo 6, comma 4.

Art. 29 – Modalità di svolgimento del servizio di distribuzione nelle scuole

1. La distribuzione dei pasti nelle scuole sarà effettuata, a cura del personale del concessionario, con le seguenti modalità, secondo quanto previsto all'allegato 3 e comunque in accordo con l'Ufficio:
 - a) Sistema multiporzioni per il 90% dei pasti circa
 - b) Sistema monoporzioni per il 10% dei pasti circa
2. La distribuzione con il sistema delle multiporzioni potrà avvenire sia ai tavoli che a self-service, secondo quanto previsto all'allegato 3 e comunque in accordo con l'Ufficio.
3. Prima dell'inizio del servizio di distribuzione, i tavoli saranno puliti e apparecchiati a cura del personale del concessionario, in base alle tipologie sopra individuate.
4. In alcune scuole il servizio di refezione si svolge in più turni, secondo quanto previsto all'allegato 3 e comunque in accordo con l'Ufficio. In questo caso il personale del concessionario distribuirà i pasti secondo i turni concordati con l'A.C. e le scuole, provvedendo alle necessarie operazioni di pulizia e apparecchiatura tra un turno e l'altro.
5. Nei casi in cui sia necessario l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate a perdere (indicati nell'allegato 3), la fornitura di tali materiali sarà a carico del concessionario, così come la fornitura, in tutti i refettori, di tovaglie in carta o plastica e salviette di carta.
6. L'utilizzo nei refettori del materiale a perdere potrà essere progressivamente eliminato, secondo una programmazione annuale da parte dell'Amministrazione Comunale. In questi casi sarà comunque a carico del concessionario la fornitura delle stoviglie.

SEZIONE IV – MODALITA' PER LA FORNITURA DEI PASTI

Art. 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui s'intendono tutte richiamate ed a quanto previsto nell'allegato 4 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".
2. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino del CUPP, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente Capitolato, dovranno essere ben distinte e separate da eventuali altre al fine di consentire in ogni momento i dovuti controlli.
3. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Su ogni confezione dovrà essere riportata, in modo chiaro e leggibile, la data di scadenza.
4. Il concessionario deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e rendere disponibili all'A.C., la documentazione di cui al D.Lgs.155/97 e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.

Art. 31 - Igiene della produzione

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
2. Il concessionario è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione d'efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.
3. Il responsabile del concessionario ha la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti.
4. Per le procedure di cui al presente articolo si farà riferimento a quanto previsto nel Manuale d'autocontrollo HACCP di cui al successivo articolo 53.

Art. 32 - Struttura dei Menu

1. Il Menu si struttura nel seguente modo:

Pranzo

- un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane
 - frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato (si precisa che per le scuole che ne facciano espressa richiesta la frutta dovrà essere fornita per la merenda del mattino, invece che al momento del pranzo)
 - acqua minerale naturale (bottiglie da 1lt. o da 0,250 ml.)
2. Per il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado del Comune di Lucca l'A.C. inoltre potrà richiedere al concessionario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.
 3. I cestini freddi di cui al precedente comma 2 confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, dovranno avere la seguente composizione:

Scuola Secondaria I° grado:

- pane n.3 panini da 50 g cad. infarinati o pane a fette da filoni da Kg.1
- prosciutto cotto/crudo 70 g e formaggio 50 g
- un frutto o un succo di frutta in confezione tetrapak da 200 ml
- un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert
- acqua minerale naturale in confezione PET 250 cl
- n. 2 tovaglioli di carta
- n. 1 bicchiere a perdere

Scuola Primaria:

- pane n.2 panini da 50 g cad. infarinati o pane a fette da filoni da Kg.1
- prosciutto cotto/crudo 60 g e formaggio 40 g
- un frutto o un succo di frutta in confezione tetrapak da 200 ml
- un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert
- acqua minerale naturale in confezione PET 250 cl
- n. 2 tovaglioli di carta
- n. 1 bicchiere a perdere

Scuola dell'Infanzia:

- pane n.1 panino da 60 g o pane a fette da filoni da Kg.1
- prosciutto cotto/crudo 40 g e formaggio 20 g
- un frutto o un succo di frutta in confezione tetrapak da 200 ml
- un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert
- acqua minerale naturale in confezione PET 250 cl
- n. 2 tovaglioli di carta
- n. 1 bicchiere a perdere

Art. 33 - Menu

1. I Menu sono articolati in Menu primaverile e Menu invernale. Indicativamente il Menu invernale inizia il 15/10 e termina il 30/03. Il Menu primaverile inizia l'1/4 e termina il 14/10.
2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nei Menu e nelle tabelle dietetiche (Allegati n. 1 e 2). L'A.C. si riserva di modificare le preparazioni previste nel Menu, con altri piatti d'equivalente valore economico. Il concessionario dovrà adeguarsi a quanto disposto dall'A.C. dalla settimana successiva alla comunicazione della modifica.
3. Il concessionario dovrà predisporre, a seguito dei Menu annuali stabiliti dall'A.C., la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.
4. E' consentito, in via temporanea, una variazione dei Menu nei seguenti casi:
 - a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica e dell'acqua;
 - c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
5. Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C.

Art. 34 - Menu alternativi

1. Nei casi di necessità determinati da motivazioni religiose o etiche, il concessionario è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal Menu del giorno, Menu alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio, sulla base delle richieste degli utenti.

2. Il concessionario sarà inoltre obbligato a fornire un Menu alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio, in situazioni particolari quali epidemie o malattie per cui vi sia il sospetto di trasmissibilità all'uomo, che colpiscano determinati prodotti alimentari.
3. Ogni dieta alternativa dovrà essere personalizzata e contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome della sede scolastica, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art. 35 - Diete speciali

1. Il concessionario, su presentazione di certificato medico vistato dall'A.C., deve approntare diete speciali.
2. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.
3. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome della sede scolastica, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art. 36 - Variazione del Menu

1. E' facoltà dell'A.C. richiedere al concessionario di modificare i Menu per migliorarne la qualità e gradibilità. Le variazioni del Menu devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici.
2. L'A.C. si riserva di introdurre un Menu variato, d'equivalente valore qualitativo ed economico, per le scuole a modulo o diversificato anche a seconda delle diverse tipologie di scuola/età.
3. Di norma, la variazione del Menu potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere.
4. In tal caso il concessionario adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo qualitativo ed economico.

Art. 37 - Quantità e qualità degli ingredienti

1. Le quantità d'ingredienti per realizzare le pietanze previste dal Menu, sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche (allegato n. 2). Tali pesi s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e d'eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

2. L'A.C. può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonei.
3. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei Menu, fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, il concessionario deve, in ogni caso, provvedere al reperimento di quanto necessario, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.
4. Qualora il concessionario intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto, deve inoltrare richiesta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte, se questi non sono già previsti nelle Tabelle dietetiche.

Art. 38 - Riciclo

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati durante la giornata, salvo quanto previsto al successivo comma 2.
2. Il concessionario, nell'ambito del progetto qualità di cui al precedente articolo 7, può presentare proposte per l'eventuale riciclo dei cibi non consumati giornalmente, secondo quanto previsto dalla Legge n° 155/2003 (Legge del buon samaritano).

SEZIONE V – MODALITA' PER LA CONSEGNA DEI PASTI

Art. 39 - Prenotazione e consegna dei pasti nei refettori

1. Il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio sarà comunicato al concessionario entro le ore 9,45 da parte di ciascuna scuola, in forma scritta, anche a mezzo fax e/o e-mail. La comunicazione telefonica del numero dei pasti è ammessa in casi eccezionali e comunque deve essere seguita dalla forma scritta..
2. L'incaricato della scuola dovrà annotare giornalmente su apposito prospetto mensile, concordato con l'Ufficio e fornito dal concessionario il numero dei pasti prenotati.
3. La consegna dei pasti deve essere accompagnata da apposito documento descrittivo che dovrà essere controfirmato dall'addetto della scuola.
4. I documenti di cui sopra saranno trasmessi dal concessionario all'Ufficio in allegato alla fattura di ciascun mese.
5. Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero d'utenti e il numero di pasti distribuiti, il concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Art. 40 - Mezzi di trasporto

1. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto d'alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.
2. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 41 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

1. Nei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado, i pasti dovranno essere consegnati, franchi d'ogni spesa, a cura del concessionario.
2. Fra il termine della preparazione dei pasti e la somministrazione agli utenti nei refettori dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 30 minuti. La consegna dei pasti dovrà avvenire, di regola, entro le ore 12 per le scuole dell'infanzia, entro le ore 12,30 per le scuole primarie e fra le 13,00 e le 13,30 per le scuole secondarie di I grado, secondo gli orari che saranno comunicati dalle scuole. Orari di consegna diversi da quelli indicati dovranno essere autorizzati dall'Ufficio.

Art. 42 - Contenitori

1. Nel servizio di ristorazione destinato agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado del Comune di Lucca, per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi. Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso il Centro unico di preparazione pasti e/o i Centri di preparazione pasti comunali.
2. I singoli componenti d'ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
3. Inoltre i pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia d'utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.
4. Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di «impaccatura». Il condimento delle paste asciutte deve comunque essere contenuto in recipienti separati. Il condimento deve avvenire, di norma, nei refettori.
5. Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
6. Il concessionario deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che dovrà essere effettuato presso il CUPP; la frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.
7. I pasti distribuiti con la modalità in monoporzione dovranno essere contenuti in vaschette monoporzione termosigillate e contrassegnate dal nome della sede scolastica. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

8. Ogni dieta speciale o alternativa deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome della sede scolastica, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

SEZIONE VI – MODALITA' PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 43 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti nei refettori

1. Per la distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:
- a) i locali refettorio devono essere aerati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
 - b) le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente devono essere riordinate «a terra» e non appoggiate sui tavoli i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
 - c) lavare accuratamente le mani;
 - d) indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome del concessionario;
 - e) togliere dalle mani anelli e ori in genere;
 - f) all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo;
 - g) i contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, le confezioni d'acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
 - h) tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano d'appoggio;
 - i) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura dei pasti in distribuzione;
 - j) le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenute ed accuratamente pulite;
 - k) le confezioni d'acqua minerale devono restare integre fino all'arrivo degli alunni;
 - l) il formaggio grattugiato deve essere a disposizione degli alunni su ciascun tavolo all'interno d'appositi contenitori;
 - m) al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta e servite immediatamente agli utenti. I contenitori una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
 - n) le verdure devono essere condite poco prima del consumo;
 - o) la distribuzione, ad eccezione della minestra, deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
 - p) le pietanze devono essere servite con utensili adeguati;
 - q) prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, condire la pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
 - r) nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale del concessionario è tenuto a sospendere la distribuzione e a

- richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al CUPP e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio;
- s) le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
 - t) la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
 - u) le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali dell'utente;
 - v) la frutta, se somministrata al momento del pasto, deve essere sbucciata a cura del personale del concessionario, eccetto che per le scuole medie;
 - w) l'acqua deve essere somministrata dal personale del concessionario, eccetto che per le scuole medie;
 - x) il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione della frutta che può essere portata dagli alunni nelle classi, fatto salvo quanto previsto all'art.37, comma 2;
 - y) una volta completata la distribuzione dei pasti, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti a disposizione degli utenti;
 - z) le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

Art. 44 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti nei refettori

1. Il concessionario deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei vassoi, dei piatti, delle posate e dei bicchieri e di quanto utilizzato per il servizio, che dovrà essere operata nel rispetto delle procedure di cui al Manuale HACCP e di quanto previsto al successivo articolo 48.

Art. 45 - Quantità in volumi e in pesi

1. Il personale preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude approvate dall'A.C., in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

SEZIONE VII – MODALITA' PER LE OPERAZIONI DI PULIZIA

Art. 46 - Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti

1. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il CUPP e i refettori, devono essere eseguiti a cura del concessionario fuori dell'orario di utilizzazione degli impianti per la preparazione dei cibi secondo le procedure previste nel Manuale H.A.C.C.P. di cui al successivo articolo 53.
2. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
3. Il concessionario deve inviare all'A.C. le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare. Ove disponibili devono essere utilizzati prodotti ecocompatibili.

4. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.
5. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Art. 47 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Art. 48 - Modalità di pulizia dei refettori

1. Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori e i locali annessi consistono in:
 - ◆ sparcchiatura, e lavaggio dei tavoli;
 - ◆ pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
 - ◆ pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli;
 - ◆ scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio;
 - ◆ pulizia servizi igienici del refettorio
 - ◆ pulizia periodica degli infissi esterni ed interni

Art. 49 - Pulizia di impianti ed attrezzature

1. Tutte le aree del Centro unico di produzione pasti (ingresso, corridoi, magazzini, zone preparazione, cottura e confezionamento) dovranno essere sottoposte quotidianamente alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.
2. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. L'attrezzatura, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detersivi sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detersivi disincrostanti dopo ogni utilizzo. I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili d'acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detersivi neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici. Gli interni dei frigoriferi dovranno essere sottoposti a trattamento giornaliero con detersivo alcalino.
4. I servizi igienici dovranno essere puliti con detersivi alcalini cloroattivi

5. Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani per gli operatori sarà del tipo igienizzante cationico.
6. I carrelli, i contenitori termici e gli automezzi usati per il trasporto devono essere sottoposti, oltre che alla pulizia e alla sanificazione giornaliera anche a periodiche disinfestazioni, perché proprio per le loro caratteristiche sono molto suscettibili alle infezioni da parte di blatte, mosche ecc.
7. Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate del CUPP con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti. Sempre settimanalmente dovrà essere effettuata la pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe d'aspirazione, pilette di scarico e pavimento e sotto i grigliati ed inoltre la pulizia dei vetri, porte d'ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.
8. Ogni operazione di pulizia d'impianti ed attrezzature deve avvenire fuori dell'orario d'utilizzazione degli impianti per la preparazione dei cibi.

Art. 50 - Rifiuti

1. Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Lucca in materia di raccolta differenziata, previa fornitura degli appositi cassonetti da parte della Società Sistema Ambiente.
2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
3. Le spese per il servizio, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta e smaltimento dei rifiuti sono a carico del concessionario.

SEZIONE VIII – CONTROLLI

Art. 51 - Controlli

1. L'A.C. si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, controlli per verificare il corretto svolgimento del servizio da parte del concessionario e la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato speciale nonché ogni altra disposizione emanata per l'effettuazione del servizio. I controlli potranno svolgersi nel CUPP, nei refettori e sui mezzi di trasporto.
2. Il concessionario dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.
3. Per i controlli il Comune potrà avvalersi, oltre che dei competenti Uffici comunali, anche di strutture specializzate e/o di consulenti all'uopo incaricati.
4. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire, in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile), ed a far

apporre un cartellino con la scritta "in attesa d'accertamento". L'eventuale blocco di derrate non dovrà comportare sospensione del servizio.

5. L'A.C. provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al concessionario; qualora i referti rilevino valori superiori a quelli ammessi, le spese d'analisi saranno addebitate al concessionario, salva l'applicazione delle penali di cui al precedente articolo 14 e detratte dal corrispettivo dovuto dall'A.C. sulla fattura del mese successivo.

Art. 52 - Commissioni Mensa

1. E' diritto delle Commissioni mensa procedere al controllo del servizio con le modalità stabilite dagli Uffici competenti, secondo quanto previsto dalla Determinazione Dirigenziale n° 09/880 del 15.12.05, avente per oggetto "Modalità operative per le verifiche da parte dei rappresentanti dell'utenza". Le visite al Centro Unico di preparazione pasti e/o ai Centri di preparazione pasti comunali, devono essere preventivamente autorizzate dall'Ufficio competente, concordando le modalità con il concessionario. E' fatto assoluto divieto alla Commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del concessionario.

Art. 53 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)

1. Il concessionario deve predisporre per proprio conto il servizio d'autocontrollo di qualità, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs.155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e produrre prima dell'inizio del servizio il manuale HACCP applicato al presente appalto.
2. Il concessionario deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, 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.
3. Come già stabilito al comma 1 del presente articolo, prima dell'inizio del servizio, il concessionario dovrà consegnare il manuale HACCP applicato a tutti servizi ricompresi nel presente appalto. L'Amministrazione Comunale procederà alla valutazione del manuale.
4. Nel caso in cui dalla valutazione del manuale da parte dell'A.C. emergano parti, criteri carenti o assenti, si procederà alla formazione di un gruppo di lavoro HACCP, composto dal responsabile dell'Ufficio competente, dal Responsabile delle procedure di appalto, dall'esperto/esperti nominati dall'A.C. e dal rappresentante del concessionario e/o l'esperto da essa nominato. Il gruppo di lavoro procederà all'esame del manuale concordando le modifiche e le integrazioni da apportare e le forme dei relativi controlli..
5. L'A.C. procederà ad approvare formalmente il manuale HACCP al termine dell'esame del gruppo di lavoro, sulla base di un verbale conclusivo redatto e firmato da tutti i suoi componenti. Successivamente si procederà alla definitiva aggiudicazione dell'appalto.