

	REPUBBLICA ITALIANA	
	COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE	
	(Città Metropolitana di Firenze)	
	REP. N.2327	
5	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A	
	RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEL NIDO D'INFANZIA, NELLE	
	SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO	
	GRADO DEL COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE, OLTRE AI CENTRI	
	ESTIVI SE PROGRAMMATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE,	
10	CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL	
	D.M. 25/7/2011 E SS.MM.II. PER IL PERIODO COMPRESO DAL 18	
	SETTEMBRE 2023 AL 31 LUGLIO 2026 - CIG 8018931732. IMPOR-	
	TO PRESUNTO € 1.391.730,00 (unimlione trecentonovantunomila-	
	settecentotrenta/00) oltre IVA ai sensi di legge.	
15	L'anno duemilaventiquattro (2024) e questo dì 3 (tre) del mese di aprile	
	alle ore dodici e minuti quindici, presso la sede del Comune di Capraia e	
	Limite, sita in Piazza VIII Marzo del 1944 n. 9, davanti a me Salani Dott.	
	Stefano, Segretario titolare della sede di Segreteria convenzionata tra i	
	Comuni di Vinci e Montespertoli e alla data odierna a scavalco presso la	
20	sede di Segreteria del Comune di Capraia e Limite, giusto provvedimen-	
	to della Prefettura Ufficio Territoriale del Governo di Firenze prot.n. 2700	
	del 21.03.2024 conservato agli atti dell'ufficio, autorizzato a rogare	
	nell'interesse del Comune gli atti in forma pubblica amministrativa ai	
	sensi dell'art. 97 comma 4 lettera c) del D. Lgs. n. 267/2000, sono per-	
25	sonalmente comparsi i Signori: 1) da una parte, la dott.ssa Boldrini	
	1	

5		
50	procedere alla stipula del presente atto pubblico formato in modalità elettronica.	
	PREMESSO:	
	- che la procedura di affidamento relativa all'affidamento de quo è stata pubblicata anteriormente all'entrata in vigore del D.Lgs. 36/2023 - Nuovo Codice Appalti - ovvero entro il 01/07/2023, e che pertanto si applicano le disposizioni derivanti dal D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., anche per la fase dell'esecuzione del contratto;	
55	- che con deliberazione di Giunta Comunale n.60 del 26.07.2019 era stata approvata la progettazione predisposta ai sensi dell'art. 23 comma 14 D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nel nido comunale, nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado del Comune di Capraia e Limite per gli anni educativi 2019/2020 - 2020/2021 – 2021/2022 con eventuale ripetizione ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. E con applicazione dei Criteri Ambientali Minimi per l'importo complessivo di € 1.391.730,00 (unimilionetrecentonovantunomilasettecentotrenta/00) oltre IVA di legge;	
60	- che con determinazione a firma della precedente Responsabile dei Servizi Generali n° 379 del 24.08.2019, esecutiva ai sensi di legge, era stato disposto di procedere all'affidamento in concessione - mediante procedura aperta telematica ex art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 da espletarsi sulla piattaforma della Regione Toscana START – del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per le scuole del Comune di Capraia e Limite, per il periodo compreso dal 01.01.2020 al	
65		
70		

75 31.07.2022, da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 2016, con eventuale opzione di ripetizione di servizio analogo per un ulteriore triennio, fino al 31/07/2025, demandando alla Centrale Unica di Commit-

80 tenza dell'Unione dei Comuni Circondario Empolese - Valdelsa (CUC) l'indizione della gara ed era stata approvata la documentazione di gara;

- che con la suddetta determinazione n° 379 del 24.0.2019 era stata dis-

posta la durata triennale della concessione con decorrenza dal 01/01/2020 e fino a 31/12/2022 e la possibilità per il Comune di eserci-

85 tare l'opzione della ripetizione di servizio analogo prevista dal comma 5 dell'art. 63 del D.Lgs. n. 50/2016 alla data di scadenza del contratto , trattandosi di esecuzione di un unico disegno progettuale oggetto di procedura aperta, alle stesse condizioni del contratto originario per il periodo massimo di ulteriori 3 anni e pertanto fino al 31.12.2025);

- che con determinazione a firma della Responsabile della CUC n. 808

90 del 05/09/2019, era stato disposto l'espletamento della procedura de quo in modalità interamente telematica sul Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana(START) ed era stata approvata la documentazione di gara;

- che con determinazione a firma della Responsabile della CUC n. 1112

95 del 24/12/2019 erano stati approvati i verbali delle sedute di gara del 28/11//2019 e 19/12/2019 e sancita l'aggiudicazione della concessione in oggetto in via non efficace alla società CIRFOOD S.C. avente sede legale a Reggio nell'Emilia in Via Nobel 19, Codice fiscale e Partita I.V.A: 00464110352, che aveva ottenuto il punteggio complessivo di

100	90,54/100 (punteggio offerta tecnica: 70,54/100; punteggio offerta economica 20/100) e offerto un ribasso del 2,25% (duevirgolaventicinque per cento);	
105	- che con determinazione a firma della precedente Responsabile dei Servizi Generali n° 116 del 05.03.2020, era stata disposta l'aggiudicazione definitiva ed efficace della concessione di cui trattasi per gli anni educativi 2019/2020 - 020/2021 - 2021/2022 ai sensi dell'art. 32, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, con applicazione dei Criteri Minimi Ambientali di cui al D.M. 25/07/2011- CIG 8018931732- alla Società CIRFOOD S.C. avente sede in Via Nobel 19 a Reggio nell'Emilia, Codice fiscale e Partita I.V.A: 00464110352, ad un costo del singolo pasto pari a Euro 6,01 (Euro sei/01) oltre a Euro 16.920,00 (sedicimilanovecentoventi/00) per oneri della sicurezza, per comprensivi Euro 1.391.730,00 (unmilione trecentonovantunomilasettecentotrenta/00) oltre IVA di legge;	
110	- che il servizio sarebbe dovuto terminare in data 31.12.2022;	
115	- con determinazione a firma della precedente Responsabile dei Servizi Generali n° 575 del 31/12/2019, esecutiva ai sensi di legge, era stata disposta l'esecuzione anticipata della prestazione nelle more della sottoscrizione del contratto;	
120	- che con determinazione a firma della precedente Responsabile dei Servizi Generali n° 558 del 29.12.2022, esecutiva ai sensi di legge, era stato fissato come nuovo termine per la scadenza della concessione la data del 30 aprile 2023, in seguito alla sospensione dei servizi scolastici conseguente all'emergenza sanitaria da Covid-19 disposta nell'anno 2020;	
10		5

125	- che con determinazione a firma della precedente Responsabile dei Servizi Generali n. 112 del 28/04/2023, esecutiva ai sensi di legge, era stata disposta la prosecuzione contrattuale - ai sensi dell'art. 63 comma 5 del d.lgs. n. 50/2016 (ripetizione servizi analoghi) - della concessione in parola per gli anni educativi 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 oltre	
130	ai mesi di maggio, giugno, luglio 2023, come previsto dall'art.3 del Capitolato (Durata) in favore dell'aggiudicatario CIRFOOD s.c.di Reggio nell'Emilia, Codice fiscale 00464110352, alle stesse condizioni dell'appalto originario sul sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana(START);	
135	- che con determinazione a firma della Responsabile dei Servizi Generali n. 253 del 13/09/2023, esecutiva ai sensi di legge, era stato disposto di ricorrere all'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50 del 2016, nelle more della stipula del rinnovo del contratto, a partire dal giorno 18 settembre 2023;	
140	- che con determinazione della Responsabile dei Servizi Generali n°117 del 29/03/2024 è stato approvato lo schema di contratto di cui alla presente concessione;	
	- che, in ottemperanza al Protocollo di legalità sottoscritto il 10 ottobre 2019 dalla Stazione appaltante con la Prefettura – Ufficio territoriale del	
145	governo di Firenze e ai sensi dell' articolo 91 del D.Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii., si è provveduto a verificare l'iscrizione della Società CIRFOOD s.c. nella <i>White – list</i> della Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo di Reggio Emilia ai sensi dell'art. 1, commi dal 52 al 57, della legge n. 190/2012 e ss.mm.ii. E del DPCM 18 aprile 2013 e ss.mm.ii. e	

150	che, alla data odierna, la Società CIRFOOD s.c. risulta iscritta nella <i>White – list</i> (numero provvedimento di iscrizione 1896/22, data di iscrizione 6/02/2024 con validità fino al 05/02/2025);	
	- che è stata verificata la permanenza della regolarità contributiva mediante acquisizione del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) Protocollo INAIL 42212812 del 28/01/2024 con scadenza 27/05/2024;	
155	- che è stata effettuata la verifica sulle annotazioni riservate nei confronti dell'operatore economico mediante interrogazione del portale ANAC e che dal suddetto controllo, è stata riscontrata la presenza di un'annotazione iscritta nell'Area B del Casellario Informatico, che tuttavia non comporta l'automatica esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche;	
160	- che il Comune ha richiesto al Concessionario dei chiarimenti in merito alle suddette risultanze tramite pec prot. 9114 del 11/10/2023 e che il Concessionario ha presentato in risposta le proprie osservazioni tramite pec assunta al protocollo dell'Ente in data 12/10/2023 con il numero 9158;	
165	- che, sulla base delle osservazioni presentate dal Concessionario, la Stazione appaltante ha ritenuto di poter procedere alla stipula;	
170	- che sono state richieste all'operatore economico le polizze RCT/RCO e la garanzia definitiva;	
	- che, per quanto sopra esposto, non risultano sussistere in relazione al Concessionario gli impedimenti all'assunzione del presente rapporto contrattuale;	

200	relativi allegati denominati nell'ambito del presente contratto rispettiva-	
	mente "REQUISITI TECNICI DELLE DERRATE. CARATTERISTICHE	
	MERCEOLOGICHE" e "MENÙ INVERNALE ED ESTIVO SCUOLE	
	DELL'INFANZIA E PRIMARIE" e nell'offerta tecnica presentata dall'ope-	
	ratore economico in sede di gara, allegata sub lettera A al presente con-	
205	tratto a formarne parte integrante e sostanziale e materialmente allegata.	
	L'offerta tecnica prodotta in sede di gara costituisce parte integrante	
	e sostanziale del presente contratto e pertanto, tutto quanto è stato of-	
	ferto, costituirà obbligo contrattuale tra le parti, essendo la medesima of-	
	ferta tecnica ben nota ed accettata da entrambe le parti. I plessi scola-	
210	stici presso i quali erogare il servizio in parola sono quelli di seguito	
	elencati: Scuola dell'infanzia di Limite - Via Praticcio; Scuola dell'infanzia	
	di Capraia Fiorentina - Via Aldo Moro; Scuola dell'infanzia privata parita-	
	ria "Asilo San Francesco" di Limite - Viale Matteotti; Nido di infanzia	
	"Coccolalla" di Limite - Via Praticcio 3; Scuola primaria "G. Marconi" di	
215	Limite - P.zza Marconi; Scuola primaria "C. Corti" di Capraia Fiorentina -	
	Via Aldo Moro; Scuola Secondaria di primo grado "E. Fermi" di Limite -	
	Via F.lli Cervi. L'affidamento comprende anche i Centri Estivi, se realiz-	
	zati dalla	
	Amministrazione comunale durante il periodo di vigenza contrattuale.	
220	ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE	
	La concessione in oggetto decorre dal giorno 18/09/2023 e terminerà in	
	data 31/07/2026 (tali giorni si intendono compresi). Si considerano 11	
	(undici) mesi per ciascun anno educativo (sospensione del servizio nel	
	solo mese di agosto). La scadenza del contratto non necessita di alcun	
	9	

225	preavviso o notifica. E' data comunque facoltà all'Amministrazione comunale di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, al fine di assicurare la continuità nell'erogazione del servizio. In tal caso, il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi patti, prezzi e condizioni o più favorevoli per il Comune. Il Concessionario è tenuto a garantire la continuità del servizio fino all'effettivo subentro di altro contraente. Il contratto non è tacitamente rinnovabile. I servizi di cui alla presente concessione sono da considerarsi ad ogni effetto "servizio pubblico essenziale" e non potranno, pertanto, essere sospesi o abbandonati. Qualora il Concessionario si rendesse responsabile di gravi inadempienze previste dal presente contratto, potrà essere data disdetta in qualsiasi momento, con preavviso di 30 (trenta) giorni. In caso di recesso non dovrà essere corrisposto alcun corrispettivo ulteriore se non quanto dovuto per il servizio effettivamente espletato.	
230		
235		
240		
	ART. 4 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO	
	Il corrispettivo previsto per l'espletamento del servizio in oggetto è stabilito in Euro 6,01 (sei/01) a pasto oltre Iva nella misura del 4% oltre a Euro 16.920,00 (sedicimilanovecentoventi/00) per oneri di sicurezza per il triennio, e deve intendersi comprensivo di tutti gli oneri direttamente o indirettamente previsti nel presente contratto e nei documenti ad esso allegati. Il numero presunto dei pasti da fornire alle scuole, complessivamente riferiti alla presente concessione, ammonta a circa 86.595 (ottantaseimilacinquecentonovantacinque) pasti (di cui 81.411 (ottantunomila-	
245		
20	10	

250	quattrocentoundici) pasti per le scuole primarie, infanzia e scuola secondaria di primo grado e 5.184 (cinquemilacentottaquattro) pasti per il nido d'infanzia "Coccolalla"). Per i pasti relativi al Nido d'Infanzia "Coccolalla", compresi nel totale complessivo sopra riportato, il prezzo è ridotto del 35% (trentacinque per cento) in quanto i servizi richiesti sono limitati alla	
255	fornitura e alla riscossione. Il valore annuo presunto ammonta a Euro 463.910,00 (quattrocentosessantatremilanovecentodieci/00) oltre Iva al 4% (quattro per cento) e e così, tenuto conto della durata triennale della concessione, ad un valore complessivo presunto triennale pari a Euro 1.391.730,00 (unmillionetrecentonovantunomilasettecentotrenta/00) oltre	
260	Iva nella misura del 4% (quattro per cento) ed Euro 16.920 (sedicimilanovecentoventi) più IVA come per legge e relativi ad oneri per la sicurezza triennali non soggetti a ribasso. A nessun titolo il Concessionario potrà stabilire o richiedere compensi aggiuntivi per le prestazioni oggetto della presente concessione rispetto alle tariffe e ai canoni stabiliti dal	
265	Comune, né a carico dell'utenza né a carico del Comune e/o altri Enti e/o soggetti. Resta inteso tra le parti che il numero dei pasti sopra indicati potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione a seconda delle esigenze del servizio, e che null'altro il Concessionario potrà pretendere se non il prezzo a pasto applicato al numero di pasti che risulteranno effettivamente erogati.	
270		
	ART. 5 - REVISIONE PREZZI	
	A decorrere dal mese di maggio 2024 verrà applicata la revisione prezzi secondo l'indice dei prezzi al consumo Istat – Foi come previsto come dall'articolo 5 del Capitolato (Valore della Concessione).	

275	ART. 6 – MODALITA' DEL SERVIZIO	
	Il Concessionario eseguirà il servizio oggetto del presente contratto con	
	le modalità stabilite negli articoli 8,9,10,11,12,13 14, 15, 16, 17, 18, 19,	
	20 del Capitolato speciale allegato al presente contratto e secondo	
	quanto previsto nell'offerta tecnica, documenti allegati al presente con-	
280	tratto a formarne parte integrante e sostanziale, come sopra all'articolo	
	2. Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei Criteri Am-	
	bientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di der-	
	rate alimentari previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tu-	
	tela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del	
285	Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubbl-	
	ica Amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale	
	n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 107 del	
	08/05/2008 - revisione 10/04/2013 pubblicata sulla G.U.R.I. n. 102 del	
	03/05/2013 e da ultimo revisionati con DM n. 65 del 10 marzo 2020,	
290	pubblicato in G.U.R.I. n.90 del 4 aprile 2020), come previsto nell'articolo	
	9 del Capitolato (Applicazione dei Criteri Ambientali Minimi). Il Comune,	
	in particolare, obbliga il Concessionario all'applicazione dei Criteri Am-	
	bientali Minimi - Specifiche di base, come disciplinato nel Capitolato, re-	
	lativamente a: produzione degli alimenti e delle bevande; requisiti dei	
295	prodotti in carta-tessuto; trasporti; consumi energetici; pulizie dei locali;	
	requisiti imballaggi;	
	gestione dei rifiuti; informazione agli utenti.	
	ART. 7 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	
	Il Concessionario è tenuto ad utilizzare generi alimentari aventi le	

25		
300	caratteristiche specifiche e tecniche descritte nell'Allegato al Capitolato speciale (Requisiti tecnici delle derrate. Caratteristiche merceologiche)	
	e nell'offerta tecnica. Sono espressamente vietati tutti gli alimenti deri-	
	vanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o derivanti da ali-	
	menti geneticamente modificati secondo quanto previsto dalla L.R. n. 53	
305	del 6/4/2000 e ss.mm.ii. I prodotti da agricoltura biologica dovranno es-	
	sere conformi alla normativa di riferimento vigente in materia. In partico-	
	lare:	
	• i prodotti biologici devono contenere in etichetta la scritta: “da	
	agricoltura biologica controllato da.....”, seguito dal marchio di uno de-	
310	gli organismi di controllo e certificazione accreditati dal Ministero per le	
	Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.	
	• i prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale devono ottem-	
	perare a quanto contenuto nella vigente legislazione.	
	• I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) sono pro-	
315	dotti agricoli e alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono rea-	
	lizzate entro un’area geografica delimitata e il cui processo produttivo ri-	
	sulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratte-	
	ristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geo-	
	grafico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CE 510/2006).	
320	• l’indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) indica il nome di una re-	
	gione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un Paese e ser-	
	ve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regio-	
	ne, di tale luogo o di tale Paese. Questo prodotto possiede determinate	
	caratteristiche attribuibili all’origine geografica. La produzione e/o tra-	

325	sformazione e/o elaborazione devono avvenire entro l'area geografica determinata (Reg. CE 510/2006)	
	• imballaggi: gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrivono il D.P.R. 23/08/82 n. 777 e ss.mm.ii. e i D.M. di applicazione, fatto salvo quanto previsto all'art. 9 del Capitolato (Applicazione dei Cri-	
330	teri Ambientali Minimi);	
	• rintracciabilità: il Concessionario, ai sensi dell'art. 8 del Regolamento CE 178 del 28 Gennaio 2002, deve produrre documenti che dia-	
	no evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla pro-	
335	duzione delle materie prime alla distribuzione finale.	
	I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno provenire invece (in aumento rispetto a quanto richiesto dai C.A.M.) da	
	produzione biologica al 100% come previsto dall'articolo 9 del Capitolato (Applicazione dei Criteri Ambientali Minimi): uova di gallina, pasta di se-	
340	mola di grano duro, olio extravergine di oliva, prosciutto cotto, yogurt bianco/alla frutta, verdure sia surgelate che fresche, minestrone surgela-	
	to, patate, stracchino, ricotta, mozzarella, pomodori pelati, passata/pol-	
	pa di pomodoro, legumi, barretta cioccolato.	
	Il Comune, in osservanza di quanto previsto dai C.A.M., richiede l'impie-	
345	go dei seguenti alimenti (ove non espressamente richiesto l'utilizzo di prodotti 100% biologici come previsto dall'art.9 del Capitolato (Applica-	
	zione dei Criteri Ambientali Minimi):	
	■ Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti tra-	
	14	

350	sformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine de-	
	vonno provenire: per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul	
	totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE)	
	834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; per almeno il 20% espresso	
	in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata”	
355	(con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e	
	STG come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel	
	Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geo-	
	grafiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento	
	CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante mo-	
360	dalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio	
	del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche	
	e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Rego-	
	lamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi	
	negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3	
365	del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.	
	350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da alleva-	
	menti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice	
	1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazio-	
	ne del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed eti-	
370	chettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, ri-	
	spettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione	
	appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i ‘prodotti coltivati in	
	pieno campo.	
30	15	

	■ La carne deve provenire: per almeno il 15% in peso sul totale,	
375	da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e	
	relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da	
	prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni ita-	
	liane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle	
	indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della	
380	Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione	
	del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, re-	
	lativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni	
	d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizio-	
	nali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli	
385	articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settem-	
	bre 1999, n. 350.	
	■ Il pesce deve provenire: per almeno il 20%, espresso in percen-	
	tuale di peso sul totale, da accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e	
	relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che ri-	
390	guarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione	
	di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sosteni-	
	bile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship	
	Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni	
	caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.	
395	Il Concessionario dovrà rispettare scrupolosamente i divieti previsti allo	
	art. 5 della Legge n. 283/1962 recante “Modifica degli articoli 242, 243,	
	247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio	
	decreto 27 luglio 1934, n. 1265 “Disciplina igienica della produzione e	
	16	

	della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” e ss.mm.ii. e in	
400	particolare non dovrà fornire sostanze alimentari:	
	• private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a so-	
	stanze di qualità inferiore o, comunque, trattate in modo da variarne la	
	composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti	
	speciali;	
405	• in cattivo stato di conservazione;	
	• con cariche microbiche superiori ai limiti di legge;	
	• insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o, comunque,	
	nocive ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare	
	un preesistente stato di alterazione;	
410	• con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati dalle	
	vigenti normative, compreso aspartame;	
	• che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione	
	delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici	
	per l'uomo;	
415	• produrre al Comune di Capraia e Limite almeno 7 giorni prima dell'atti-	
	vazione del servizio le schede tecniche e merceologiche dei prodotti che	
	intenderà utilizzare (in caso di modifiche del menù, nel corso della con-	
	cessione, le schede tecniche dei nuovi alimenti introdotti devono essere	
	inviare almeno 3 gg. prima dell'utilizzo degli stessi);	
420	• non utilizzare prodotti alimentari contenenti ingredienti geneticamente	
	modificati;	
	• non utilizzare prodotti derivati da animali allevati in batteria, in locali	
	chiusi, in stato di quasi immobilità;	
	17	

35		
	• utilizzare prodotti confezionati ed etichettati in modo conforme alle vi-	
425	genti normative in materia.	
	Per quanto riguarda le caratteristiche tecniche che i singoli alimenti e le	
	bevande devono possedere, il Concessionario è tenuto ad attenersi	
	scrupolosamente quanto previsto nell'allegato al Capitolato speciale de-	
	nominato "Requisiti tecnici delle derrate. Caratteristiche merceologiche"	
430	che il Concessionario dichiara di ben conoscere.	
	ART. 8 – MENU' E TABELLE DIETETICHE	
	I menù devono essere preparati su almeno 4/5 settimane e articolati	
	per il periodo autunno – inverno (indicativamente da ottobre a marzo) e	
	primavera - estate (indicativamente da aprile a settembre). I menù, vali-	
435	dati dalla ASL, dovranno essere proposti dal Comune al Concessionario	
	in tempo utile per l'inizio del servizio. Per quanto riguarda la composizio-	
	ne dei menù, dovranno essere rispettate tutte le norme previste nelle Li-	
	nee Guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regio-	
	ne Toscana. Si indica di seguito la struttura del menu:	
440	• un primo piatto	
	• un secondo piatto	
	• un contorno	
	• pane singolarmente confezionato (tagliato a fette)	
	frutta, dolce, yogurt o gelato	
445	• acqua naturale dell'acquedotto in brocche	
	oppure	
	• un piatto unico	
	• un contorno	

	• pane singolarmente confezionato	
450	• frutta, dolce, yogurt o gelato	
	• acqua naturale dell'acquedotto in brocche.	
	Il Concessionario dovrà attenersi alla tipologia di menù allegati al Capi-	
	tolato speciale.	
	Per il nido d'infanzia il menu dovrà comprendere la fornitura di piccola	
455	colazione /merenda. Le tabelle dietetiche, dalle quali si possono rilevare	
	le grammature di ogni singolo alimento per ogni pasto, sono rilevabili	
	dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" appro-	
	vate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giu-	
	gno 2010 e dalle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolasti-	
460	ca. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010" emanate dalla Regione Tosca-	
	na con Deliberazione della Giunta Regionale n. 898 del 13.09.2016 e	
	successivamente con Deliberazione della Giunta Regionale del 13 set-	
	tembre 2023. Il Concessionario si impegna a presentare la lista positiva.	
	Il Concessionario si impegna a rispettare le suddette Linee guida, anche	
465	nel caso di futuri aggiornamenti. Eventuali adattamenti, motivati da esi-	
	genze produttive o altro, dovranno essere sempre avallati dal Comune.	
	ART. 9 – VARIAZIONE MENU'	
	Nessuna variazione sostanziale potrà essere apportata al menù da par-	
	te del Concessionario senza una preventiva autorizzazione dell'Ammini-	
470	strazione Comunale e/o della ASL competente. E' consentita, tuttavia,	
	una variazione temporanea (non superiore a 5 gg. lavorativi, salvo diver-	
	so accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito su richie-	
	sta del Concessionario nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti o	
	19	

	attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto, interru-	
475	zione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.; avaria delle strutture di conservazione dei	
	prodotti deperibili; blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi	
	preventive eseguite; mancanza, da parte del fornitore, del prodotto pre-	
	visto dal menù; proposta migliorativa rispetto al menù. Per tutti i punti,	
480	ad eccezione della proposta migliorativa, il Concessionario è obbligato a	
	fornire in alternativa un pasto concordato preventivamente con l'Ufficio	
	Servizi Educativi e Scolastici del Comune. In caso di sciopero del perso-	
	nale del Concessionario, sarà concordata insieme al suddetto Ufficio la	
	possibilità di fornire il pasto alternativo e il servizio. Tali variazioni do-	
485	vranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta spe-	
	cificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione	
	Comunale. Il Comune si riserva la facoltà di sostituire i menù giornalieri	
	con menù alternativi. In tali menù potranno essere previste derrate ali-	
	mentari diverse da quelle inserite nelle tabelle merceologiche allegate al	
490	Capitolato, purché concordate preventivamente con il Concessionario.	
	Le date di introduzione e/o modifica di tali menù saranno stabilite con	
	preavviso dall'Amministrazione Comunale, anche tenendo conto della	
	situazione climatica del momento. Le variazioni del menù possono es-	
	sere previste anche a fronte di un costante mancato gradimento dei cibi	
495	da parte dell'utenza, comprovato sia dal monitoraggio degli scarti effet-	
	tuali dalla Ditta sia da questionari di gradimento compilati nelle scuole	
	da insegnanti e genitori. Se nel corso della concessione dovessero veri-	
	ficarsi episodi imprevisi e allarmanti circa la sicurezza alimentare delle	
40	20	

		derrate, anche legati ad un particolare marchio utilizzato, il Comune si ri-	
500		serva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministra-	
		zione di tale prodotto presente nel menù o la sua sostituzione con altro	
		alimento di pari livello nutrizionale, fintanto che l'allarme potrà essere	
		considerato rientrato. Dette variazioni saranno sottoposte alla valutazio-	
		ne del servizio U.O. Igiene e Nutrizione della competente ASL.	
505		ART. 10 – MENU' PER DIETE SPECIALI E LEGGERE	
		Nei casi di necessità determinata da motivi di salute, etici o religiosi, il	
		Concessionario è obbligato a fornire – in sostituzione del pasto previsto	
		nel menù del giorno – dei pasti alternativi, la cui composizione dovrà ri-	
		spettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica spe-	
510		cifica (motivi di salute) o della cultura o religione di appartenenza.	
		L'Amministrazione Comunale comunicherà al Concessionario le richie-	
		ste di diete speciali che entreranno in vigore non oltre 3 (tre) giorni suc-	
		cessivi all'inoltro della richiesta. Sarà quindi compito del Concessionario	
		individuare in base al menù del giorno, confrontato con le singole certifi-	
515		cazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire che dovran-	
		no essere il più possibile simili a quelli consumati dalla generalità degli	
		alunni. A tale scopo il Concessionario si avvarrà di figure professionali	
		adeguate. Il Concessionario è tenuto, anche tramite gli uffici comunali,	
		ad acquisire il parere favorevole della ASL sui menu alternativi elaborati	
520		per le diete speciali per motivi di salute, etici o religiosi. La richiesta di	
		dieta speciale viene presentata al momento dell'iscrizione al servizio di	
		refezione scolastica. Nel caso in cui la richiesta venga inoltrata succes-	
		sivamente, il Concessionario ha 5 (cinque) giorni di tempo per adeguarsi	
		21	

45		
	plesso scolastico saranno comunicati di volta in volta dall'Amministrazione Comunale almeno dieci giorni prima. Il pranzo al	
550	sacco dovrà essere così composto:	
	• n. 2 panini con prosciutto e/o formaggio	
	• n. 1 frutto	
	• n. 1 porzione di dolce confezionata	
	• acqua minerale: n. 1 bottiglia PET da ½ litro	
555	• accessori monouso in materiale compostabile e riciclabile al 100%	
	• sacchetti di carta idonei al contatto alimentare.	
	I suddetti pasti non comporteranno variazione di prezzo.	
	ART. 12 – DISPOSIZIONI IGIENICO - SANITARIE	
	Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie, si fa riferimento alla	
560	normativa vigente e in particolare al D.P.R. n. 327 del 26.3.1980, al Reg.	
	CE 852/04, al RD 27.07.1934 n. 1265 e alla Legge 283 del 30.4.1962 e	
	loro modifiche ed integrazioni e alle altre norme e regolamenti in mate-	
	ria, ivi comprese quelle che dovessero entrare in vigore in costanza del	
	rapporto contrattuale e qui non esplicitamente dettagliate, come previsto	
565	dall'articolo 10 del Capitolato (Disposizioni igienico-sanitarie).	
	Il Concessionario dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servi-	
	ta tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del si-	
	stema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs n.	
	193/2007 e dal Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii. Per quanto ri-	
570	guarda il rispetto delle norme igienico-sanitarie, la pulizia di locali, stovi-	
	glie e attrezzature, prodotti per la pulizia, analisi e i controlli, igiene del	
	perosnale impiegato si rimanda agli articolo 20 (Norme igienico-sanita-	
	23	

	razioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad otte-	
	nere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.	
	ART. 15 -TRASPORTO	
600	Il trasporto del pasto confezionato ai singoli plessi scolastici deve avvenire nel rispetto di quanto segue, come previsto dall'articolo 13 del Capitolato (Trasporto):	
	• il Concessionario dovrà garantire la consegna presso i refettori comunali dei pasti preparati non oltre 45 minuti dalla partenza dal centro di	
605	cottura (o eccezionalmente dal centro cottura di riserva). La consegna dei pasti dovrà avvenire non più di 15 minuti prima del loro consumo;	
	• il Concessionario deve disporre di un parco automezzi di trasporto tale da assicurare, anche nell'eventualità di guasti e di incidenti, la consegna dei pasti presso i terminali entro gli orari indicati nel presente capitolato	
610	e nel rispetto della normativa vigente;	
	• il Concessionario rimane comunque responsabile del mantenimento della qualità, del gusto, della conservazione e della rispondenza igienica delle pietanze trasportate, oltre al mantenimento della temperatura dei cibi prevista dalla normativa vigente;	
615	• i mezzi di trasporto utilizzati devono essere perfettamente in regola con le disposizioni contenute nel D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii., devono essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere isotermicamente coibentati e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. Devono essere inoltre in possesso di un documento attestante l'idoneità sanitaria rilasciata dall'Azienda Sanitaria. Devono essere puliti	
620	giornalmente, e sanificati almeno una volta alla settimana. Il personale	
50	25	

	refettori), il Concessionario dovrà fornire quotidianamente presso i sin-	
695	goli refettori scolastici il seguente materiale per ogni utente: una tova-	
	glietta monouso monoposto di carta; due tovaglioli di carta; secondo ne-	
	cessità: un piatto fondo riutilizzabile, un piatto piano riutilizzabile, un bic-	
	chiere riutilizzabile, un set di posate riutilizzabile. Il Concessionario do-	
	vrà inoltre sostituire, ove necessario, e/o integrare il materiale di consu-	
700	mo occorrente all'esecuzione del servizio di distribuzione (piatti, bicchie-	
	ri, posate, pentole, contenitori) e quanto altro si rendesse necessario per	
	l'espletamento del servizio di distribuzione. In caso di necessità il Con-	
	cessionario dovrà fornire straordinariamente materiale di consumo in	
	plastica riciclata. Ogni refettorio dovrà essere fornito di quanto necessa-	
705	rio per il condimento dei pasti e di una adeguata scorta di acqua minera-	
	le per le eventuali interruzioni dell'erogazione della rete idrica. Il Conces-	
	sionario del servizio dovrà inoltre fornire per i refettori: prodotti necessari	
	alla pulizia (detergenti e sanificanti sia per il lavaggio a mano che per	
	quello con macchina lavastoviglie); detergenti e sanificanti per il refetto-	
710	rio; sacchetti per la raccolta dei rifiuti generici, organici, plastica; attrez-	
	zature per la pulizia; accessori e attrezzature per sporzionare i pasti, ove	
	necessitino; grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al	
	servizio.	
	ART. 20 – APPARECCHIATURA, SPARECCHIATURA, PULIZIA E	
715	RIORDINO DEI REFETTORI	
	Il Concessionario dovrà attenersi scrupolosamente a quanto previsto	
	nell'articolo 18 del Capitolato speciale (Apparecchiatura, sparecchiatura	
	riordino e pulizia dei refettori).	
	29	

	ART. 21 - RESPONSABILE COORDINATORE	
720	Il Concessionario, con il presente atto, nomina come Responsabile Coordinatore del Servizio il dipendente Sig. Pedretti Daniele che sarà il referente principale per il Comune e dovrà essere reperibile in ogni giorno di servizio. I recapiti del Sig. Pedretti dovranno essere comunicati dal Concessionario al Comune in tempo utile per l'inizio del servizio mensa.	
725	ART. 22 - AFFIDAMENTO AL CONCESSIONARIO DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI	
	Il Comune cede in uso gratuito e consegna al Concessionario con la stipula del presente contratto i locali destinati alla somministrazione nonché le attrezzature e gli arredi in essi presenti, necessari per il servizio di	
730	distribuzione. Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione, della custodia, e del reintegro di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del Concessionario, salvo se diversamente dimostrabile. In occasione della scadenza contrattuale le parti	
735	provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto dato in consegna dal Comune. Si fa riferimento all'articolo 30 del Capitolato (Affidamento al Concessionario di strutture, impianti, attrezzature e arredi).	
	ART. 23 – ATTREZZATURE IMPIEGATE	
740	Il Concessionario utilizzerà un Centro di cottura di sua proprietà o nella sua disponibilità attrezzato e a norma di legge, ubicato ad una distanza tale da consentire un tempo di trasporto non superiore a 45 minuti (sarà preso come riferimento il tempo di percorrenza indicato da Google	
60		30

	Maps). Sono a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria e	
745	straordinaria e l'eventuale sostituzione di tutte le attrezzature, comprese	
	quelle di proprietà del Comune concesse in uso al Concessionario e di-	
	slocate presso i locali refettorio ed annessi dei plessi scolastici interes-	
	sati dal servizio (lavastoviglie, frigoriferi, arredi). In caso di dubbio il crite-	
	rio sarà connesso alla funzione: tutto ciò che è strumentale alla gestione	
750	del servizio mensa è di competenza del Concessionario, sia esso di	
	straordinaria o ordinaria manutenzione, mentre tutto ciò che riguarda gli	
	immobili e gli impianti collocati nel luogo in cui hanno sede i refettori,	
	competete al Comune. Il Concessionario deve provvedere alla sostituzio-	
	ne, ove necessario, e/o all'integrazione dei carrelli termici e del materia-	
755	le di consumo necessario all'esecuzione del servizio, che rimarrà di pro-	
	prietà del Comune al termine della concessione. Per tutti i plessi scola-	
	stici presso i quali viene espletato il servizio di cui al presente contratto,	
	è richiesta la fornitura in comodato d'uso gratuito dei freezer per la con-	
	servazione dei gelati (se presenti nel menù). Nei plessi in cui è presente	
760	il carrello termico, il Concessionario dovrà provvedere alla sua sostitu-	
	zione in caso di mancato funzionamento, concordando con il Comune la	
	cessione o la concessione in comodato d'uso.	
	ART. 24 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	
	Sono a carico del Concessionario tutti gli adempimenti e gli oneri relativi	
765	allo svolgimento del servizio. Sono altresì a carico del Concessionario	
	tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle	
	derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestio-	
	ne), alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, all'apparecchia-	

	tura dei tavoli, alla distribuzione dei pasti, alla sparecchiatura e pulizia	
770	completa dei refettori, al riassetto, alla pulizia e sanificazione dei locali	
	delle cucine, alla rilevazione delle presenze e alla riscossione, oltre a	
	tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio del servi-	
	zio oggetto del presente contratto, tutte le spese, imposte, tasse e diritti	
	di segreteria connessi alla stipula del presente contratto.	
775	ART. 25 - OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE	
	Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrez-	
	zature delle scuole già in dotazione, assume a proprio carico per lo svol-	
	gimento dei servizi i seguenti oneri: la manutenzione degli impianti di ri-	
	scaldamento e degli impianti elettrici, gli addolcitori dell'acqua e la relati-	
780	va manutenzione, le spese per il consumo di energia elettrica, acqua e	
	gas, la manutenzione straordinaria delle attrezzature di proprietà comu-	
	nale, degli impianti e dei locali.	
	ART. 26 – GARANZIA DEFINITIVA	
	Ai sensi dell'Art. 103 del D.Lgs 50/2016, a garanzia dell'adempimento	
785	degli obblighi assunti con il presente atto, la società CIRFOOD s.c. ha	
	provveduto a presentare apposita garanzia fideiussoria (cauzione defini-	
	tiva) mediante polizza fideiussoria n.23/18239770 rilasciata da BPER	
	BANCA Spa in data 13/09/2023 per l'importo di € 42.836,88 (quaranta-	
	duemilaottocentotrentasei/88) in conformità alle prescrizioni dell'art. 93	
790	del D.Lgs. 50/2016 in quanto in possesso delle certificazioni che per-	
	mettono uno sconto del 50% (Certificazione ISO 9001:2015 n°	
	IT307056 rilasciata dall'organismo di certificazione Bureau Veritas Spa	
	di Milano in data 10/06/2021 e con scadenza 17/06/2024), di un ulterio-	
	32	

65		
	re 30% (Certificazione EMAS rilasciata dal Comitato Ecolabel Ecoaudit	
795	Sezione EMAS Italia in data 25/05/2022 con scadenza 15/12/2024) e di	
	un ulteriore 15% (Certificazione UNI EN ISO 14064-1:2018 rilasciata	
	dall'organismo di certificazione Bureau Veritas Spa di Milano in data	
	16/05/2023 con validità temporale illimitata). Le certificazioni di qualità	
	sono tutte conservate agli atti dei Servizi Generali. Eventuali scoperti o	
800	franchigie non possono essere opposti in alcun modo all'Amministrazione	
	Comunale da parte del Concessionario: pertanto il medesimo sog-	
	getto rimane consapevole ed edotto fin da adesso che eventuali scoper-	
	ti o franchigie sono a proprio esclusivo carico. Qualora l'ammontare del-	
	la garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per	
805	qualsiasi altra causa, il Concessionario dovrà provvedere al reintegro	
	entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da	
	parte del Comune di Capraia e Limite a mezzo pec. Nel caso di inadem-	
	pienze contrattuali da parte della Ditta concessionaria, il Comune di Ca-	
	praia e Limite avrà diritto di valersi di propria autorità della suddetta cau-	
810	zione. La garanzia cessa di avere effetto ed è svincolata automatica-	
	mente all'emissione del certificato di collaudo provvisorio o all'emissione	
	del certificato di regolare esecuzione.	
	ART. 27 – POLIZZE RCT/RCO	
	A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel capitolato, ivi	
815	compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la Società CIR-	
	FOOD s.c. ha presentato polizza assicurativa RCT (responsabilità civile	
	per danni verso terzi) / RCO (responsabilità per prestatori d'opera) n°	
	1/2550/60/585004 rilasciata da UNIPOL SAI Assicurazioni Agenzia di	
	33	

		Reggio Emilia Grandi Clienti in data 18/12/2017 con allegata quietanza	
820		relativa al pagamento del premio relativo l'annualità 2024 avente sca-	
		denza 31/12/2024. Sono escluse eventuali franchigie. Eventuali scoperti	
		o franchigie non possono essere opposti in alcun modo all'Amministrazione comunale da parte del Concessionario: pertanto il medesimo sog-	
		getto rimane consapevole ed edotto fin da adesso che eventuali scoper-	
825		ti o franchigie sono a proprio esclusivo carico. Al Concessionario fa inte-	
		ramente carico ogni responsabilità per danni che in relazione all'espleta-	
		mento del servizio potrebbero derivare al Comune e/o a terzi, a persone	
		e/o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli	
		impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addet-	
830		to, nonché l'addestramento del personale stesso in materia di preven-	
		zione. Il Comune non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni	
		o altro che dovessero derivare al Concessionario o ai suoi dipendenti	
		nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto o per	
		qualsiasi altra causa. Si fa riferimento all'art. 31 del Capitolato (Respon-	
835		sabilità e Assicurazioni).	
		ART. 28 – PERSONALE	
		Come previsto dall'articolo 26 del Capitolato speciale (Personale, Clau-	
		sola sociale) il Concessionario avrà l'obbligo di assorbire ed utilizzare	
		prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavo-	
840		ratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del Con-	
		cessionario, applicando i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 de-	
		creto legislativo 15 giugno 2015, n. 81 e ss.mm.ii. ai sensi dell'art. 50	
		DLGS 50/2016. Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle der-	
		34	

	rate alimentari, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la	
845	gestione, lo sporzionamento dei pasti all'interno della cucina, il trasporto, la distribuzione presso i refettori scolastici, la pulizia e sanificazione	
	degli stessi, la rilevazione delle presenze, dovrà essere effettuato esclusi-	
	sivamente dal personale dipendente del Concessionario, regolarmente	
	assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. In caso di assenza o im-	
850	pedimento del Responsabile, il Concessionario deve provvedere alla	
	sua sostituzione individuando un altro soggetto in possesso degli stessi	
	requisiti, oltre a darne comunicazione all'Ufficio Servizi Educativi e Sco-	
	lastici del Comune. Il numero delle persone impiegato dalla società per il	
	servizio di sporzionatura nei vari refettori dei plessi scolastici deve esse-	
855	re tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo e ordinato e il per-	
	sonale impiegato deve garantire la più ampia disponibilità e collabora-	
	zione con il corpo docente oltre alla la massima attenzione nei confronti	
	degli alunni e delle alunne. Come indicato nelle Linee di Indirizzo regio-	
	nali per la ristorazione scolastica (D.G.R.T. 1127/2010), gli addetti alla	
860	distribuzione dovranno essere adeguatamente formati sulla sporzionatu-	
	ra e utilizzare utensili graduati per la distribuzione degli alimenti che ab-	
	biano capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola	
	presa o in un numero prestabilito di pezzi già sporzionati. Il Comune si	
	riserva la facoltà di richiedere al Concessionario la sostituzione di chi, a	
865	suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto alla mansione. Il	
	Concessionario dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e co-	
	munque non oltre sette giorni dalla segnalazione. Tutto il personale adi-	
	bitato deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di	
70		35

	igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione. Il Con-	
870	cessionario garantisce che nell'ambito delle attività di formazione previ-	
	ste siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute, ali-	
	mentazione e ambiente con particolare riguardo alla riduzione dei con-	
	sumi di carne, caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al terri-	
	torio di coltivazione e produzione, stagionalità degli alimenti, corretta ge-	
875	stione dei rifiuti, uso dei detersivi a basso impatto ambientale, energia	
	trasporti e mense. Il Concessionario, inoltre, resterà garante in qualun-	
	que momento dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla	
	cottura, al confezionamento, al sporzionamento, alla consegna e allo	
	sporzionamento dei pasti nei plessi scolastici, sollevando il Comune da	
880	qualsiasi responsabilità afferente e/o correlata. Almeno cinque giorni pri-	
	ma dell'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere al Comune l'elenco	
	nominativo con i dati anagrafici di tutto il personale utilizzato, con l'indi-	
	cazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva	
	ed assicurativa. Il Concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavora-	
885	tori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi	
	che costituiscono l'oggetto del presente contratto, condizioni normative	
	e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla	
	data di presentazione dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risul-	
	tanti dalle successive integrazioni, e in genere le condizioni di ogni altro	
890	contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interes-	
	sate. Dovranno inoltre essere osservate tutte le norme derivanti da leggi	
	e decreti in materia di assicurazioni varie dei lavoratori contro gli infortu-	
	ni sul lavoro, di disoccupazione involontaria, di invalidità e di vecchiaia e	

	ogni altra disposizione normativa e/o regolamentare che entrerà in vigo-	
895	re nel corso dell'affidamento. Ogni più ampia responsabilità in caso di in-	
	fortuni ricadrà sul Concessionario e il Comune sarà sollevato da ogni re-	
	sponsabilità. Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessa-	
	rie per la sicurezza degli addetti e dei terzi. Il servizio nei refettori, lo	
	sporzionamento e la distribuzione dei cibi agli utenti, devono essere	
900	espletati da un minimo di unità di personale tale da garantire un servizio	
	efficiente ed accurato e comunque non inferiore ad 1 (una) unità di per-	
	sonale ogni 35 (trentacinque) pasti e almeno 1 (una) unità per ogni re-	
	fettorio. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Concessionario, su ri-	
	chiesta del Comune, dovrà fornire tutta la documentazione atta a verifi-	
905	care il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza la-	
	vorio. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i con-	
	trolli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed	
	ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che il Con-	
	cessionario osservi le prescrizioni suddette. Il Comune si riserva la fa-	
910	coltà di richiedere, con nota dettagliatamente motivata e previo contrad-	
	ditto, la sostituzione di unità di personale, qualora il servizio da questa	
	prestato non riscontri il gradimento di un numero significativo di utenti. Il	
	personale addetto alla produzione, al trasporto e allo sporzionamento	
	dei pasti dovrà possedere, prima dell'inizio del servizio, i seguenti requi-	
915	siti: aver compiuto il diciottesimo anno di età; essere in possesso del ti-	
	tolo di studio di scuola dell'obbligo; essere in possesso – solo per il per-	
	sonale addetto alla produzione – della qualifica di cuoco – aiuto cuoco;	
	essere in regola con le norme in materia di idoneità sanitaria; essere in	

75		
	possesso di attestati di frequenza a corsi di formazione abilitanti la fun-	
920	zione attinente (corsi HACCP –Celiachia– L.R.T. n. 24/2003 – Regola- menti C.E. n. 852/2004 – n. 853/2004).	
	ART. 29 – PERSONALE: VESTIARIO E FORMAZIONE	
	Il Concessionario dovrà attenersi a quanto previsto nell’articolo 27 del	
	Capitolato speciale (Personale: vestiario e formazione). Per quanto at-	
925	tiene al vestiario del personale impiegato dal Concessionario, quest’ulti-	
	mo dovrà fornire a tutto il personale indumenti da lavoro come prescritto	
	dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80 e ss.mm.ii.) e	
	di sicurezza (D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.) da indossare durante le ore di	
	servizio. Gli indumenti indossati durante le fasi di sporzionamento e di	
930	distribuzione dei pasti, devono essere distinti da quelli adoperati durante	
	le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione di stoviglie, locali, im-	
	pianti e attrezzature. Il personale impiegato sarà provvisto di cartellino di	
	identificazione. In riferimento alla formazione del personale impiegato, il	
	Concessionario deve garantire a tutto il personale che impiegato nelle	
935	prestazioni di cui alla presente concessione, lo svolgimento di attività di	
	formazione, addestramento e aggiornamento attinenti ai contenuti del	
	servizio e di congrua durata. In particolare, i temi trattati durante la for-	
	mazione dovranno riguardare, tra l’altro: alimentazione e dietetica; auto-	
	controllo nella ristorazione collettiva e piano HACCP; formazione specifi-	
940	ca su allergie/intolleranze alimentari in particolare per la malattia celiaca;	
	conservazione degli alimenti; salute e sicurezza sul lavoro; comporta-	
	mento igienico del personale durante il lavoro; alimentazione e salute;	
	alimentazione e ambiente; caratteristiche dei prodotti alimentari in rela-	

	zione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli ali-	
945	menti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto am-	
	bientale; energia, trasporti e mense. Al termine di ogni anno, il Conces-	
	sionario dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione eroga-	
	te in favore di ogni addetto impiegato nel presente appalto.	
	ART. 30 - SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	
950	Il Concessionario è tenuto al rispetto delle norme vigenti in materia di si-	
	curezza sui luoghi di lavoro e in particolare a quanto previsto in materia	
	dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii, sollevando il Comune da ogni respon-	
	sabilità afferente e/o correlata, sia diretta che indiretta, e dovrà: provve-	
	dere all'adeguata istruzione del personale addetto nonché degli even-	
955	tuali sostituiti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro; assicurare il	
	personale addetto contro gli infortuni; far osservare scrupolosamente le	
	norme antinfortunistiche e dotare il personale di D.P.I. e di quanto ne-	
	cessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti nor-	
	me di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.); elaborare un	
960	'Piano di sicurezza' relativo alle proprie attività con analisi preliminare	
	delle possibili interferenze con le attività dell'appaltante; indicare al Com	
	une il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezio-	
	ne, del Medico Competente, degli addetti antincendio e degli addetti al	
	primo soccorso. Il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione	
965	si dovrà coordinare con quello del Comune e cooperare con il datore di	
	lavoro committente per l'attuazione delle misure di prevenzione e prote-	
	zione in tutti i casi di esecuzione del servizio all'interno dei luoghi del	
	Comune; dovrà inoltre seguire e far seguire al proprio personale le pro-	
	39	

		cedure operative redatte dal committente, nei casi in cui sia necessaria	
970		la loro redazione; partecipare, ove promosse dal Comune, alle riunioni di cooperazione e coordinamento; controllare che il proprio personale abbia un comportamento corretto e che non arrechi danno a colleghi o intralcio al regolare svolgimento del servizio. Il personale del Concessionario lavorerà in compresenza con il personale della scuola e/o di altre ditte che svolgono servizi nei plessi scolastici. Il Comune si impegna a promuovere la cooperazione fra il Concessionario e la Dirigenza scolastica. Il Comune di Capraia e Limite ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 ha proceduto a redigere il D.U.V.R.I. – con lo scopo di stimare i costi della sicurezza relativi alla mitigazione delle interferenze.	
975			
980		ART. 31 - SICUREZZA, DUVRI	
		Gli oneri per la sicurezza ammontano a Euro 16.920,00 (sedicimilanovecentoventi per il triennio 2023-2026. È fatto obbligo al Concessionario di adempiere a tutti gli obblighi di legge in materia di valutazione dei rischi connessi all'attività svolta e di renderne adeguatamente edotti gli incaricati e gli operatori impiegati nelle attività di cui al presente contratto, nonché di attenersi scrupolosamente a quanto previsto in materia di salute e sicurezza del lavoro ai sensi del D.lgs 81/2008 e ss. mm.ii. Il Comune, ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii., ha proceduto a redigere il DUVRI – Documento Unico di Valutazione dei Rischi. Il Comune di Capraia e Limite è comunque sollevato da qualsiasi responsabilità penale e civile riguardante l'applicazione della normativa antinfortunistica in vigore al momento dell'esecuzione del servizio. Il Comune ha redatto, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008 il	
985			
990			
80	40		

	D.U.V.R.I. che firmato dalle parti si richiama a far parte integrante e so-	
995	stanziale del presente contratto sia pur non materialmente allegato allo	
	stesso ma conservato agli atti del servizio comunale competente. Con	
	la sottoscrizione del presente atto il concessionario rende atto di aver ri-	
	cevuto oggi una copia conforma all'originale del D.U.V.R.I.	
	ART. 32 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE CO-	
1000	MUNALE	
	E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, anche senza	
	preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, effettuare controlli	
	finalizzati a verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessio-	
	nario alle prescrizioni contrattuali previste nel Capitolato speciale e	
1005	nell'offerta tecnica. Il Concessionario è obbligato a fornire al Comune	
	tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libe-	
	ro accesso del personale comunale ai centri di produzione pasti, ai re-	
	fettori e ai magazzini, e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa	
	documentazione. Il Concessionario deve fornire al Comune: la lista dei	
1010	prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti oggetto della concessio-	
	ne; i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono es-	
	sere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e	
	quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la con-	
	formità del prodotto utilizzato. Si fa riferimento all'articolo 37 del Capito-	
1015	lato (Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale).	
	ART. 33 - SOGGETTI E ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	
	I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono: tutti gli organismi isti-	
	tuzionali legittimati al controllo; i Servizi della ASL competente; persona-	
	41	

	le dell'Ufficio preposto dal Comune; aziende specializzate di fiducia del	
1020	Comune e da questo incaricate.	
	ART. 34 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI	
	Si rinvia a quanto previsto negli articoli 39 (Tipologia e modalità dei con-	
	trolli) e 40 (Controlli della commissione mensa) del Capitolato speciale.	
	ART. 35 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL	
1025	CONCESSIONARIO	
	Il Concessionario deve essere in possesso: a) di un piano di autocon-	
	trollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici,	
	in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal	
	D.Lgs n. 193/2007, da trasmettere al Comune prima dell'inizio del servi-	
1030	zio. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a pun-	
	to e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione del Comune per	
	verifiche e controlli; b) di una procedura di qualificazione dei fornitori; c)	
	di un sistema che garantisca la tracciabilità dei prodotti usati in conformi-	
	tà a quanto previsto dai Regolamenti CE 178/2002, CE 931/2011 e CE	
1035	1169/2011; d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi	
	usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nella se-	
	guente normativa: Regolamenti CE 852/04, CE 1935/04, D.G.R.T.	
	1878/11 e D.M. 21/03/73; e) di un sistema di qualità aziendale, requisito	
	di partecipazione alla gara. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in	
1040	atto non sia ritenuto adeguato, il Concessionario dovrà provvedere alle	
	modifiche del piano concordate con l'Ufficio Servizi Educativi e Scolasti-	
	ci, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta fun-	
	zionalità.	
	42	

85		
	ART. 36 - PROVENTI DELLA CONCESSIONE	
1045	Spettano al Concessionario i proventi derivanti dalla vendita dei pasti all'utenza sulla base delle tariffe stabilite dal Comune. Il Concessionario si fa carico dell'onere di riscuotere il corrispettivo dovuto dall'utenza per la fruizione del servizio di ristorazione scolastica. Il Concessionario ha diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al	
1050	recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi. Nel caso in cui il Concessionario ometta tali adempimenti, rimarranno a suo carico le somme che non ha recuperato. Sono a carico del Comune: a) le quote pasto relativamente agli alunni per i quali sono riconosciute rette agevolate in base alle fasce ISEE di appartenenza. I nominativi degli	
1055	aventi diritto ad esonero parziale sono stabiliti e comunicati dal Comune (Ufficio Servizi Educativi e Scolastici); b) i pasti relativi a insegnanti e adulti comunque aventi diritto alla gratuità per un numero annuale presunto di 5.184; c) i pasti per eventuali ospiti e utenti autorizzati dal Comune. Si rinvia a quanto previsto negli articoli 21 (Proventi della con-	
1060	cessione) e 22 (Riscossione del corrispettivo dall'utenza) del Capitolato. Il Comune eroga altresì al Concessionario una somma integrativa in conto esercizio per garantire l'equilibrio della gestione (art. 165 D.Lgs. n. 50/2016). Tale somma è comprensiva delle esenzioni e delle agevolazioni tariffarie.	
1065	ART. 37 - RISCOSSIONE DEL CORRISPETTIVO DALL'UTENZA	
	L'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici del Comune fornirà al Concessionario l'elenco nominativo degli utenti che hanno richiesto il servizio di mensa, completo di tutte le indicazioni necessarie all'esecuzione della	
	43	

	riscossione. Gli utenti di cui al citato elenco saranno suddivisi per fascia	
1070	di contribuzione e, in corrispondenza di ogni nominativo o gruppo di nominativi, sarà indicata la quota di addebito in funzione di quanto l'Ufficio	
	stesso avrà valutato di dover addebitare. Tutte le eventuali successive	
	variazioni di fascia relative a uno o più utenti che dovessero intervenire	
	durante l'esecuzione del servizio, saranno tempestivamente comunicate	
1075	al Concessionario al fine di poter predisporre in tempo utile l'emissione	
	della richiesta di pagamento in maniera congrua. Le presenze giornaliere	
	relative ai fruitori del servizio mensa, saranno rilevate da personale	
	del Concessionario a ciò incaricato e saranno riportate su un prospetto	
	apposito debitamente sottoscritto e trasmesso settimanalmente per co-	
1080	noscenza anche all'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici del Comune. Il	
	Concessionario garantisce che il pagamento potrà avvenire alternativa-	
	mente in uno dei modi seguenti:	
	• tramite bollettini di conto corrente postale inviati mensilmente agli uten-	
	ti con congruo anticipo rispetto alla scadenza di pagamento;	
1085	• tramite domiciliazione bancaria;	
	• tramite conto corrente bancario con indicazione IBAN della ditta (homebanking).	
	I costi postali relativi all'invio dei bollettini di conto corrente saranno ad-	
	debitati direttamente ai fruitori del servizio. Il Concessionario si accolla il	
1090	rischio della riscossione, rimanendo a carico dello stesso ogni decisione	
	circa le azioni da intraprendere nei casi di mancati pagamenti. Prima	
	dell'attivazione di azioni di recupero crediti, il Concessionario dovrà in-	
	viarne comunicazione al Comune con l'indicazione delle modalità che	
	44	

	intende seguire. Il Concessionario segnalerà al Comune gli utenti moro-	
1095	si, così da consentire l'eventuale attivazione di interventi di sostegno so-	
	ciale. In nessun caso si procederà all'interruzione del servizio nei con-	
	fronti dell'utente moroso senza l'autorizzazione del Comune. Nel corso	
	della durata della concessione il Concessionario, in accordo con il Co-	
	mune, potrà valutare altre modalità di pagamento, anche on-line. Il Co-	
1100	mune non assume alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al	
	Concessionario. Come stabilito dall'articolo 23 del Capitolato (Fattura-	
	zione e modalità di pagamento), al termine di ogni mese il Concessiona-	
	rio è tenuto a presentare all'Amministrazione comunale una fattura indi-	
	cante in modo dettagliato il numero di pasti forniti per ogni scuola. Il	
1105	Concessionario dovrà indicare la detrazione dello 0,50% (zero/50 per-	
	cento) prevista dall'art.30, comma 5-bis, del D.lgs. n. 50/2016. Entro	
	trenta giorni dalla data di arrivo al protocollo dell'Ente delle fatture, l'Uffi-	
	cio Servizi Educativi e Scolastici provvederà a controllarle e a liquidarle	
	previa verifica della regolarità del DURC.	
1110	ART. 38 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	
	Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finan-	
	ziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive mo-	
	difiche introdotte. Il Concessionario ha comunicato che il conto corrente	
	dedicato su cui verranno effettuati i pagamenti è il seguente: banca Cré-	
1115	dit agricole Italia Spa filiale di Reggio Emilia, IBAN:	
	IT53E0623012800000063391244 e che le persone delegate ad operar-	
	vi sono: Nasi Chiara (NSACHR68P52C219K), Mauta Davide (MTAD-	
	VD77D18H223W), Bertini Massimo (BRTMSM59T03A944O), Senesi	
90	45	

	Sergio (SNSSRG61T28M126T). Il Concessionario si impegna a dare	
1120	immediata comunicazione al Comune e e alla Prefettura (Ufficio territoriale del Governo) della provincia di Firenze della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. Le parti danno atto che il codice identificativo gara (CIG) assegnato alla presente concessione è il seguente:	
1125	8018931732.	
	ART. 39 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – CENTRO COTTURA DI RISERVA – PROGRAMMA DI EMERGENZA	
	Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del concessionario non sono considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso. In caso di sciopero del proprio personale o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario deve darne avviso con un anticipo di almeno 72 ore e provvedere a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale alle condizioni previste nel Capitolato, da concordare preventivamente con il Comune. In caso di sciopero del personale scolastico o in in presenza di altre circostanze che dovessero comportare la sospensione delle lezioni e, di conseguenza, e la non necessità del servizio di ristorazione scolastica (a titolo esemplificativo emergenze meteo o calamità), il Comune avviserà il Concessionario con il preavviso minimo necessario e giustificato dalle circostanze, senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno. In caso di totale o parziale inagibilità del centro di cottura, il Concessionario è tenuto a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche qualitative de-	
1130		
1135		
1140		

	finite nel Capitolato, mediante utilizzo di altre sedi proprie o strutture pro-	
1145	duitive alternative. A tal fine il Concessionario dovrà avere – al momento dell’attivazione del servizio – il possesso o la disponibilità di un centro di	
	cottura di riserva, da comunicare al Comune nel caso in cui il principale -	
	per qualche ragione - sia momentaneamente inidoneo o non utilizzabile	
	nonché il possesso delle attrezzature destinate alla preparazione, al	
1150	confezionamento e al trasporto dei pasti.	
	Il Concessionario è tenuto a presentare, prima dell’avvio del servizio, un	
	piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del	
	servizio (ad esempio la mancata erogazione di acqua, di energia elettri-	
	ca, di gas, difficoltà di circolazione stradale, eventi meteorologici) e indi-	
1155	cante per ogni altra emergenza le caratteristiche delle sedi di produzio-	
	ne alternative individuate e le modalità di erogazione del servizio che	
	potrà essere attivato solo a seguito di formale approvazione da parte del	
	Comune. In ogni caso, non possono essere posti a carico del Comune	
	eventuali oneri aggiuntivi. Le interruzioni totali del servizio, per causa di	
1160	forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per ambo le	
	parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, impre-	
	vedibile e al di fuori del controllo sia del Concessionario che del Comu-	
	ne, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale dili-	
	genza,A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, saranno conside-	
1165	rate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di	
	straordinaria violenza, emergenze meteorologiche, conflitti, sommosse,	
	disordini civili. Si richiama quanto previsto nell’articolo 25 del Capitolato.	
	ART. 40 - CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE	
	47	

	della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei	
	parametri di legge.	
1195	A fronte di tali eventi il Comune diffiderà l'affidatario per iscritto mediante	
	lettera notificata a mezzo PEC, con invito ad eliminare l'inadempimento	
	entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti caratteri di	
	rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione sarà immediata. Laddove il	
	Concessionario non adempia, si potrà immediatamente procedere alla	
1200	risoluzione del contratto, così pure laddove vi siano reiterate violazioni	
	degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso. In ogni caso, è sempre	
	fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla	
	eventuale maggior spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra	
	ditta.	
1205	ART. 41 - PENALITÀ	
	Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio, venissero rilevate	
	inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente contratto, il Comu-	
	ne si riserva previa contestazione e richiesta di spiegazioni, di applicare	
	le seguenti sanzioni di seguito elencate per ogni singolo caso occorso:	
1210	- Euro 100,00 (cento/00) per ogni violazione del rispetto dell'orario previ-	
	sto fra preparazione e consegna dei pasti, ecc;	
	- Euro 200,00 (duecento/00) per ogni mancato rispetto dell'orario di	
	consegna dei pasti alle scuole, per l'assenza ingiustificata del Respon-	
	sabile del servizio, ecc;	
1215	- Euro 300,00 (trecento/00) per ogni violazione di quanto previsto nelle	
	caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;	
	- Euro 300,00 (trecento/00) per ogni mancato rispetto delle grammature	
	49	

	verificato anche in un solo refettorio (verrà verificata la media su dieci	
	pietanze);	
1220	- Euro 300,00 (trecento/00) per ogni infrazione in caso di mancato ri-	
	spetto delle temperature di conservazione degli alimenti e dei preparati	
	ecc.;	
	- Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto delle norme	
	previste per l'igiene della produzione e tecnologia di manipolazione;	
1225	- Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto del piano di	
	pulizia e di sanificazione ecc.;	
	- Euro 600,00 (seicento/00) per ogni mancato rispetto del piano di con-	
	trollo di qualità e di autocontrollo presentato in sede di gara;	
	- Euro 1.000,00 (mille/00) per ogni inosservanza delle disposizioni im-	
1230	partite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e alle prescrizioni	
	dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni;	
	- Euro 1.000,00 (mille/00) per ogni inadempienza rilevata in riferimento	
	ad aspetti igienico-sanitari nei centri cottura, nei magazzini di stoccaggio	
	(quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli	
1235	alimenti), accertata anche a seguito di verbale di contestazioni ASL o	
	NAS;	
	- Euro 1.000,00 (mille/00) per ogni inadempienza rilevata per forniture di	
	generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella	
	relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del	
1240	prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;	
	- Euro 1.000,00 (mille/00) per ogni utilizzo di mezzi di trasporto privi di	
	autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimen-	
100	50	

	ti, ai sensi di legge;	
	- Euro 1.000,00 (mille/00) in caso di risultanze positive delle analisi mi-	
1245	crobiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di con-	
	trollo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità	
	sanitaria senza che siano state date indicazioni circa i correttivi posti in	
	essere, o queste non siano, a giudizio della competente autorità sanita-	
	ria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge.	
1250	L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse globalmente	
	insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione	
	contrattuale. In questo caso il Comune può procedere ulteriormente nei	
	confronti del Concessionario alla determinazione dei danni subiti e riva-	
	lersi mediante l'incameramento della garanzia definitiva, fatta salva la	
1255	possibilità di agire presso le sedi competenti per il risarcimento dei danni	
	sofferti.	
	ART. 42 - DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO	
	Fa parte integrante e sostanziale del presente contratto seppure non-	
	materialmente allegato, nel rispetto dell'art. 32 comma 14-bis del D.lgs.	
1260	50/2016 e dell' art. 26, comma 3, del T.U. sulla sicurezza nei luoghi di la-	
	voro (D.Lgs. n. 81 del 2008 e ss.mm.ii.):il Capitolato Speciale con i rela-	
	tivi allegati già indicati all'articolo 2 e l'offerta tecnica (Allegato A) la qua-	
	le viene materialmente allegata al presente contratto . Costituisce parte	
	integrante e sostanziale del presente atto, pur non essendo ad esso	
1265	materialmente allegato, il DUVRI .Tutta la documentazione anzidetta	
	viene dichiarata dalle parti espressamente nota e accettata senza riser-	
	va alcuna.	
	51	

ART. 43 - RISOLUZIONE E RECESSO

	Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, il Comune avrà facoltà di ri-	
1270	solvere il contratto, previa notificazione scritta all'affidatario, con tutte le	
	conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la fa-	
	coltà di affidare la gestione dei servizi a terzi in danno del Concession-	
	ario e salva l'applicazione delle penali prescritte. Il Comune, ai sensi	
	dell'articolo 1456 del Codice Civile, può procedere alla risoluzione del	
1275	contratto di concessione senza che l'affidatario possa pretendere risarci-	
	menti o indennizzi di alcun genere nei seguenti casi: gravi e reiterate vi-	
	olazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida for-	
	male da parte degli uffici comunali preposti al controllo; dopo l'appli-	
	cazione di tre penalità; arbitraria e ingiustificata interruzione o sospen-	
1280	sione, da parte del Concessionario, dei servizi in oggetto non dipen-	
	dente da causa di forza maggiore; quando il Concessionario risulti in	
	stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività quando, senza	
	preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, avesse ceduto a terzi,	
	comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli	
1285	obblighi contrattuali; mancato utilizzo del bonifico bancario o postale	
	ovvero degli altri strumenti previsti per legge, idonei a consentire la	
	piena tracciabilità di tutte le operazioni contabili riguardanti la presente	
	concessione; frode; sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute	
	cause ostative legate alla legislazione antimafia; sopravvenuta con-	
1290	danna definitiva del rappresentante per un reato contro la Pubblica Am-	
	ministrazione; gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di si-	
	curezza e prevenzione, sia per quanto espressamente previsto dal pre-	

105		
	sente contratto che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in	
	materia. In ognuna delle suddette ipotesi il Comune non compenserà le	
1295	alrestazioni non eseguite, salvo il suo diritto i risarcimento dei maggiori	
	danni eventualmente subiti. Nel caso di risoluzione, il Concessionario è	
	comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la	
	continuità del servizio fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo	
	Concessionario. Il Concessionario può chiedere la risoluzione del con-	
1300	tratto ai sensi dell'art. 1467 del Codice civile. Il Comune si riserva co-	
	munque la possibilità di recedere unilateralmente dal contratto ai sensi	
	dell'art. 1671 del Codice civile, qualora per cause di forza maggiore, an-	
	che finanziarie, il Concessionario non fosse più in grado di garantire il	
	servizio. Si applicano l'art 176 del D.Lgs. n. 50/2016 e le norme ivi	
1305	richiamate.	
	ART. 44 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	
	Fermi i casi previsti all'articolo precedente, dopo tre inadempienze an-	
	che non consecutive da parte del Concessionario, notificate per iscritto	
	a mezzo PEC, o l'inosservanza anche di singole parti del contratto e dei	
1310	relativi allegati, il Comune si riserva di procedere alla risoluzione del	
	contratto previa formale contestazione scritta e notificata a mezzo PEC,	
	trattenendo in via definitiva, a titolo di penale, l'intero deposito cauziona-	
	le senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra	
	formalità. Si richiama quanto previsto dall'art.51 del Capitolato (Clausola	
1315	risolutiva espressa).	
	ART. 45 – ESECUZIONE IN DANNO	
	53	

	Considerata la particolare natura della prestazioni, il Comune si riserva	
	la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi	
	motivo non rese dal Concessionario, con addebito a quest'ultimo	
1320	dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto nei precedenti articoli.	
	ART. 46 – FALLIMENTO DELL’AFFIDATARIO, MORTE DEL TITOLARE	
1325	In caso di fallimento del Concessionario, il Comune procederà secondo quanto previsto dall’art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.	
	ART. 47 – DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE - SUBAPPALTO	
	Al Concessionario non è consentito, in alcun modo e in alcun momento	
1330	nell’arco della durata contrattuale, sub-concedere o cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica oggetto del presente contratto. È ammesso il subappalto secondo le modalità stabilite nell’art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016. L’esecuzione delle attività subappaltate non può formare oggetto di ulteriore subappalto.	
1335	ART. 48 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	
	Si applica la normativa in materia di protezione dei dati personali, di cui al Regolamento (UE) 679/2016 (GDPR) relativo al trattamento dei dati personali delle persone fisiche e al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 come modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018 n. 101, secondo le indicazioni fornite all'interno della documentazione di gara. In ragione delle attività oggetto della presente concessione, il Concessionario utilizza strumenti	
	54	

	elettronici per l'elaborazione, l'archiviazione e la conservazione di dati	
	personali soggetti all'ambito applicativo del Regolamento (UE)	
	679/2016.La gestione del servizio di cui si tratta comporta il trattamento	
1345	di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne. Il Concessio-	
	nario è considerato responsabile del trattamento in conformità 36 al	
	D.Lgs. n. 196/2003 e all'art. 28 Regolamento (UE) 2016/679 del Parla-	
	mento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 per i soli trattamenti	
	connessi all'erogazione del servizio. Il Concessionario sarà tenuto, per	
1350	tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trat-	
	tamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto	
	dai documenti sopra richiamati. La banca dati e l'intero sistema adottato	
	deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare at-	
	tenzione ai dati sensibili. In particolare, il Concessionario si impegna a:	
1355	a) considerare le informazioni riservate come strettamente private e se-	
	grete e ad adottare e a far adottare ai suoi dipendenti e collaboratori tut-	
	te le misure necessarie per non pregiudicare la riservatezza di tali infor-	
	mazioni;	
	b) utilizzare le informazioni riservate unicamente allo scopo di svolgere	
1360	l'attività oggetto della presente concessione e pertanto a non usare tali	
	informazioni per scopi diversi o ulteriori, di qualsiasi natura, senza l'auto-	
	rizzazione del Comune;	
	c) nel caso in cui - per vincoli di legge o di regolamento o per intervento	
	delle competenti Autorità - sia necessario comunicare o divulgare le in-	
1365	formazioni riservate, sarà obbligo del Concessionario consultare	
	nell'immediatezza dell'evento straordinario il Comune;	
110		55

	d) nominare per iscritto gli incaricati del trattamento, impartendo loro,	
	sempre per iscritto, le idonee istruzioni relative alle modalità di gestione	
	dei dati eventualmente residenti sui sistemi di loro pertinenza;	
1370	e) vigilare sul rispetto delle istruzioni impartite agli incaricati, ammonen-	
	doli a mantenere l'assoluto riserbo sui dati personali di cui vengono a	
	conoscenza in ragione dell'esercizio delle attività di trattamento di cui al	
	presente contratto;	
	f) adottare e rispettare le misure di sicurezza di cui al Regolamento (UE)	
1375	679/2016;	
	g) il Concessionario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna al-	
	tresi a non costituire - con le informazioni provenienti dal Comune - ban-	
	che dati ulteriori rispetto a quelle necessarie al perseguimento delle fina-	
	lità sopra specificamente riferite;	
1380	h) in ogni caso, allorché il rapporto in essere con il Comune si concluda	
	ovvero si interrompa, qualunque sia il motivo a determinarne la risolu-	
	zione, e comunque a completamento dell'incarico ricevuto, il Concessio-	
	nario avrà l'obbligo di restituire al Comune tutti i documenti formati con	
	le Informazioni Riservate. Si impegna altresì a cancellare e/o a eliminare	
1385	qualsiasi informazione registrata su computer o altro strumento posse-	
	duto, custodito o controllato.	
	Il Concessionario sarà tenuto, infine, a dare attestazione al Comune	
	dell'avvenuta cancellazione dei dati e dei documenti, cartacei e informa-	
	tici, che li contengono.	
1390	Con il presente atto viene nominato - ai sensi e per gli effetti dell'art. 28,	
	comma 2, del G.D.P.R. - Responsabile esterno del Trattamento dei dati	
	56	

	nell'ambito dell'esecuzione della presente concessione, l'operatore eco-	
	nomico CIR FOOD S.C. nella persona del Sig. Baldini Simone. Il Re-	
	sponsabile del Trattamento nominato con il presente atto dovrà garanti-	
1395	re il rispetto di tutte le disposizioni di cui al Regolamento UE/2016/679 e	
	in particolare con l'osservanza degli obblighi di cui all'art. 28 "Responso-	
	bile del trattamento".	
	ART. 49 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	
	Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine	
1400	all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione	
	delle disposizioni contrattuali sarà competente il Foro di Firenze.	
	ART. 50 - SPESE CONTRATTUALI	
	Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti (imposte,	
	tasse, diritti di segreteria ecc.) sono a totale carico del Concessionario.	
1405	Ai fini fiscali si dichiara che i servizi di cui al presente contratto sono	
	soggetti ad IVA, per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sen-	
	si dell'art. 40 del D.P.R. 131/1986. L'IVA, alle aliquote di legge, è a cari-	
	co del Comune. Io sottoscritto Segretario comunale attesto che i certifi-	
	cati di firma utilizzati dalle parti sono validi e conformi all'articolo 1, com-	
1410	ma 1, lettera f) del D.Lgs. n. 82/2005. Segnatamente, la firma digitale	
	del sottoscritto Segretario comunale rogante è dotata di certificato di vi-	
	genza valido fino al 20/09/2025 e rilasciato da Intesi Group EU. La fir-	
	ma digitale della Dott.ssa Francesca Boldrini è dotata di certificato di vi-	
	genza valido fino al 07/07/2026 e rilasciato da Intesi Group EU Qualified	
1415	Electronic Signature CAG2. La firma digitale del Sig. Simone Baldini è	
	dotata di certificato di vigenza valido fino al 20.12.2024 ed è rilasciato	
	57	

115		
	da CST Servizi informativi Provincia di Padova – Carta Nazionale dei	
	Servizi. Il presente atto costituisce documento informatico, ai sensi	
	dell'articolo 20 del D.Lgs. n. 82/2005 e sullo stesso appongo io Segreta-	
1420	rio comunale la marcatura temporale. Il presente contratto sarà registra-	
	to a norma di legge a cura dell'ufficiale rogante ed assolve l'imposta di	
	bollo con le modalità telematiche ai sensi del D.M. 22 febbraio 2007,	
	mediante modello unico informatico per l'importo forfettario di euro	
	45,00 (quarantacinque/00). La registrazione del presente atto avverrà a	
1425	tassa fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26.04.86 n. 131 a spese della	
	Società e a cura di questa Amministrazione.	
	ART. 51 - RINVIO ALLA NORMATIVA	
	Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si fa riferimento alle	
	norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti (D.lgs.	
1430	50/2016) ivi compreso per quanto occorre il Dlgs 81/08 ess.mm.ii. Il	
	Concessionario, con la firma del contratto, accetta espressamente e per	
	iscritto, tutte le clausole previste nel presente contratto, nel Capitolato	
	speciale e nell'offerta tecnica che costituiscono parti integranti e sostan-	
	ziali del presente atto, nonché le clausole contenute in disposizioni di	
1435	legge e regolamento o altre fonti normative nel presente atto richiamate.	
	L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del pre-	
	sente contratto, del Capitolato e dell'offerta tecnica devono essere fatte	
	tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto	
	previsto dal codice civile. Ai sensi della Legge n. 241 del 1990 e	
1440	ss.mm.ii. e come previsto dall'art. 31 del D.lgs. 50/2016 il Responsabile	
	del procedimento è la Dott.ssa Francesca Boldrini - Responsabile dei	
	58	

	Servizi Generali. L'impresa dà atto, inoltre, di quanto segue:	
	- di aver ricevuto copia del D.P.R. 16/4/2013 n. 62 avente ad oggetto	
	"Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici,	
1445	a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30/3/2001 n. 165";	
	- di obbligarsi ad estendere, per quanto compatibile, ai propri collabora-	
	tori detto Codice di comportamento consapevole che la violazione degli	
	obblighi derivanti dal codice stesso sarà considerata come inadempi-	
	mento contrattuale ed il Comune potrà risolvere di diritto il rapporto con-	
1450	trattuale ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.	
	ART. 52 - ADEMPIMENTI EX D.L 95/2012 CONVERTITO IN	
	L.135/2012	
	Il Comune ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contrat-	
	to, previa formale comunicazione alla parte contraente con preavviso	
1455	non inferiore a quindici (15) giorni e previo pagamento delle prestazioni	
	già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel	
	caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni	
	non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip	
	S.p.a ai sensi dell'articolo 26 comma 1, della legge 23 dicembre 1999,	
1460	n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano miglio-	
	rativi rispetto a quelli del contratto stipulato e il contraente non accon-	
	senta ad una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il	
	limite di cui all'art. 26 coma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488.	
	Il presente atto, formato e stipulato in modalità elettronica, conforme-	
1465	mente al disposto dell'articolo 32 comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016 e de-	
	gli articoli 20 e 21 del D.Lgs. n. 82/2005, è stato scritto da me Segretario	
	59	

	mediante l'uso ed il controllo personale degli strumenti informatici su n.	
	60 pagine intere e righe a video fino alle firme escluse, e viene da me,	
	Segretario comunale, letto alle parti contraenti, fatta eccezione per il Ca-	
1470	pitolato speciale con i relativi allegati e per l'offerta tecnica (Allegato a)	
	alla cui lettura le parti espressamente mi dispensano per averne preso	
	conoscenza prima e fuori dal presente contratto, mediante l'uso ed il	
	controllo personale dei documenti informatici, le quali, riconosciutolo	
	conforme alla loro volontà, con me e in mia presenza, lo sottoscrivono	
1475	con firma digitale unitamente all'allegato A) che, trasformati in file elet-	
	tronico tramite scannerizzazione della copia analogica dichiarata confor-	
	me all'originale informatico, uniti al contratto stesso, formano con esso	
	un unico file, ai sensi degli articoli 1 comma 1 lettera s), 21 comma 2bis	
	e art. 28 del D.Lgs. n. 82/2005.	
1480	Capraia e Limite, addì tre aprile duemilaventtiquattro	
	PER IL COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE	
	Francesca Boldrini (firma apposta digitalmente)	
	PER IL CONCESSIONARIO	
	Simone Baldini (firma apposta digitalmente)	
1485	IL SEGRETARIO GENERALE	
	SALANI DOTTOR STEFANO (firma apposta digitalmente)	
120	60	

OFFERTA TECNICA

AFFIDAMENTO AI SENSI DELL'ART. 63 COMMA 5 DEL D.LGS. N. 50/2016 (RIPETIZIONE SERVIZI ANALOGHI) DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEL NIDO COMUNALE, NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE PER GLI ANNI EDUCATIVI 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. 25/07/2011



COMUNE DI
CAPRAIA E LIMITE



CIRFOOD



CIRFOOD ha sede Legale in **Reggio Emilia**, con tutte le funzioni organizzative centrali di Staff che hanno il compito di coordinare e coadiuvare gli staff delle **7 aree territoriali**.

Sul territorio, si sviluppa in sette **Aree Territoriali** che hanno, come finalità, quella di garantire, attraverso la presenza territoriale con figure di elevata professionalità per un costante presidio dei servizi gestiti per conto dei clienti.

Con **oltre 50 anni di storia** CIRFOOD è una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva (ristorazione scolastica, sociosanitaria, aziendale), nella ristorazione commerciale e nei servizi per il welfare alle imprese, con un fatturato di gruppo (nel 2019) di 686 milioni di euro. CIRFOOD si contraddistingue per la presenza capillare sul territorio italiano, è infatti presente in **17 regioni e 73 province**, oltre che in Olanda e Belgio. Complessivamente serve **circa 100 milioni di pasti l'anno** grazie al lavoro di **circa 13.000 persone**, la vera forza della nostra impresa cooperativa.

I NOSTRI VALORI, LA NOSTRA UNICITÀ

Il nostro modo di vivere la ristorazione e di nutrire il futuro si fonda su tre elementi chiave: **cibo, cultura, persone**.

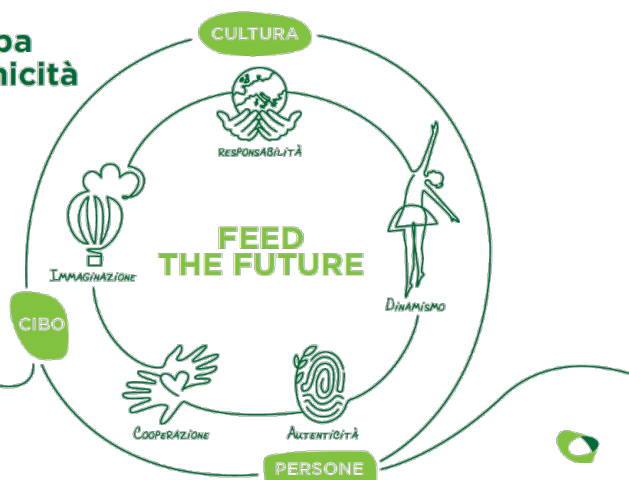
Per CIRFOOD il cibo non è solo nutrimento, ma un patrimonio condiviso, fatto di tradizioni, buone pratiche, persone e territori. È un universo di valori che ci ispira ogni giorno nel lavoro, un piacere ma anche una responsabilità. Per questo crediamo non si possa parlare di cibo senza prendere in considerazione cultura e persone: aspetti imprescindibili per chi, come noi, si impegna a migliorare il benessere di tutti e a costruire un futuro più

equo e sostenibile. Il nostro modo di fare impresa non può prescindere dalla definizione di alcuni **valori unici e distintivi**, in grado di guidarci in ogni scelta, orientandoci nei comportamenti e definendo, così, la direzione del nostro sviluppo futuro.

Perché solo a partire dalla consapevolezza di quello che siamo oggi possiamo costruire ciò che vogliamo diventare domani.

Questi valori sono **Cooperazione, Responsabilità, Dinamismo, Autenticità e Immaginazione**

Mappa di Unicità



I NUMERI CIRFOOD NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN ITALIA



FEED THE FUTURE

è la visione che ispira da sempre il nostro modo di fare impresa e guardare al domani, con l'obiettivo di migliorare gli stili di vita delle persone nel rispetto dell'ambiente. Ci impegniamo da sempre a nutrire il futuro di idee e prospettive in grado di garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale.

Nel corso degli anni abbiamo investito in **qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale**, sociale, economica e culturale. Il rispetto dei più alti standard qualitativi è garantito da un complesso sistema di certificazioni volontarie, finalizzate a migliorare costantemente i propri servizi.

► Processo produttivo e somministrazione dei pasti

1.1 Piano del ciclo produttivo

- Articolazione e modalità di svolgimento

Presenza Territoriale



Per l'organizzazione del Vostro Servizio sarà coinvolta l'**Area territoriale CENTRO**, con sede a **Scandicci (FI)**, in Viale Europa. L'Area garantisce un presidio territoriale costante e opera attivamente sul territorio attraverso figure di elevata professionalità per un costante presidio dei servizi gestiti per conto dei clienti.

La scelta di **CIRFOOD** di dotarsi di un'organizzazione ramificata sul territorio consente di ottenere **flessibilità e vicinanza** al Cliente. Tale scelta le permette di intervenire tempestivamente per rispondere a qualunque tipo di esigenza; la nostra attenzione ci porta a personalizzare le nostre proposte e ad innovarle continuamente, in linea con la nostra missione aziendale.

AREA CENTRO

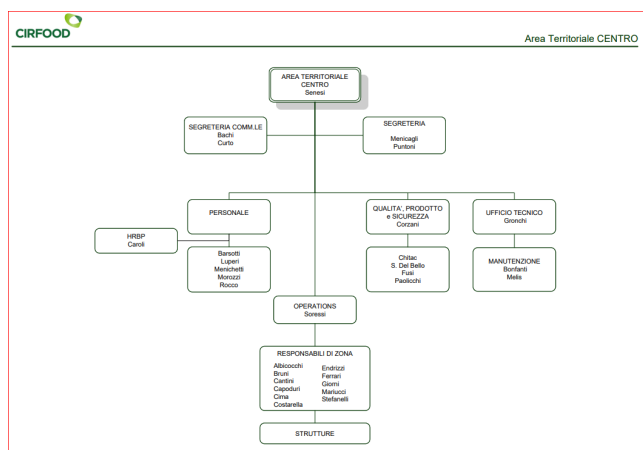
N. 2.342 dipendenti
€ 97.761.000 fatturato
€ 1.310.000 investimenti

Di seguito riportiamo una tabella riepilogativa delle figure dedicate alle attività di supporto.

Il Responsabile Coordinatore del Vostro Servizio

CIRFOOD, come richiesto, nel ruolo di Responsabile Coordinatore del Servizio scolastico del Comune di Capraia e Limite ha individuato il **Sig. Daniele Pedretti** che in modo continuativo ed a tempo pieno, sarà il diretto interlocutore del Comune per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Il **Sig. Daniele Pedretti** è figura di staff altamente qualificata, con esperienza ventennale, al quale in caso di aggiudicazione sarà riconfermato il ruolo, come svolto nell'ultimo triennio. Garantirà il rispetto delle procedure aziendali, delle condizioni riportate nel capitolato e nell'offerta presentata oltre a rappresentare l'interfaccia operativa fra Azienda e Comune per tutti i servizi previsti nel presente affidamento. Per conto di **CIRFOOD**, svolge il ruolo di supervisore avvalendosi della collaborazione del Cuoco Responsabile del Centro Cottura di Vinci dedicato al Vostro Servizio e di tutti gli specialistici aziendali di Area, programmando le attività sia in cucina che nelle scuole e controllandone l'esecuzione quotidianamente. Ogni eventuale non conformità viene affrontata con il suo diretto intervento affinché vi sia la tempestiva risoluzione. Il **Sig. Daniele Pedretti** è il referente diretto nei confronti dell'ufficio Istruzione per la condivisione di qualunque intervento o cambiamento che l'Amministrazione intenderà adottare per il miglioramento del servizio. **CIRFOOD** per assenze prolungate imputabili a ferie, malattie e/o infortuni o altre motivazioni ad oggi non prevedibili ne garantirà la sostituzione con una figura di pari professionalità ed esperienza.

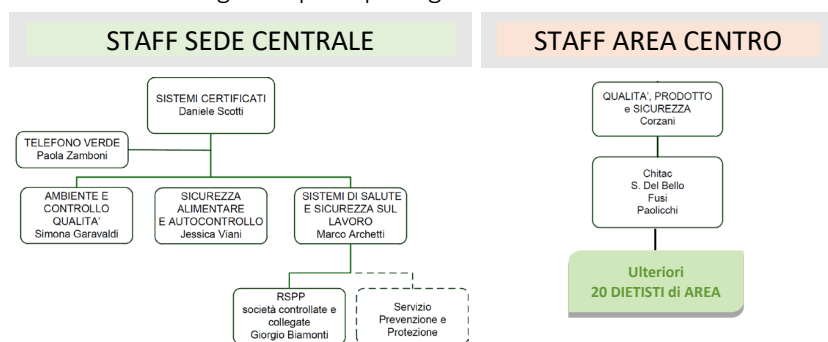
Tabella riepilogativa delle figure dedicate alla Concessione del Servizio di refezione Scolastica del Comune di Capraia e Limite.



Qualifica professionale	Attività	Nome	Esperienza/Titolo	Orario di reperibilità
Resp.le Commerciale	<i>Gestione dei rapporti con l'Ente</i>	Simone Baldini	15 anni nel ruolo Diplomato	Lun-Ven 8.00-19.00
Direttore di Area	<i>Coordina tutte le attività del Servizio, supporta le figure dedicate e le raccorda con la sede</i>	Sergio Senesi	18 anni nel ruolo Diplomato	Lun-Ven 8.00-19.00
Resp.le Coordinatore del Servizio	<i>Coordina tutte le attività connesse al servizio mensa e le operazioni da effettuarsi per la regolare esecuzione del contratto.</i>	Daniele Pedretti	20 anni nel ruolo Diplomato	Lun-Ven 8.00-19.00
Resp.le Ufficio Qualità Prodotto e Sicurezza	<i>Controlli di qualità, coordinamento elaborazione dei menù e delle diete speciali; controllo della tipologia degli acquisti (prodotti food) in linea con i progetti di gara, verificando la corrispondenza delle schede tecniche dei prodotti acquistati</i>	Alessandra Corzani	15 anni nel ruolo Laureata	Lun-Ven 9.00-18.00
Segreteria Commerciale	<i>Predisposizione della documentazione contrattuale e gestione rapporto contrattuale con l'Ente</i>	Silvia Curto	Laureata	Lun-Ven 9.00-18.00
Bollettazione	<i>Gestione amministrativa e fatturazione Clienti e bollettazione alle famiglie</i>	Luisella Papucci	15 anni nel ruolo diplomata	Lun-Ven 9.00-18.00
Ufficio Personale	<i>Gestione contrattualistica e degli aspetti sindacali del personale, gestione delle buste paga</i>	Nicola Caroli	5 anni nel ruolo Laureato	Lun-Ven 9.00-18.00
Ufficio Registrazione Incassi	<i>Gestione del sistema informatizzato E.Civis Solution al fine di registrare i pagamenti delle rette</i>	Simonetta Bianchi	15 anni nel ruolo Diplomata	Lun-Ven 9.00-18.00

Staff dedicato al Controllo della Qualità e del Servizio

Oltre alle figure precedentemente presentate, **CIRFOOD** propone uno staff supervisore e di supporto nella gestione del Controllo della Qualità e della corretta applicazione delle procedure aziendali in tema di HACCP, Sicurezza e Ambiente costituito dalle seguenti principali figure:



Lo staff dell'Area Centro sopra indicato è reperibile quotidianamente in orario di ufficio e potrà intervenire nel tempo di due ore.



La Dietista dedicata al Vostro Servizio

La dietista dedicata al servizio di Capraia e Limite è la **D.ssa Diletta Ulivelli**, laureata in Dietistica, avrà il compito di acquisire, elaborare e coordinare la produzione di tutti i pasti sottoposti a regime dietetico, oltre a provvedere alla completa gestione del sistema qualità previsto dall'azienda.

Controllo per il mantenimento degli standard qualitativi

Al fine di mantenere nel tempo gli standard qualitativi del nostro Servizio sono attuati diversi **controlli**:

- **CONTROLLI SU PIATTAFORMA QUANTA STOCK&GO** (vedi descrizione della Piattaforma al subcriterio A3): ogni anno sono effettuate sui fornitori della piattaforma **78 campionature** per un totale di **364 analisi** su derrate convenzionali e **12 campioni di derrate biologiche** su cui effettuiamo **250 analisi** per ciascuno per un totale di **3000 analisi** su biologico (il numero e la tipologia di campioni e determinazioni potrebbero variare in seguito alla rivalutazione annuale dei risultati del Controllo Qualità);
- **CONTROLLI AL RICEVIMENTO IN CUCINA**: ad ogni consegna di merce la cucina effettua **controlli visivi** su date di scadenza, assenza di rotture e imbrattamenti, termine minimo di conservazione, verifica congruità con ordine; inoltre per i prodotti congelati e refrigerati viene effettuato anche il **controllo della temperatura**;
- **VISITE ISPETTIVE INTERNE**: il Responsabile Coordinatore del Servizio e i Sistemi Certificati aziendali periodicamente effettuano visite ispettive con redazione di **Chek List** per verificare lo stato di igiene e manutenzione di locali e attrezzature, comportamento del personale, presenza documentazione obbligatoria, applicazione Sistema di Autocontrollo, modalità di approvvigionamento, stoccaggio, temperature di conservazione, ecc.;
- **ANALISI SULLA DUREZZA DELL'ACQUA**: Per mantenere l'efficienza dei forni e soprattutto delle lavastoviglie sono effettuate analisi periodiche sulla durezza dell'acqua, a carico dell'Azienda ECOLAB;
- **PIANO DI CAMPIONAMENTO SPECIFICO**: per la presente concessione si offre il piano di campionamento che segue. Le analisi sono effettuate dal **laboratorio esterno ABE RICERCHE** di Firenze, **accreditato ACCREDIA n°0848**.

FIGURE PROFESSIONALI DELL'AREA CENTRO (Scandicci)	
Dr.ssa Alessandra Corzani	Resp. Uff. Qualità Prodotto e Sicurezza
Dr.ssa Luisella Fusi	Resp. Servizio Dietetico
Dott.ssa Paolicchi Valeria	A.S.P.P
Sig.ra Del Bello Serena	Interfaccia acquisti food,
Sig.ra Teodora Chitac	Gestione pratiche Scia e non conformità

ORGANICO E ATTIVITA' DI UNA 'GIORNATA TIPO' PRESSO IL CENTRO DI COTTURA E PRESSO I REFETTORI



(le frazioni di ora sono indicate in centesimi, la mezz'ora viene indicato con 0,5 e il quarto di ora con 0,25)

Note: Le eventuali pause pranzo si aggiungono all'orario indicato

I pasti forniti per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Capraia e Limite saranno prodotti e confezionati presso il **“Centro di Cottura Vinci”** sito in Via Provinciale di Mercatale, 164 a Vinci (FI), di proprietà **CIRFOOD**.

<i>Centro Cottura Vinci - Principale</i>	
TITOLO DI DISPONIBILITÀ	Proprietà
SCADENZA DISPONIBILITÀ	Continua
INDIRIZZO	Vinci (FI) – Via provinciale per Mercatale n. 164
DISTANZA	Km 8,4 dal Comune di Capraia e Limite, Piazza VIII Marzo
D.I.A.	n. Prot. 0006066 del 01.03.2011
CAPACITÀ PRODUTTIVA	N. 2.000 pasti turno di lavoro
UNITÀ LAVORATIVE	n. 41 figure professionali
MEZZI IN DOTAZIONE al CC	n. 7 mezzi adibiti al trasporto pasti
DIMENSIONI	Il fabbricato è costituito da un solo piano di circa mq. 1.000 coperti oltre a circa mq. 400 di piazzale antistante. La somma delle superfici dei locali stoccaggio, lavorazione e confezionamento è pari a circa mq. 863,00.

Il sistema adottato per la preparazione dei cibi del Vostro Servizio è basato sulla tecnica del **“Legame Fresco-Caldo”** e consiste nella produzione di cibi cotti pronti per il consumo immediato o differito nei refettori periferici. Esso esclude l'utilizzo di cibi precotti o refrigerati, pertanto le derrate crude sono preparate, cucinate e consumate nella stessa giornata senza che la temperatura dei cibi al momento del consumo sia inferiore a +60°/+65° C per i piatti caldi e superiore ai +10° C per i piatti freddi. Il **Sistema di Cottura Espresso** garantisce la qualità igienica del cibo: prevede un'organizzazione cosiddetta **“a cascata”** che inizia dalle operazioni di stoccaggio di materia prima per arrivare alle lavorazioni delle stesse, alla preparazione dei cibi, veicolazione e alla distribuzione dei pasti. Tale sistema di produzione si può semplificare descrivendo un processo senza soluzione di continuità, dalla fase di arrivo delle derrate fino al consumo del pasto da parte dell'utente. Il flusso di avanzamento della materia prima in una sola direzione è garanzia della sicurezza del prodotto finale, in quanto, la **“linea pulita”** è così, in ogni fase, separata dalla **“linea sporca”** che è destinata al flusso degli scarti della lavorazione ed al lavaggio di stoviglie, attrezzature e contenitori termici.

Di seguito la descrizione esauriente ma concisa delle diverse fasi del Servizio (approvvigionamento, stoccaggio e conservazione derrate, lavorazione e cottura degli alimenti, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti) con indicazione dei tempi e delle unità impiegate.

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

Alla base di un buon controllo delle forniture, **CIRFOOD** pone una **scrupolosa selezione dei fornitori**, ad opera della Direzione Acquisti, la quale ha elaborato una procedura aziendale nel rispetto dei principi riportati nelle norme **ISO 9001 e ISO 14001**. **CIRFOOD** ha sviluppato per il Comune di Capraia e Limite una **filiera delle eccellenze** di acquisto delle derrate alimentari necessarie, **orientata alla sostenibilità, all'innovazione, alla territorialità e sicurezza alimentare**. Per selezionare i **nuovi fornitori** utilizziamo il **PORTALE DEI FORNITORI** che supporta la Direzione Acquisti nella fase di prequalifica. Tutti i fornitori sono invitati ad iscriversi al portale, fornendo tutte le informazioni relative alla propria azienda e specificando la tipologia di prodotto/servizio fornito. In base alla tipologia di prodotto/servizio, il fornitore risponde al questionario relativo alla propria categoria merceologica. In ottica di risk assessment, in base alle risposte fornite da ogni fornitore, il sistema attribuisce in automatico un **codice colore** consentendo a **CIRFOOD** di profilare preventivamente il potenziale rischio della fornitura. La procedura adottata da **CIRFOOD** per la selezione dei propri fornitori prevede tre fasi:



1

CIRFOOD valuta i possibili fornitori di prodotti e/o servizi con riferimento alla loro competenza, al modello di gestione e performance in tema di responsabilità economica, sociale, ambientale ed etica di business.

2

Vengono valutati diversi criteri qualitativi quali: *tipologia dell'offerta; elenco dei prodotti; caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche; specifiche di prodotto; prezzi di vendita; modalità di consegna; eventuali servizi aggiunti; processi produttivi adottati; disponibilità a fornire il proprio manuale HACCP; sistemi di tracciabilità; certificazioni possedute; qualificazione del personale; metodi di erogazione del servizio; modalità di pagamento.*

3

È il momento della sottoscrizione del contratto che si compone, fra gli altri documenti, anche della **"Lettera di Autovalutazione"**, il documento in cui il fornitore attesta il possesso o meno dei requisiti che **CIRFOOD** ritiene importante necessario conoscere ai fini della sottoscrizione del contratto di fornitura.



PIATTAFORMA DISTRIBUTIVA CENTRALIZZATA QUANTA STOCK AND GO

Avere il controllo della supply chain significa avere il **controllo totale sulla materia prima distribuita e garantire alle nostre cucine standard di qualità costanti nel tempo**. **CIRFOOD** si avvale di un network distributivo (logistica e distribuzione) che fa capo alla Società Quanta, piattaforma realizzata **ad uso esclusivo di CIRFOOD** con sede principale a Reggio Emilia.

I **vantaggi** nell'utilizzo di una piattaforma distributiva dedicata sono molteplici:

- **di tipo organizzativo**: concentrare ed uniformare le politiche degli acquisti, ottimizzare il numero dei fornitori e selezionare quelli con caratteristiche di maggiore affidabilità, standardizzare e verificare più precisamente la qualità merceologica delle derrate in arrivo, gestire meglio le emergenze in caso di non consegna di un fornitore;
- **di tipo economico**: ridurre i costi di trasporto per singola cucina (il fornitore effettua la consegna alla sola piattaforma);
- **di tipo ambientale**: sfruttare il **principio della Filiera Corta** (riduzione del numero di passaggi fra produttore e consumatore finale), evitare il conferimento di più fornitori sulle singole cucine, effettuare un'unica consegna a pieno carico per più derrate, ridurre il numero di trasporti quindi di emissioni dannose per l'ambiente.

La piattaforma è certificata: UNI EN ISO 9001 **Sistema Qualità**, UNI EN ISO 22005 **Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari**, UNI EN ISO 14001 **Gestione Sistema Ambientale**, UNI EN ISO 22000 **Sistema per la Sicurezza Alimentare**, Regolamento CE 834/2007 **Gestione prodotti biologici**, SA 8000 **Certificazione Etica**. Inoltre, **Quanta è l'unica in Europa** a possedere la **certificazione EDP di sostenibilità ambientale**, che permette di quantificare gli impatti ambientali del processo di logistica delle merci alimentari, mediante la determinazione dell'energia consumata, dei materiali usati e dei rifiuti rilasciati nell'ambiente. L'integrazione della certificazione EDP con il sistema di gestione ambientale **CIRFOOD** certificato ISO 14001 permette di ottimizzare le prestazioni ambientali. **Negli anni l'adesione a questa certificazione ci ha permesso di migliorare l'impatto dell'attività della piattaforma in termini CO₂ e polveri immesse nell'ambiente.**

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DERRATE

Le attività di stoccaggio sono effettuate in questo modo: il magazzino, le celle e i frigoriferi sono sempre in perfetto stato igienico ed in buon ordine; **le prime derrate entrate sono le prime ad uscire (sistema FI-FO)**; i contenitori delle derrate non vengono mai appoggiati a terra; i prodotti sono posizionati in modo che sia permessa una corretta circolazione dell'aria; tutte le confezioni originali immagazzinate sono chiuse, integre ed etichettate secondo le indicazioni di legge. Il personale



rifiuta i contenitori deformati o arrugginiti, fessurati o rigonfi, con etichette strappate o mancanti, illeggibili o con la scadenza vicina alla data di previsto consumo. Nel caso di utilizzo parziale del prodotto si **mantiene l'etichetta sino a completo utilizzo**; si conservano tutti i prodotti sfusi nei magazzini e nelle celle in contenitori protetti e sigillati per limitare il diretto contatto con l'aria; i sacchetti, le scatole ed i contenitori in banda stagnata, una volta aperti, vengono svuotati e buttati e il contenuto avanzato è posto in recipienti con coperchio, idonei per alimenti; nessun contenitore per

alimenti, specie se in banda stagnata, viene riutilizzato. Nelle celle refrigerate e nei frigoriferi non sono introdotte cassette di legno (fanno eccezione quelle destinate allo stoccaggio dei vegetali); giornalmente si effettua il riordino e il controllo delle celle, dei frigoriferi e dei magazzini; le quantità delle derrate in giacenza sono le minime possibili, per agevolare la massima rotazione delle scorte, il miglior riordino e il controllo delle stesse; tutte le celle frigorifere, gli armadi frigoriferi e le celle surgelati sono provvisti di termometro esterno per il monitoraggio in continuo delle temperature. La **merce non conforme è respinta** all'arrivo e, se non è possibile in quel momento, **viene stoccata in uno spazio dedicato**, contraddistinta da apposita indicazione scritta "da rendere al fornitore".

LAVORAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

LAVORAZIONI - Prima di iniziare qualsiasi attività, il **Cuoco Responsabile** esegue la verifica, mediante controllo sensoriale, della conformità igienica delle aree di lavorazione, delle superfici ed attrezzature, relativa alle pulizie effettuate. In caso di non conformità si procede alle sanificazioni necessarie di ripristino previste nel Piano di Autocontrollo. **È garantita una separazione fisica dei punti di lavoro dove sono trattate le verdure, le carni, i pesci ed i piatti freddi**, così come è evitata la promiscuità fra le derrate nei frigoriferi. Seguendo questa compartimentazione e movimentazione, dalla materia prima al prodotto finito, l'alimento è soggetto ad un **rischio minore di contaminazione crociata**. L'operatore che si occupa delle lavorazioni delle singole derrate alimentari effettua, di prassi, un controllo sensoriale dello stesso prima e durante tutta l'attività. Ogni derrata subisce le microfasi prescritte dalle istruzioni operative e dal ricettario al fine di essere pronta per le successive fasi di cottura, se necessarie. **Tutte le lavorazioni sono effettuate, diete comprese, il giorno stesso del consumo**, con le seguenti precauzioni igienico sanitarie: 1) per il personale dotazione di guanti a perdere e mascherina monouso, camice e copricapo, calzari; 2) esposizione delle derrate a temperatura ambiente per il tempo strettamente tecnico. **La dotazione di taglieri e coltelli colorati**, specifici secondo il codice colore per le diverse tipologie di lavorazione, di cui sono dotate le cucine, rafforza le misure preventive per ridurre il rischio rappresentato da contaminazioni crociate.

SCONGELAMENTO - Particolare attenzione è dedicata alle operazioni di scongelamento, necessario per i prodotti surgelati e congelati, destinati alla lavorazione e cottura. Lo scongelamento avviene unicamente nelle celle a temperature positive (da +2°C a +4°C). Non sono congelate materie prime acquistate fresche (es. verdure fresche, pane). **Il tempo di scongelamento è determinato dal quantitativo e dalla pezzatura del prodotto da scongelare**. I prodotti sono collocati in contenitori in acciaio inox debitamente coperti e dotati di falso fondo per raccogliere il percolato. **Vengono conservate tutte le etichette originali delle confezioni con riportata sulla stessa la data di inizio scongelamento**. I prodotti scongelati in cella refrigerata positiva devono essere utilizzati entro le 24 ore successive al completo scongelamento. I cibi scongelati vengono poi sottoposti a mondatura per essere messi direttamente nel forno o nelle pentole, a seconda delle ricette.

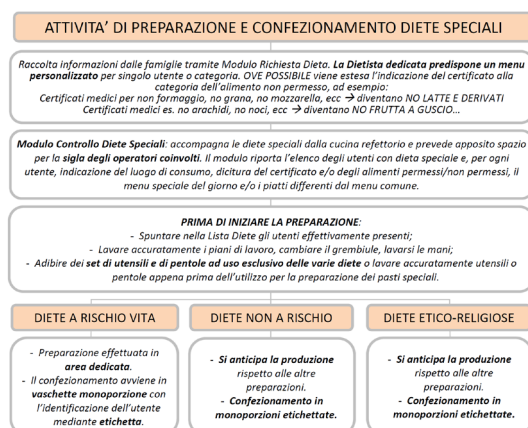
PREPARAZIONE VERDURE - Le verdure fresche sono prelevate dall'unità refrigerata specifica e sottoposte a mondatura e lavaggio nell'apposita area di lavorazione verdure, attraverso l'utilizzo di attrezzature specifiche come la "lava-centrifuga" che assicura l'eliminazione di residui di terra per garantire cariche microbiche nella norma. Durante le operazioni di mondatura l'operatore in caso di non conformità merceologica (marcescenze, corpi estranei, insetti) deve interrompere la propria attività ed avvertire immediatamente il proprio responsabile, per intraprendere l'azione correttiva coerente. La verdura lavorata, pulita e sgocciolata (mediante centrifuga), è poi conservata in unità dedicate a temperatura inferiore a +10°C. Le patate sono pelate e lavate in un settore confinato dell'area di lavorazione delle verdure, in quanto particolarmente sporche e vettori di inquinanti; una volta pulite sostano, se necessario, in ammollo in bacinelle in plastica alimentare, in acqua fredda oppure vengono tagliate nelle forme e dimensioni secondo ricetta e quindi avviate alle cotture. Le verdure da cuocere provenienti dall'area lavorazione verdure o dalle unità frigorifere, se surgelate o di IV gamma, procedono nella cottura utilizzando forni a vapore, pentole, brasieri, a seconda delle modalità previste nelle ricette. **Le cotture a vapore sono preferite** per migliori risultati organolettici e nutrizionali.



PREPARAZIONI CARNI - Le lavorazioni della carne sono effettuate nella specifica area con attrezzature dedicate, taglieri e coltelli dedicati (codice colore), con apparecchiatura di stoccaggio sterilizza coltelli. La materia prima è controllata prima della lavorazione secondo i seguenti parametri: integrità della confezione (in particolare per il sottovuoto), data di scadenza, aspetti sensoriali (colore, odore, consistenza, toelettatura, grasso); in caso di non conformità merceologica l'operatore deve interrompere la propria attività, avvertire immediatamente il Cuoco Responsabile, per intraprendere l'azione correttiva coerente. I polli a busto o sovracosce o cosce sono lavati con acqua, seguita da risciacquo con acqua fredda con rimozione di residui di piume. Le preparazioni previa cottura sono eseguite secondo ricetta (impanatura, aromatizzazione con concia) in area dedicata. Tutte le carni mondate e preparate possono sostare in unità refrigerata dedicata a +4°C e inferiore a +10°C, in attesa della cottura, in contenitori di acciaio inox dotati di coperchio.

PIATTI FREDDI - La preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, ecc. è effettuata seguendo una programmazione che identifica le priorità in relazione ai cibi che risultano meno sensibili a processi di ossidazione, evaporazione, trasformazioni chimico fisiche (es. il taglio di mozzarella è fatto dopo il taglio e/o porzionamento del formaggio Parmigiano Reggiano). Naturalmente è sempre mantenuta la rigorosa catena del freddo: infatti, i cibi preparati sostano in unità refrigerata dedicata, a +4°C e inferiore a +10°C, in attesa del confezionamento.

PREPARAZIONE DIETE SPECIALI - All'interno del magazzino di cucina è identificata una zona riservata allo stoccaggio dei prodotti dietetici. I prodotti destinati alla produzione di diete senza glutine e diete a rischio vita sono a loro volta separati ulteriormente dalle altre derrate dietetiche e conservati in armadi/contenitori dedicati per scongiurare ogni possibile contaminazione.



COTTURE - Tutte le cotture sono effettuate a temperatura > +75 °C al cuore, secondo tempi e modalità indicate nelle singole ricette e seguendo eventuali programmi impostati direttamente sulle attrezzature come forni e cuoci pasta. Le modalità di cottura si differenziano in base alla tipologia di prodotto da sottoporre a cottura e possono essere sinteticamente riassunte in: cotture a fuoco libero, cotture al forno, a vapore/misto controllato, brasiera normale, brasiera a pressione. **Sono escluse le frittiture e gli alimenti precotti; non si utilizzano “fondi di cottura”**. L'operatore che procede alle cotture deve: ✓ *eseguire correttamente le ricette*; ✓ *controllare a campione le pezzature delle carni preparate*; ✓ *effettuare il controllo della temperatura con sonda tarata*; ✓ *verificare sensorialmente il cibo cucinato (aspetto, odore, sapore, assaggiandolo a campione con posata monouso a perdere)*; ✓ *registrare i dati richiesti dal Piano di Autocontrollo*.

CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Il confezionamento in multiporzione e monoporzione (diete speciali) si effettua poco prima del trasporto e in locale dedicato. I **contenitori utilizzati saranno Polibox in polietilene 100% riciclabile** all'interno dei quali troveranno posto gastronorm in acciaio. Le **diete sono confezionate in monoporzioni di plastica sigillata** e allocate all'interno di specifici contenitori. Ogni monoporzione è **etichettata** con nominativo o codice utente e scuola di riferimento e contenuto del piatto. Il confezionamento avviene secondo la tipologia di alimento, nelle seguenti modalità:



Primi piatti liquidi	I brodi, minestrone, passati sono confezionati in gastronorm acciaio. La pasta in brodo è fornita separatamente dal brodo , in modo da interrompere il processo di cottura della pasta.
Pasta asciutta	La pasta è confezionata in multiporzioni in gastronorm acciaio . Il riempimento delle vaschette è mantenuto al di sotto di 10 cm. dal bordo superiore e condita con solo olio extravergine d'oliva onde evitare l'impaccamento del prodotto.
Sughi	I sughi sono confezionati in gastronorm di acciaio ed inviati separatamente onde evitare la continuazione del processo di cottura. È compito del personale di distribuzione aggiungere il sugo alla pasta, poco prima dell'inizio del servizio di somministrazione.
Secondi e contorni caldi	I secondi caldi sono confezionati in multiporzioni in gastronorm acciaio con i sughi di governo (qualora presenti).
Secondi e contorni freddi, Dolci	I secondi e i contorni freddi confezionati in multiporzioni in gastronorm acciaio. Per mantenere la temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto vengono impiegate piastre eutettiche precongelate introdotte nei contenitori.
Frutta	Confezionata in cassetta di plastica alimentare .
Pane	Confezionato in sacchetti di plastica alimentare monoporzione all'interno di sacchi di carta.

TRASPORTO DEI PASTI

I pasti destinati agli utenti delle scuole del Comune di Capraia e Limite sono prodotti presso il Centro Cottura Vinci e veicolati alle sedi di consumo utilizzando **automezzi a basso impatto ambientale**, dotati di idonea autorizzazione sanitaria e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti ai sensi del D.P.R. 327/80. *La tipologia degli automezzi impiegati è descritta allo specifico subcriterio B6 della presente Offerta Tecnica*. Gli autisti seguiranno il **piano dei trasporti** programmato, **rispettando gli orari indicati all'art. 15 del Capitolato**. I pasti saranno consegnati in leggero anticipo (comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione) per consentire le operazioni di controllo e allestimento del servizio di somministrazione. Gli autisti, dotati di **cellulare aziendale** per essere sempre reperibili, dopo la consegna dei pasti rientrano presso il centro di cottura per la sanificazione degli automezzi.



DISPONIBILITÀ DI UN PARCO AUTOMEZZI PER LE EMERGENZE - CIRFOOD, ogni qualvolta si dovesse verificare un'emergenza riferita ai mezzi di trasporto pasti dedicati al servizio, è in grado di intervenire nel breve tempo offrendo:

- la presenza fissa nel Centro Cottura di un automezzo costantemente a disposizione,
- accordi commerciali con padroncini che consentono la sostituzione del mezzo inefficiente in

un'ora;

- disponibilità di un parco automezzi sul territorio costituito da oltre 50 automezzi idonei al trasporto dei pasti.

Verifica e controllo delle consegne

Abbiamo impostato il **Piano dei Trasporti** in modo da ridurre al minimo i tempi intercorrenti fra il momento del confezionamento dei pasti e il momento della consegna. I pasti sono consegnati con leggero anticipo, per consentire le operazioni di controllo e allestimento del servizio di somministrazione. Per il Nido di Infanzia 'Coccolalla' di Limite viene effettuata una volta a settimana la fornitura delle derrate necessarie per la preparazione delle colazioni e giornalmente quella delle merende in menù nella giornata successiva. I contenitori termici per il trasporto dei pasti, una volta pronti, sono allocati in un'apposita zona e identificati con il numero del giro corrispondente, pertanto ogni autista individua velocemente i contenitori, li ritira insieme al corrispondente Documento di Trasporto (DDT) e, si accerta: • della corrispondenza delle



tipologie e composizione del pasto conformemente al DDT; • della corrispondenza del numero di colli conformemente al DDT; • dello stato dei contenitori e delle relative chiusure.

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'addetto alla somministrazione dei pasti occupa un ruolo importante e privilegiato nella filiera del servizio, in quanto ha la possibilità di instaurare quotidianamente un rapporto con l'utente finale ed influire positivamente sull'approccio del bambino al pasto. Chi effettua il servizio di somministrazione cura l'igiene personale, indossa vestiario sempre pulito, cuffia e mascherina, non indossa bracciali, anelli, orecchini, ha mani pulite, curate e unghie senza smalto, ha un comportamento educato e corretto ed usa strumenti adeguati al servizio.

Le **indicazioni operative generali** sono le seguenti:

PREPARAZIONE REFETTORIO

- Areare gli ambienti ed igienizzare i tavoli prima dell'apparecchiatura;
- Apparecchiare secondo le modalità previste (piatti, bicchieri, posate riutilizzabili, tovaglioli e tovaglette a perdere);
- 
 - Disporre la frutta, precedentemente lavata, e il pane nei cestini;
 - Disporre le brocche d'acqua su ogni tavolo;
 - Ricevere e controllare i contenitori isotermitici dei pasti in asporto, della rispondenza al menù fissato e soprattutto alla puntuale presenza delle Diete Speciali contrassegnate con nome e cognome;
- Predisporre le gastronorme multiporzione nei carrelli per la distribuzione dei pasti;
- **Effettuare la rilevazione della temperatura** dei pasti e registrare i dati nell'apposita documentazione.

SPORZIONAMENTO

- Prima della distribuzione è effettuata, nei refettori dotati di cucina, la cottura della pasta, che sarà condita solo al momento di servirla;
- 
 - Sono preparati i **piatti campione** con grammatura definita, **in modo da avere un riferimento visivo corretto per effettuare lo sporzionamento**;
 - **Le diete speciali sono sempre distribuite per prime** e consegnate direttamente al bambino; l'ASM effettua il **controllo della corrispondenza** fra etichetta e modulo "Controllo Dieta Speciale";
- La somministrazione della minestra inizierà quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Ogni operazione di porzionamento va condotta utilizzando pinze, mestoli, cucchiaini, forchettoni palette, mestoli forati dedicati, scrupolosamente puliti e mantenuti isolati dall'ambiente esterno;
- Le verdure sono condite al momento del consumo;
- Effettuare il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- Somministrare il secondo piatto e i contorni al termine del consumo del primo piatto;
- Distribuire il pane, precedentemente disposto in appositi cestini, su ogni tavolo solo dopo il consumo del primo piatto;
- Provvedere al taglio della carne e della frutta per le Scuole dell'Infanzia e le classi prime delle Scuole Primarie;
- Qualora, durante la distribuzione, si avvertano modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (corpi estranei, odori sgradevoli, ecc.), avvisare immediatamente il centro di cottura e richiedere la sostituzione delle stesse, segnalando l'accaduto al servizio scolastico del Comune.

PULIZIA REFETTORI

- 
 - Al termine del servizio di somministrazione effettuare la sparecchiatura e la pulizia dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti;
 - Pulizia e capovolgimento delle sedie sui tavoli;
 - Pulizia e sanificazione dei pavimenti e degli arredi presenti nel refettorio, utilizzando correttamente i prodotti di pulizia;
- Pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli termici e degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- Dopo le operazioni di lavaggio, riporre gli utensili asciutti in armadietti chiusi e i prodotti di pulizia negli appositi spazi non accessibili ai bambini;
- Al termine del servizio conferire negli spazi dedicati alla raccolta differenziata tutti i rifiuti del refettorio.

Sistema Informatizzato eCIVIS Solution

Il presente progetto si basa sulla proposta di *upgrade* del sistema *eCivis*, attualmente in uso presso il Comune di Capraia e Limite, con il Sistema Informativo *eCivis Solution*, prodotto di *Project S.r.l.*, con l'obiettivo di dare continuità ai sistemi in uso e di conservare piena integrazione dei dati, introducendo innovazione nei processi operativi e nella tecnologia utilizzata.

eCivis Solution è un Sistema Informativo Multiservizi, **interamente web based**, progettato secondo gli standard di qualità affidabilità e di Sicurezza per la quale Project è certificata (UNI EN ISO 9001 - ISO IEC 27001 con estensione 27017 e 27018 – ISO 22301). Il sistema è progettato per gestire integralmente tutti i servizi che l'Ente Comunale è chiamato a fornire ai bambini in età scolare. **CIRFOOD** predisporrà l'organizzazione, fornirà a propria cura e spese le attrezzature hardware di ultima generazione, i sistemi software *eCivis Solution* completi di tutte le funzionalità più avanti descritte, e si farà carico

della continuità e del buon funzionamento del sistema software mediante stipula di contratti di hosting e di manutenzione con l'Azienda produttrice del Sistema, nonché di tutti gli apparati hardware previsti per l'intera durata della concessione. Gli addetti alla gestione del servizio vi accederanno nel rispetto dei dettami del Regolamento Europeo GDPR 2016/679, attraverso la rete internet in modalità S.A.A.S. (Software as a Service) e avranno dei profili di accesso **ognuno per le competenze richieste** agli articoli 11, 21 e 22 del Capitolato speciale.

Iscrizioni, Anagrafiche, Prenotazione pasti e Raccolta presenze

ISCRIZIONI ONLINE - CIRFOOD curerà la fase di iscrizione al servizio di refezione, attraverso la gestione delle **iscrizioni online** di *eCivis Solution*. I tutori, attraverso la home page del *Portale web eCivis* dedicato alle famiglie, potranno trovare il/i modulo/i iscrizione relativo al servizio ed effettuare la compilazione. Dall'anno successivo, gli utenti già presenti nella banca dati di *eCivis*, troveranno un modulo che presenta la maggior parte dei loro dati e quelli degli alunni ad essi collegati. Dopo avere completato la domanda per tutti i figli da iscrivere, verrà determinata **in automatico** la tariffa per ogni figlio e calcolata la quota totale che l'utente dovrà pagare. Per ogni domanda completata sarà generato un modulo in formato PDF con i dati inseriti, che l'utente potrà stampare e conservare.

GESTIONE ANAGRAFICHE - Oltre la fase di iscrizione al servizio, CIRFOOD curerà tutta la **gestione anagrafica**, attraverso apposito modulo di *eCivis Solution*, perno del Sistema, poiché progettato secondo un'impostazione basata sul **Nucleo Familiare** che rivoluziona il concetto di erogazione dei servizi a domanda, creando tutti gli automatismi legati al reddito familiare e di conseguenza all'applicazione dell'ISEE e dell'eventuale scontistica automatica correlata agli utenti della stessa famiglia, che fruiscono dello stesso servizio o di altri servizi offerti dall'Ente. L'anagrafica utente (alunno - tutore - personale scolastico - ecc.) è completa di tutte le informazioni specifiche, come **regimi dietetici** (permanententi o periodici), le fasce sociali **ISEE** attribuite, eventuali riduzioni, ed altre annotazioni utili alla fornitura di un servizio sempre più commisurato alle esigenze del singolo utente. Il modulo anagrafico consente di gestire tutte le fasi di promozione automatica, passaggio utenti e predisposizione nuovi anni scolastici, nuovi inserimenti, rettifiche e sospensioni di servizio, lasciando traccia di ogni variazione e generando un archivio storico dell'utente. CIRFOOD curerà sia la gestione anagrafica degli utenti sia le pratiche di iscrizione al Servizio mediante le **iscrizioni online**, che garantiranno un efficace metodo di **registrazione** a sistema dei nuovi iscritti e l'**aggiornamento** delle conferme dei dati dei bimbi già presenti.

PRENOTAZIONE PASTI E RACCOLTA PRESENZE - La rilevazione delle presenze, precedentemente gestita con terminali POS, verrà sostituita da una rilevazione con dispositivi mobile. CIRFOOD, attraverso proprio personale, provvederà a rilevare le presenze giornaliere al servizio di refezione attraverso dispositivi **tablet**, i quali avranno accesso al sistema **on line**, in forma diretta o attraverso **APP**. L'operatore potrà visualizzare unicamente la propria scuola di competenza e tramite la selezione di ogni singola classe, troverà l'elenco dei bambini per i quali potrà effettuare semplicemente la **spunta degli assenti** o indicare il **pasto bianco**. Le **diete speciali** permanententi sono associate in anagrafica ad ogni singolo alunno, garantendo la massima sicurezza nella gestione delle stesse. Eseguita, quindi, la spunta degli assenti e la prenotazione dei pasti bianchi, l'operatore digitando il tasto "**salva**", memorizzerà immediatamente il dato di prenotazione sul sistema con ogni dettaglio. Dal Centro Cottura si potrà leggere on-line l'andamento e la quadratura delle prenotazioni in tempo reale, generare in automatico il prospetto di produzione e di preparazione del/dei refettori con le indicazioni specifiche dei pasti da produrre suddivisi per plesso, turno, tipologia, per tipo utente (alunno, docente, personale ATA), con indicazione specifica delle diete speciali, associate automaticamente al bambino, e dei pasti bianchi indicati al mattino.

Processo di riscossione e Canali di pagamento

CIRFOOD, facendosi carico della riscossione del corrispettivo dovuto dall'utenza, prevede il mantenimento della modalità attualmente utilizzata, ossia la gestione in **post-pagato** del servizio di refezione attraverso **Bollettini Postali**, procedura elaborata automaticamente da *eCivis Solution*, il quale produrrà documenti di pagamento da inviare alle famiglie. Con il passaggio a *eCivis Solution* verranno attivati inoltre, nel rispetto di quanto richiesto all'Art.22 del Capitolato, i seguenti canali: **Domiciliazione Bancaria** e **Homebanking**. Infine, in accordo con il Comune di Capraia e Limite, verrà attivata anche la modalità di **Pagamento Online**: attraverso il *Portale Web*, le famiglie potranno effettuare il pagamento con Carta di Credito.

GESTIONE INSOLUTI - CIRFOOD, facendosi carico della riscossione, si farà anche carico della gestione di eventuali utenti insolventi. *eCivis Solution* possiede una gestione per il controllo del ritardo di pagamento o morosità molto efficace. Nei casi di insolvenza, il sistema genera **in automatico**, messaggi di **sollecito** da inviare alle famiglie mediante sms/e-mail, anche con modalità di invio automatico secondo i criteri, i tempi e la frequenza stabilita con il Comune. A seguito di un numero prestabilito di solleciti di pagamento all'utente insolvente, CIRFOOD provvederà ad estrarre dal sistema i nominativi degli utenti morosi da consegnare al Comune in maniera da poter attivare eventuali azioni di sostegno sociale. In nessun caso CIRFOOD interromperà il servizio nei confronti dell'utente moroso senza autorizzazione del Comune di Capraia e Limite.

Comunicazione con l'Utenza

Il modulo comunicazioni di *eCivis Solution*, di grande innovazione rispetto alla versione precedente di *eCivis*, è progettato per impostare un flusso di informazione organizzato, costante e di massima trasparenza gestionale nei confronti delle famiglie, attraverso l'utilizzo di canali di comunicazione quali: sms, e-mail e portale web. Tutte le comunicazioni prodotte,

sia quelle di natura generale, sia quelle personali di natura contabile, verranno poi archiviate in una apposita cartella familiare, sempre consultabile e richiamabile dalla scheda anagrafica dell'utente. Tutte le comunicazioni generate saranno immediatamente rese disponibili alle famiglie sul **Portale Web** (di seguito descritto), incluse le **Attestazioni di pagamento ad uso della Denuncia dei Redditi (730)**.

PORTALE WEB GENITORI - Ulteriore miglioria, attivata con la migrazione al nuovo sistema, sarà il **Portale Web eCivis Solution**. Il portale, progettato secondo i dettami della legge n° 4 del 9/01/2004, è una piattaforma **multilingue**, ciò consentirà agli utenti di diverse nazionalità di selezionare la propria nel caso sia contemplata o in ogni caso selezionare una di quelle disponibili: inglese, francese, arabo, spagnolo. Il portale web, raggiungibile attraverso un **link** presente sul sito del Comune di Capraia e Limite, permetterà agli utenti di accedere, tramite propria login e password, e consultare i dati dei propri figli, siano essi di *natura personale* (dieta assegnata, fascia ISEE, frequenze, etc.), sia di *natura contabile* quali il dettaglio dei pagamenti eseguiti, le presenze analitiche dei propri figli al servizio. Il Portale consente inoltre di effettuare le **iscrizioni** e, qualora venga attivato, il **pagamento online**, oltre che richiedere una riduzione ISEE, una dieta speciale (allegando la documentazione inerente), nonché la possibilità di accedere a tutte le comunicazioni inviate alla famiglia, inclusa la **documentazione 730**. Il portale risponderà alle **le linee guida dettate da AgID**, prerogativa ormai obbligatoria per tutte le Pubbliche Amministrazioni. Esso, inoltre, sarà comodamente fruibile ed utilizzabile dagli utenti, con le medesime funzionalità aventi sul PC, anche attraverso smartphone o tablet, poiché progettato in modalità *responsive*.