



COMUNE DI MONTANARO
Città Metropolitana di Torino

Capitolato per il Servizio di ristorazione scolastica
Periodo 01.09.2021- 31.08.2024



COMUNE DI MONTANARO

CITTA' METROPOLITANA di Torino

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
(FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI
PASTI)
DELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA
E MENSA DIPENDENTI COMUNALI**

Periodo 01.09.2021 – 31.08.2024

Via Matteotti, 13 – 10017 Montanaro (TO)
Tel 011 91 60 102 – Fax 011 91 93 035
Sito internet: www.comune.montanaro.to.it
E mail: segreteria@comunemontanaro.it
Pec: comune.montanaro.to@legalmail.it



INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo	1	Oggetto dell'appalto
Articolo	2	Modalità dell'appalto
Articolo	3	Durata dell'appalto
Articolo	4	Tipologia dei servizi richiesti per la mensa scolastica
Articolo	5	Dimensione presumibile dell'utenza oggetto dell'appalto
Articolo	6	Standard di qualità del servizio

TITOLO II DETTAGLIO SERVIZIO

Articolo	7	Svolgimento del servizio - Compiti dell'Impresa aggiudicataria per la produzione dei pasti presso la cucina comunale
Articolo	8	Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature
Articolo	9	Prenotazione e pagamento dei pasti. Gestione informatizzata del servizio

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo	10	Uso degli impianti di proprietà comunale
Articolo	11	Inventario
Articolo	12	Accessi

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo	13	Oneri inerenti il servizio
Articolo	14	Assicurazioni
Articolo	15	Materiali di consumo
Articolo	16	Sospensione del servizio
Articolo	17	Divieto di subappalto

TITOLO V PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Articolo	18	Personale
Articolo	19	Idoneità sanitaria
Articolo	20	Personale operante con la ditta precedente
Articolo	21	Responsabile del servizio
Articolo	22	Vestiario del personale
Articolo	23	Applicazione del contratto di lavoro



TITOLO VI
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 24 Specifiche merceologiche degli alimenti

TITOLO VII
NORME CONCERNENTI TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 25 Orario di somministrazione pasti
Articolo 26 Modalità di trasporto alla mensa dipendenti e preparazione degli alimenti

TITOLO VIII
MENU' E TABELLE DIETETICHE

Articolo 27 Menù
Articolo 28 Variazione del menù
Articolo 29 Struttura del menù
Articolo 30 Quantità delle vivande
Articolo 31 Pasti sostitutivi
Articolo 32 Allestimento delle scorte

TITOLO IX
DIETE PARTICOLARI

Articolo 33 Diete speciali
Articolo 34 Diete in bianco e diete alternative
Articolo 35 Introduzione di nuovi piatti

TITOLO X
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 36 Organizzazione del lavoro per la produzione
Articolo 37 Conservazione di campioni
Articolo 38 Conservazione delle derrate
Articolo 39 Riciclo
Articolo 40 Gestione eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

TITOLO XI
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 41 Manipolazione e cottura
Articolo 42 Operazioni preliminari
Articolo 43 Linea refrigerata
Articolo 44 Pentolame per la cottura



TITOLO XII
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo	45	Pulizia e sanificazione
Articolo	46	Caratteristiche detersivi
Articolo	47	Divieti
Articolo	48	Pulizia impianti
Articolo	49	Modalità di utilizzo dei detersivi
Articolo	50	Rifiuti
Articolo	51	Spogliatoi e servizi igienici

TITOLO XIII
CONTROLLI DI QUALITA'

Articolo	52	Organismi di controllo
Articolo	53	Controlli da parte dell'Amministrazione Committente
Articolo	54	Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.
Articolo	55	Elenco fornitori
Articolo	56	Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante
Articolo	57	Verifiche da parte degli utenti (Commissione mensa)

TITOLO XIV
NORME CONTRATTUALI GENERALI

Articolo	58	Penalità
Articolo	59	Risoluzione del contratto
Articolo	60	Cauzione definitiva e spese contrattuali
Articolo	61	Pagamenti
Articolo	62	Revisione prezzi
Articolo	63	Osservanza delle norme e disposizioni
Articolo	64	Trattamento dei dati personali
Articolo	65	Allegati



TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica comprendente la fornitura di derrate alimentari (pasti a crudo) per la preparazione, presso il centro di cottura dato in uso gratuito dall'Amministrazione Comunale (A.C.), di pasti freschi da destinare alla mensa della scuola d'infanzia e della scuola primaria, ubicate nel Comune di Montanaro. Il servizio comprende altresì le pulizie e il riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali annessi, oltre alla distribuzione dei pasti nelle sale refettorio. Il servizio comprende inoltre la fornitura pasti per la mensa dei dipendenti comunali. Pasti annui presunti: n° 30.750 circa

Il presente appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari attualmente in vigore, approvati con DM n.65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla GU n.90 del 4 aprile 2020.

Articolo 2 - Modalità dell'appalto

L'appalto è aggiudicato, a norma dell'art.144/comma 1 e dell'art.95/comma 3 del Codice, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo gli elementi e i criteri stabiliti nel bando di gara. La procedura prevista per la scelta del contraente è quella "aperta" ai sensi dell'art. 60 del Codice dei contratti pubblici D.Lgs.50/2016 e s.m.i.

Articolo 3 - Durata dell'appalto

L'appalto ha la durata di anni scolastici n. 3 a decorrere dal 01.09.2021 e fino al 31.08.2024. Il servizio relativo alla mensa scolastica e alla mensa dipendenti dovrà essere fornito tutti i giorni del calendario scolastico.

E' facoltà dell'Ente appaltante proseguire il contratto d'appalto fino a un massimo di anni 1 (uno) in applicazione e nel rispetto delle condizioni di cui all'art.63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

La durata del contratto in corso di esecuzione, nell'eventualità che non venga rinnovato, potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art.106, comma 11 del Codice Appalti. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Articolo 4 - Tipologia dei servizi richiesti per la mensa scolastica

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale, dove ha sede il centro di cottura, situata in via Caffaro n.16, facente parte del plesso scolastico della Scuola Primaria "Sandro Pertini" e della Scuola d'Infanzia "Fillak". Quindi dovranno:



- Essere distribuiti nello stesso plesso ai bambini e agli insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) La cucina è direttamente collegata, mediante agevole corridoio, al refettorio dove dovranno essere distribuiti i pasti agli alunni e agli insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria.
- Essere veicolati presso il locale mensa dei dipendenti comunali, situato nel Palazzo Municipale – Via Matteotti 13- (secondo piano con ascensore) utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. Il servizio deve essere garantito per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) nel periodo compreso nel calendario scolastico.

L'articolazione completa del servizio comprende:

- Acquisto delle derrate alimentari
- Preparazione e cottura nella cucina comunale dei pasti
- Distribuzione dei pasti agli alunni della scuola d'infanzia e della scuola primaria (cinque giorni alla settimana)
- Trasporto dei pasti dalla cucina fino al locale mensa dipendenti presso il Palazzo Municipale di via Matteotti 13
- Preparazione e pulizia dei refettori utilizzati
- Pulizia dei locali del centro di cottura (vedi successivo art.8) al termine del servizio
- Fornitura della merenda (per cinque giorni alla settimana) ai soli alunni della scuola d'infanzia

Articolo 5 - Dimensione presumibile dell'utenza oggetto dell'appalto

- Circa 50/60 pasti giornalieri (5 gg./settimana) per bambini della scuola d'infanzia statale, oltre la merenda del pomeriggio, secondo il menù e le tabelle dietetiche allegate
Refettorio: Via Caffaro 16
Numero presunto di pasti annui circa 9.800
- Circa 115 pasti giornalieri (4gg/settimana) + 40 pasti giornalieri (1g./settimana) ai bambini della scuola primaria statale secondo il menù e le tabelle dietetiche allegate
Refettorio: Via Caffaro 16
Numero presunto di pasti annui: 17.000
- Circa 3.000,00 pasti annui per Insegnanti e Operatori delle scuole d'infanzia e primaria presso i refettori delle rispettive scuole di appartenenza.
- Circa 950 pasti annui per i Dipendenti Comunali presso il locale mensa del Palazzo Municipale situato in via Matteotti 13

Qualora venissero organizzate uscite didattiche o attività fuori sede giornaliere, la ditta dovrà preparare i pasti da asporto per gli alunni e gli Insegnanti delle scuole: in questo caso la consegna del pasto dovrà avvenire prima della partenza delle classi o dei gruppi, secondo l'orario anticipatamente concordato.

Il numero complessivo annuo dei pasti, i giorni e gli orari di somministrazione (vedi successivo art.7) sono dati indicativi e non costituiscono vincolo per l'Amministrazione Comunale.

Il quantitativo effettivo giornaliero dei pasti sarà stabilito e quindi ordinato alla Ditta, sulla base delle presenze effettive. I pasti effettivamente riconosciuti alla Ditta saranno, pertanto, quelli ordinati giornalmente.



Il personale della Ditta, dopo aver rilevato le presenze giornaliere nelle classi, comunicherà alla cucina, il quantitativo dei pasti da preparare per la mensa scolastica.

L'ufficio personale del Comune di Montanaro comunicherà alla cucina, entro le ore 09.00 di ogni giorno di funzionamento del servizio, il quantitativo dei pasti da preparare per la mensa dipendenti.

Potranno inoltre variare in aumento o in diminuzione il numero e la dislocazione delle sedi dei refettori dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità della scuola e dell'A.C.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

Articolo 6 - Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del medesimo.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

TITOLO II DETTAGLIO SERVIZIO

Articolo 7 - Svolgimento del servizio - Compiti dell'impresa aggiudicataria per la produzione dei pasti presso la cucina comunale

1) La Ditta Appaltatrice è tenuta a:

a) Rifornire giornalmente, o secondo la periodicità consentita dal tipo di alimento, la dispensa della cucina di generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti previsti nel menù allegato al presente capitolato. Le merci dovranno avere le caratteristiche previste nell'allegato C;

b) Preparare i pasti secondo i quantitativi richiesti giornalmente dagli utenti della mensa scolastica e della mensa dipendenti comunali, tenendo conto dei diversi orari di somministrazione, utilizzando proprio personale.

c) Preparare i refettori della scuola e apparecchiare i tavoli;

d) Trasportare, su appositi carrelli, i contenitori dei pasti nel refettorio scolastico collegato alla cucina e somministrare i pasti ai bambini e agli Insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria secondo i seguenti orari e modalità:

- **Scuola d'Infanzia:** Ore 11.30 circa – verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate tradizionali pluriuso. La somministrazione dei pasti, a cura del personale della cucina, avviene nel refettorio e la distribuzione ai tavoli.

Attualmente, per le misure anti-contagio dovute all'emergenza sanitaria da Covid-19, la somministrazione dei pasti ai tavoli avviene nelle classi. Tale modalità dovrà essere mantenuta fino al termine dell'emergenza sanitaria, salvo diverse disposizioni dell'A.C. e/o direttive emanate dalle autorità competenti.



- **Scuola primaria:** Ore 12,30 – primo turno
Ore 13.10 – secondo turno

Verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate tradizionali pluriuso. La somministrazione dei pasti avviene nel refettorio presso il “punto di distribuzione” a cura del personale della cucina.

Attualmente, per le misure anti-contagio dovute all'emergenza sanitaria da Covid-19, la distribuzione nel refettorio viene fatta ai tavoli. Tale modalità dovrà essere mantenuta fino al termine dell'emergenza sanitaria, salvo diverse disposizioni dell'A.C. direttive emanate dalle autorità competenti.

e) provvedere alle operazioni di pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali della cucina;

f) riordinare e ripulire a fondo le stoviglie, i piatti e gli utensili utilizzati nella distribuzione dei pasti;

g) per le ore 15.30 circa preparare le merende per i bambini della scuola d'infanzia, secondo quanto previsto nel menù (allegato A), e provvedere alla distribuzione;

h) gli orari sono indicativi e potranno subire modifiche legate alle esigenze del servizio.

i) **Mensa dipendenti:** Consegnare i pasti veicolati presso il locale mensa dei dipendenti entro le ore 13.00 e non prima delle ore 12.45. Dovranno essere forniti piatti, bicchieri e posate a perdere. I pasti veicolati dovranno essere forniti in contenitori multirazioni oppure, su richiesta dell'amministrazione, in monoporzioni (es. per esigenze organizzative legate all'emergenza sanitaria, se il numero dei pasti giornalieri richiesto è minimo, ecc...), sigillati per la fase di trasporto e dovranno essere conformi alla normativa in vigore. La distribuzione dei pasti è a carico degli stessi dipendenti comunali. E' inoltre compresa la pulizia, il riassetto del locale mensa e il ritiro finale dei contenitori di trasporto.

2) La Ditta appaltatrice dovrà inoltre:

a) acquistare stoviglie e posate da aggiungere a quelle già in dotazione, qualora non fossero sufficienti o fossero da sostituire;

b) fornire tovaglie e tovaglioli di carta (ricambio giornaliero) per i tavoli dei refettori;

c) provvedere all'acquisto e all'installazione delle apparecchiature, attrezzature e arredi che, nel corso di durata del servizio, si rendessero necessarie per essere in regola con le norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi o che la gestione riterrà necessarie per migliorare il servizio. Allo scadere del contratto sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale riscattare la proprietà di tali attrezzature al valore in quel momento risultante per effetto dell'ammortamento civilistico dei beni.

d) la Ditta dovrà inoltre essere disponibile a concedere in prestito d'uso apparecchiature, pentolame in acciaio inox, contenitori termici, etc... che si rendessero necessari per gestire i vari servizi e dovrà provvedere a eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendessero necessari durante la gestione causa usura, danneggiamenti o furti;

e) provvedere alla fornitura di attrezzature e prodotti necessari allo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia previste in capitolato;

f) provvedere alla sanificazione e disinfezione dei locali, degli arredi e delle attrezzature secondo i protocolli previsti dalle autorità sanitarie, con particolare riferimento alla pandemia da Covid-19 e alle procedure da adottare per ridurre il rischio contagi;



g) adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale programmando analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, ambienti, attrezzature e personale del servizio. Le analisi microbiologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri; con le analisi chimiche si dovrà ricercare la presenza di residui chimici volontari e non;

h) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali cucina ed accessori, dei locali refettori e delle attrezzature e arredi ivi collocati Sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette ad usura, come ad esempio:

- La tinteggiatura delle pareti;
- La sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti
- Sostituzione delle guarnizioni, manopole
- Riparazioni idrauliche
- Sostituzione vetri
- Riparazione o sostituzione delle reti anti insetti
- Ecc...

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 5/10 giorni successivi al verificarsi del guasto. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi.

3) Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi e i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito.

In nessun caso la ditta appaltatrice potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'autorità scolastica preposta.

4) Nel caso le modalità organizzative del servizio, descritte al comma 1) del presente articolo dovessero subire, nel corso dell'appalto, modifiche di rilevante impatto economico determinate dalla necessità di adottare nuove misure anti-contagio per gli eventuali sviluppi dell'emergenza sanitaria da Covid-19, l' A.C. concorderà i costi aggiuntivi del servizio, debitamente documentati, con la ditta aggiudicataria.

Articolo 8 - Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature

1) La ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale e propri mezzi alle operazioni di pulizia dei locali (cucina, servizi e refettori), delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie.

2) La ditta dovrà impiegare detersivi idonei e di buona qualità, correttamente etichettati e riportanti le corrette norme di utilizzo (campo di applicazione, dosaggio, modalità di utilizzo) le cui schede tecniche e di sicurezza dovranno essere depositate nei locali di servizio attigui alla cucina.

3) Terminata la distribuzione dei pasti, il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché tutte le attrezzature ed i locali di cucina siano perfettamente ripuliti ed eventualmente disinfettati con prodotti idonei.

4) E' parimenti a carico della ditta appaltatrice la pulizia dei corpi illuminanti, degli infissi, delle pareti, la lavatura dei vetri, nonché all'occorrenza il disgorgo delle condutture di scarico pertinenti.



- 5) All'inizio e al termine del periodo di gestione, nonché prima della riapertura della cucina, a seguito della sospensione estiva, la ditta dovrà provvedere ad effettuare una pulizia generale ed un risanamento completo dei locali.
- 6) Inoltre la ditta dovrà provvedere alla derattizzazione e alle operazioni periodiche di bonifica ambientale fatte da ditte specializzate.

Articolo 9 - Prenotazione e pagamento dei pasti. Gestione informatizzata del servizio.

- 1) La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata dal personale della Ditta che dovrà rilevare, indicativamente nella fascia oraria compresa tra le 8.30 e le 9.30, le presenze giornaliere degli alunni. La prenotazione dei pasti avverrà tramite strumenti informatizzati messi a disposizione della ditta aggiudicataria (es. Tablet Touchscreen connessi alla rete).
- 2) Per la gestione contabile del servizio, ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, **di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso**. L'amministrazione intende mantenere in uso, almeno per il primo anno scolastico di durata dell'appalto (a.s.2021/2022), l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.
- 3) Si richiede al gestore di **mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema** per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: *presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.*
Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non modificare le abitudini delle famiglie e delle scuole.
Si richiede quindi di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile.
Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.
- 4) Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:
 - Gestione anagrafica completa degli alunni- genitori/tutori e delle relative tariffe
 - Iscrizioni manuali al servizio. Dovrà essere implementato il portale per permettere alle famiglie di effettuare un'iscrizione online
 - Prenotazione informatizzata dei pasti tramite strumenti informatizzati messi a disposizione della ditta aggiudicataria (es. Tablet Touchscreen connessi alla rete).
 - Contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
 - Riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio. Sono da prevedere **almeno 2 punti vendita**, e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti.
 - Il sistema School.Net dovrà essere implementabile per l'integrazione con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del



Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi pertanto disponibile, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, **ad integrare il sistema con "PAGOPA"** (e con eventuali altri sistemi previsti da future normative) secondo le disposizioni della normativa in materia senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. **L'interfacciamento richiesto sarà dunque a totale carico della ditta aggiudicataria**

- Comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, di e.mail accesso al portale web dedicato alle famiglie.
- 5) Del sistema sopradescritto sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:
- La gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati con il supporto del personale della ditta aggiudicataria
 - L'attribuzione delle tariffe degli utenti con il supporto del personale della ditta aggiudicataria
 - La gestione dei pagamenti: stipula delle convenzioni con gli esercizi commerciali (punti di vendita di buoni virtuali) incaricati alla riscossione dei pagamenti per conto dell'A.C., l'incasso delle rette
 - L'invio di solleciti di pagamento agli utenti con debiti elevati, o di altre eventuali comunicazioni ai genitori.
 - Il recupero del debito ed eventuale rimborso del credito
 - La riscossione coattiva / diffida per gli utenti insolventi
- 6) Compete all'Aggiudicatario:
- La manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
 - L'imputazione dei dati di prenotazione sul sistema informatico
 - La verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole
 - L'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
 - Gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, tramite SMS secondo modalità che verranno concordate con l'Ente. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio
 - L'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
 - L'attivazione di un PC corredato di stampante presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
 - Tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
 - Eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Al termine del contratto, l'I.A. dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà delle banche dati e della strumentazione il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso.

Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di inizio del servizio.

Per gli anni scolastici di durata del contratto successivi al primo, nello svolgimento delle funzioni descritte nel presente articolo e alle stesse condizioni e modalità, l'I.A. potrà utilizzare altri



software che garantiscano comunque continuità al servizio. **In ogni caso, gli eventuali cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie.**

TITOLO III

STRUTTURE ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo 10 - Uso degli impianti di proprietà comunale

1) Il Comune di Montanaro concede in uso gratuito e consegna alla ditta aggiudicataria, alle condizioni previste nel presente articolo e con decorrenza dalla data di inizio del servizio:

- i locali del centro di cottura e del refettorio, situati a Montanaro nel fabbricato sito in via Caffaro n°16, attiguo e collegato alle Scuole d'Infanzia e Primaria Statali così costituiti:
 - ❖ piccolo magazzino per deposito merci
 - ❖ locale frigoriferi
 - ❖ cucina per il centro di cottura
 - ❖ locali lavaggio e deposito stoviglie
 - ❖ servizi igienici
 - ❖ corridoio di collegamento con il refettorio delle scuole d'infanzia e primaria
 - ❖ salone refettorio arredato con tavoli e sedie per circa 180 posti a sedere. Una parte del locale è riservata alla scuola dell'infanzia

2) La Ditta si obbliga a non apportare, senza autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature.

L'eventuale ripristino della situazione iniziale è a carico del gestore, fatti salvi eventuali danni o penali che saranno posti a carico della ditta.

3) La ditta è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.

4) La ditta potrà utilizzare i locali e le attrezzature concesse esclusivamente per fornire i pasti alle mense scolastiche indicati nel presente capitolato o, in casi particolari, a terzi espressamente richiesti ed autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

5) La ditta avrà la facoltà di utilizzare la struttura per la preparazione dei pasti destinati ad altre utenze non rientranti tra quelle elencate nel presente capitolato, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Tali pasti non potranno in alcun modo essere consumati all'interno della struttura, ma dovranno essere trasportati, a cura esclusiva della ditta, presso la destinazione di consumo. Inoltre, per ciascun pasto destinato ad utenze diverse come sopra definite, la ditta dovrà corrispondere al Comune di Montanaro un importo, da concordare, a titolo di rimborso per spese generali e per usura delle attrezzature.

6) La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.

7) Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese inerenti l'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile occorrente all'espletamento del servizio, nonché quelle



inerenti all'illuminazione dei locali e al riscaldamento dei medesimi. Resta a carico dell'Amministrazione comunale la spesa relativa al servizio di smaltimento dei rifiuti.

Articolo 11 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante della Ditta. Tale operazione dovrà essere ultimata prima dell'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, se ritenuto necessario dal Comune, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna si intende funzionante e in buon stato.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendano necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti sarà a totale carico del gestore che dovrà provvedere alla necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

La Ditta è tenuta a consegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione. Le perdite o i danneggiamenti del materiale dato in consegna saranno tollerate nella misura del 5% del valore complessivo del materiale consegnato.

Articolo 12 - Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa, sia presso il centro di cottura che presso i magazzini ed i refettori.

L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, nonché l'effettuazione di analisi microbiologiche e/o chimiche sulle derrate, sia presso la cucina che presso i punti di distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei locali scolastici, adibiti al servizio di ristorazione, è consentito l'accesso esclusivamente al personale dell'I.A., agli incaricati della manutenzione, ai funzionari dell'A.C. ed ai rappresentanti della commissione mensa autorizzati. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A..

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo 13 - Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, esclusi altri, corridoi e scale sono a totale carico dell'I.A.

Inoltre l'I.A. dovrà provvedere alla distribuzione della merenda alle ore 15,30 circa nella scuola dell'infanzia.



Articolo 14 - Assicurazioni

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa RCT/RCO contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dei servizi in appalto.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilioni e cinquecentomila euro) unico per danno a terzi nell'espletamento del servizio, sino al termine del contratto d'appalto.

Articolo 15 - Materiali di consumo

E' a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie e piatti tradizionali e/o monouso, vassoi a scomparto, ove necessari, ed ogni altro utensile necessario per la distribuzione, comprese le brocche infrangibili in policarbonato (non di plastica) dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) da lt.1 e/o 1,5, a seconda dell'età dell'utenza, per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (es. detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli ec...)

Le stoviglie monouso, utilizzate per la mensa dipendenti e per eventuali situazioni di emergenza (sanitaria e/o organizzativa) devono essere biodegradabili e compostabili, a norma dei CAM approvati con DM 10 marzo 2020 n.65.

La fornitura, per ogni utente, deve essere costituita da: n°1 tovaglietta, n°1 tovagliolo, n°1 bicchiere, n°1 piatto per il primo, n°1 piatto per il secondo, n°1 piatto o vaschetta per il dessert, nel caso si utilizzi il servizio di distribuzione tradizionale ai tavoli.

Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali, essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata, a norma dei C.A.M. di cui al DM 10 marzo 2020 n.65.

Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale in casi particolari, in cui, per diverse motivazioni, non sia possibile prelevare o utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale.

Articolo 16 - Sospensione del servizio

1) Nel caso di sciopero del personale delle scuole o interruzione del servizio per cause di forza maggiore, si riconoscono alla ditta fornitrice i seguenti compensi:

a) se la comunicazione dello sciopero o dell'interruzione avviene nel giorno della fornitura, l'Amministrazione concederà un accredito del 25% sul prezzo del pasto a compenso dei costi fissi cui la ditta deve far fronte (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente).

b) non si riconoscono compensi nel caso in cui se ne dia comunicazione il giorno precedente alla fornitura.

2) Per scioperi del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria nessuna penalità sarà imputabile se ne venga data comunicazione entro le ore 10.00 del giorno precedente; qualora la



comunicazione sia fatta dopo tale termine e non sia quindi possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, è applicabile la penalità del 30% sull'importo totale dei pasti prenotati, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione, a totale carico della Ditta fornitrice, di alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

Articolo 17 - Divieto di subappalto

- 1) E' assolutamente proibito all'aggiudicatario subappaltare o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione e risarcimento danni.
- 2) Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate, della manutenzione ordinaria, delle pulizie straordinarie, così come disciplinato dall'art.105 del D.Lgs, n.50/2016.

TITOLO V PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Articolo 18 - Personale

L'I.A, dovrà assicurare il servizio con proprio personale in rapporto adeguato al numero dei pasti da preparare e da distribuire.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro.

Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere comunicata per iscritto all'A.C..

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello previsto in fase d'offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Impresa in sede di offerta. A tale proposito, in sede di offerta, deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle varie fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e di pulizia

L'appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto, sia nei confronti del personale comunale, sia nei confronti del personale dipendente dall'amministrazione scolastica statale (insegnanti e operatori). L'appaltatore s'impegna a richiamare, multare, e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile;

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

Articolo 19 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.



Le vigenti disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito ai controlli e alla profilassi delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate e, se nuove immediatamente recepite.

Articolo 20 - Personale operante con la ditta precedente

L'I.A. dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della Ditta precedente, già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dal vigente contratto di lavoro della categoria interessata.

Articolo 21 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile in possesso di titolo di studio adeguato con esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del presente capitolato e di adeguata formazione documentata.

Il Responsabile/Direttore della cucina di Montanaro dovrà occuparsi della direzione del servizio e coordinare le attività del personale.

Il Responsabile, dovrà anche sovrintendere alle attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (responsabile dell'autocontrollo HACCP).

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli addetti al servizio e con l'ufficio comunale preposto al controllo della mensa scolastica e dovrà essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. Sarà la persona a cui fare riferimento per qualsiasi problema inerente l'intero servizio di refezione scolastica.

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

Articolo 22 - Vestiario del personale

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'I.A. L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, tutti i dispositivi monouso previsti dalla normativa (camici, cuffie, mascherine, soprascarpe), in occasione dei sopralluoghi della Commissione Mensa.

Articolo 23 - Applicazione del contratto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L., deve essere dipendente dell'impresa e quindi indicato nel libro paga dell'impresa medesima.

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località dove si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.



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

La Stazione Appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'impresa sarà tenuta ad integrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa ha regolarizzato la propria posizione.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 24 - Specifiche merceologiche degli alimenti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono riportate nell'Allegato C (*Qualità delle materie prime*) al presente Capitolato Speciale.

TITOLO VII

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE PASTI

Articolo 25 - Orario di somministrazione pasti

La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata:

- Entro le ore 11,30/11,45 per la scuola dell'infanzia
- Entro le ore 12,30 per la scuola primaria (1° turno)
- Entro le ore 13.10 per la scuola primaria (2°turno)
- Entro le ore 13.00 (e non prima delle ore 12,45) per la mensa dipendenti comunali (pasti veicolati)

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative concordate con la Stazione appaltante.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore.

Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.

Articolo 26 - Modalità di trasporto alla mensa dipendenti e preparazione degli alimenti.

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo, adibito esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conforme alla vigente normativa.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente, o al bisogno, alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento e contaminazione agli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.



Per il trasporto dei pasti veicolati, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene, dotati di coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni, oppure le vaschette sigillate delle monoporzioni.

I contenitori isotermeici devono essere opportunamente identificati e su almeno uno di loro deve essere riportato il nome "Mensa dipendenti", il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata, mentre la frutta e la verdura devono essere trasportate in cassette o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, la data di scadenza originale, nonché la quantità.

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

Entro il primo mese di servizio e ad ogni inizio di anno scolastico, l'I.A. dovrà fornire all'A.C. l'indicazione dell'automezzo utilizzato per il trasporto e la consegna dei pasti alla mensa dipendenti ubicata in via Matteotti 13 presso il Palazzo Municipale, precisando la targa e l'intestatario.

La consegna dei pasti presso la mensa dipendenti dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicata la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

TITOLO VIII

MENU' E TABELLE DIETETICHE

Articolo 27 - Menù

Dovranno essere rispettati i menù predisposti dall'A.C. e validati dal competente servizio dell'ASL TO4.

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, su quattro settimane a rotazione per i due ordini di scuola (infanzia, primaria) e la mensa dipendenti. Salvo diverse disposizioni giustificate dalla situazione climatica, il menù invernale viene introdotto nella prima settimana di novembre (periodo novembre/marzo) e il menù estivo nella prima settimana di aprile (periodo aprile/ottobre).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (vedi allegati) e/o concordate tra le parti.

Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'ASL di verificarne il rispetto.

Articolo 28 - Variazione del menù

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Capitolato in considerazione delle seguenti varianti:

- Indicazioni, suggerimenti e osservazioni da parte del S.I.A.N. dell'ASL TO4;
- Cambio stagionale



- Grado di accettabilità degli utenti
- Necessità di sperimentazione

Eventuali variazioni del menù dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; eventuali innovazioni e proposte di nuovi piatti (coerenti con i menù approvati) dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in particolari e motivate circostanze (es. mancata fornitura, guasto di attrezzature, interruzione dell'energia elettrica o del gas, incidenti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, etc..).

Tali variazioni dovranno in ogni caso essere comunicate (via e-mail) e concordate con l'ufficio comunale competente.

Articolo 29 - Struttura del menù

Nel dettaglio la struttura del menù per tutte le categorie di utenti è la seguente:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione oppure yogurt o dessert (una volta alla settimana).

Inoltre per gli alunni della scuola d'infanzia dovrà essere fornita la merenda del pomeriggio.

In sostituzione del pasto programmato, l'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione, secondo le normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Ogni pasto sostitutivo, dovrà essere comprensivo di acqua minerale naturale cl.50.

Vista la necessità di incentivare il consumo di frutta nella popolazione, l'A.C., in accordo con la Dirigenza Scolastica, potrà richiedere all' I.A. di anticipare a metà mattina la frutta del pranzo per favorirne il consumo.

Articolo 30 - Quantità delle vivande

I pasti per il servizio di refezione dovranno essere confezionati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche giornaliere, redatte in base alle indicazioni fornite dal S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'Azienda Sanitaria Locale ASL TO4 e allegate al presente capitolato (allegato B), di cui costituiscono parte integrante.

Le tabelle dietetiche riportano i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di pulizia e lavorazione e dei cali dovuti allo scongelamento.

La ditta aggiudicataria dovrà preparare i pasti per ogni servizio tenendo conto delle grammature specifiche previste per ogni tipo di utenza.

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.



Articolo 31 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che non consentano la sostituzione, l'I.A., entro il tempo massimo di 60', dovrà provvedere alla relativa sostituzione con piatti alternativi di facile esecuzione e di pari valore nutrizionale.

Lo schema di sostituzione prevede:

1°piatto: pasta o riso in bianco

2°piatto: tonno o formaggio o prosciutto

Contorno: insalata di pomodori o finocchi

Dessert: Mousse di frutta o frutta di stagione

Articolo 32 - Allestimento delle scorte

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione una scorta delle derrate alimentari nella sede della cucina ; dovrà essere depositato un quantitativo di merce o derrate atte al confezionamento di almeno 200 pasti costituiti da pasta, sugo di pomodoro, tonno e piselli in scatola e macedonia di frutta preconfezionata (oltre ad un congruo numero di bottiglie di acqua minerale da utilizzare in caso di anomalie al funzionamento dell'acquedotto) e con l'intesa che, ovviamente, le derrate depositate siano costituite da prodotti non alterabili e quindi da potersi in qualsiasi momento confezionare con buona resa organolettica ed igienica. Alla custodia e vigilanza, dovrà altresì adempiere il personale del servizio cucina durante il servizio normalmente svolto dallo stesso per la preparazione dei pasti. Il controllo delle derrate depositate dovrà avvenire almeno una volta al mese e, nel caso in cui si riscontrassero prodotti alterati o avariati, l'I.A. dovrà, entro le 48 ore, provvedere alla sostituzione.

TITOLO IX DIETE PARTICOLARI

Articolo 33 - Diete Speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante.

In particolare l'I.A. deve assicurare pasti per:

- Soggetti affetti da malattia celiaca
- Soggetti diabetici
- Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali

Per ottenere la predisposizione di diete speciali, dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico, attestante la patologia e le variazioni necessarie.

Tale certificazione deve essere prodotta al Comune che provvederà a trasmetterla alla Ditta e, se richiesto, al S.I.A.N. di competenza. Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e contrassegnata dal nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.



Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C./4°C. al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di -2°C/+4°C. Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto).

Nel caso di pasti veicolati, il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione non dovrà superare i 10°C.

Per riscaldare il pasto, nel punto di distribuzione periferico verrà utilizzato un forno a microonde fornito dall'I.A.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati/congelati

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità e il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

Le diete speciali devono corrispondere il più possibile al menù base, preparando gli stessi piatti, ma adattati alla tipologia di intolleranza/allergia alimentare (es. carne impanata→carne impanata con farina senza glutine per il celiaco→carne impanata senza uovo per l'allergico all'uovo)

Articolo 34 - Diete in bianco e diete alternative

Su richiesta dell'utenza l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse, indicativamente, sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto magro e da una mela. L'I.A. si impegna a garantire la predisposizione di diete in bianco (che devono avere una durata limitata) qualora venga fatta richiesta entro le 10.00 dello stesso giorno.

Sempre su richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

Pertanto, l'I.A. dovrà proporre in concerto con un dietista, piatti alternativi al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

I dati relativi allo stato di salute ed alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità al Regolamento UE sulla privacy (679/2016).

Articolo 35 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora vengano introdotte nuove preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve richiedere preventiva autorizzazione all'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti di nuova introduzione sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (vedi allegati).



TITOLO X

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 36 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o quando previsto dalla normativa, deve fare uso di mascherine e guanti monouso, oltre ai già citati camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. Inoltre l'organizzazione della produzione deve prevedere tutti quegli accorgimenti necessari a prevenire le contaminazioni batteriche.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli e braccialetti di alcun tipo e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

L'organizzazione del personale, in ogni fase del processo produttivo, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (Sistema HACCP).

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.

Articolo 37 - Conservazione di campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta deve giornalmente prelevare presso la cucina almeno 150 gr. di ogni prodotto somministrato (primo, secondo e contorno) confezionarli in sacchetti sterili, con indicata la data e l'ora di confezionamento, e conservarli a temperatura di refrigerazione per le 72 ore successive. Solo se non fosse possibile mantenere refrigerato l'alimento, può essere accettato il congelamento, mantenendo tale condizione anche durante il trasporto in Laboratorio e fino all'analisi.

Articolo 38 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti.

Le carni rosse, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella ad una temperatura tra +1°C. e +4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti.



E' vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc..., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine da evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

Articolo 39 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori in accordo con il sistema di raccolta differenziata in uso nel Comune. L'I.A. dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. L'I.A. provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della sede di refezione.

Articolo 40 - Gestione eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

L'esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti deve essere costantemente monitorata e valutata, al fine di identificarne le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo dello smaltimento come rifiuti, costituisce sia una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e sia un gesto di solidarietà.

In sede di offerta tecnica le ditte sono invitate a proporre iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà:

-iniziative rivolte ai ragazzi delle scuole per favorire "l'accettazione dei cibi" (educazione al consumo)

-iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo avanzato ad enti o associazioni che gestiscono strutture per animali abbandonati (canili)

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE
--

Articolo 41 - Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dal menù, adeguando le tecnologie di produzione e distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo, così, da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.



Articolo 42 - Operazioni preliminari

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

- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C. e +4°C., il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda il giorno della cottura. Il prodotto, una volta scongelato, deve essere utilizzato entro le 24 ore successive.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. In casi di emergenza è consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato, limitandolo a confezioni di piccola pezzatura onde evitare avanzi;
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre,) il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo;
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati nei forni a termoconvezione;
- E' esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione

Articolo 43 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i +1°C. e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono arrostiti, roast beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

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

Articolo 44 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere.

Per la preparazione di pasti destinati ai celiaci, devono essere utilizzati pentolame e posateria ad uso esclusivo degli utenti affetti da tale patologia.



TITOLO XII

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo 45 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura centralizzato, e presso i refettori devono essere oggetto di specifica procedura.

L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). Ogni variazione della procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati da quelli relativi alle operazioni di distribuzione.

Tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione previsti dalle procedure di pulizia e disinfezione predisposti dall'I.A./A.C. devono essere conformi alla legislazione vigente, nonché essere accompagnati dalle schede tecniche e di sicurezza.

Articolo 46 - Caratteristiche detersivi

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi ai CAM pertinenti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole ed altre attrezzature. .

Articolo 47 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi sia nei locali del centro di cottura centralizzato che nei locali adibiti a refettorio

Articolo 48 - Pulizia impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei refettori dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

Articolo 49 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale che nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve fare uso di detersivi, dovrà indossare gli indumenti prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).



Tutto il materiale di sanificazione non deve essere presente nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento dei pasti.
I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Articolo 50 - Rifiuti

Presso il centro di cottura comunale e in tutti i refettori i rifiuti dovranno essere differenziati e raccolti quotidianamente in sacchetti per essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata a cura del personale dell'I.A.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi del Codice dell'ambiente (D.lgs. n.152/2006 e s.m.i.). E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A. In ogni caso l'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Articolo 51 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'
--

Articolo 52 - Organismi di controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, i competenti uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e consulenti specializzati incaricati dall'A.C.

Articolo 53 - Controlli da parte dell'Amministrazione Committente

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

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C.

L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.



E' fatto obbligo consegnare, se richieste, copia delle bolle di consegna delle merci unitamente alla fattura mensile per poter verificare il rispetto della merceologia prescritta dal presente Capitolato.

Articolo 54 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'I.A. deve essere in possesso delle certificazioni di qualità secondo le norme UNI-EN ISO 9001 ed.2008 o successive e di un piano di autocontrollo documentato ai sensi del D.Lgs.193/2007 e dovrà operare in conformità a quanto prescritto dalle linee guida della Regione Piemonte.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. ed a sue spese l'effettuazione di esami presso laboratori riconosciuti dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione e attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate a svolgere i controlli.

Articolo 55 - Elenco fornitori

La I.A. deve inviare all'A.C.ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori, come pure ogni aggiornamento di tale elenco. Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte dell'I.A., è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se, trascorsi tre giorni lavorativi dal ricevimento della stessa, l'A.C. non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica dei fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto all'I.A.:

- Di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione revisionata;
- Di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello dell'I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente capitolato;
- Che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. L'I.A., pertanto, inserisce a sistema alcune verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

Articolo 56 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

La stazione appaltante potrà eseguire direttamente controlli o incaricare organismi esterni privati. In questo ultimo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività. Gli organismi di controllo svolgeranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.



I prelievi da sottoporre a controllo possono riguardare alimenti nelle diverse fasi di lavorazione e generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, nel contempo il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale dell'I.A.

Articolo 57 - Verifiche da parte degli utenti (Commissione Mensa)

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni della Commissione sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

L'I.A. dovrà consentire alla Commissione di esercitare il proprio compito di verifica secondo le regole che verranno opportunamente comunicate dall'A.C.

TITOLO XIV NORME CONTRATTUALI GENERALI

Articolo 58 - Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta, le quali devono pervenire entro 3 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati.

Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, il corrispondente importo relativo alla penale applicata, sarà trattenuto dall'importo delle fatture emesse a pagamento, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Nel caso di singole inadempienze o abusi, l'A.C. avrà la facoltà di applicare una penale rapportata all'entità del danno:

Infrazione contestata	Penalità
Per sospensione del servizio	<ul style="list-style-type: none">➤ € 250,00 per il primo giorno➤ € 500,00 per ogni singolo giorno successivo
Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari	<ul style="list-style-type: none">➤ € 250,00 per la prima infrazione➤ € 500,00 per ogni infrazione successiva
Per carenze sotto l'aspetto quantitativo dei pasti somministrati (per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo espressamente indicate per porzione cotta/crudo), quando rilevato su una media di 10 piatti in distribuzione ed in assenza di immediata integrazione)	<ul style="list-style-type: none">➤ € 100,00 per la prima infrazione➤ € 200,00 per le infrazioni successive



Per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di +/- 10 minuti	➤ € 50,00 per la prima infrazione ➤ € 100,00 per le infrazioni successive
Per alimenti non conformi allo standard qualitativo previsto nelle tabelle merceologiche	➤ € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00
In caso di rinvenimento di corpi estranei (organici o inorganici o parassiti) nei pasti somministrati	➤ € 200,00 sino a un massimo di € 1.000,00
Per la presenza insufficiente del personale in cucina e/o addetto alla distribuzione o mancata sostituzione come indicato nell'offerta tecnica	➤ € 200,00 sino a un massimo di € 600,00
Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti	➤ € 200,00 sino a un massimo di € 600,00

Per altre inadempienze non espressamente predefinite l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia di igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno a carico dell'I.A.

Articolo 59 - Risoluzione del contratto

1) Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del C.C. le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
- b) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle cucine accertato dall'ASL competente;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla sua retribuzione e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) ulteriore inadempienza della ditta aggiudicataria dopo la comminazione di 5 penalità o somma di ammonizioni tali da rendere insoddisfacente il servizio;
- f) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi previsti dal presente capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Articolo 60 - Cauzione definitiva e spese contrattuali

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto d'appalto di servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fidejussione



bancaria o polizza assicurativa, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni. Nel caso in cui l'A.C. dovesse incamerare tutta o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati, l'I.A. deve, a semplice richiesta scritta dell'A.C., reintegrare la cauzione.

Tale cauzione sarà svincolata, su richiesta dell'I.A., ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, comprese le spese di contratto, bolli e registrazioni accessori e conseguenti saranno a carico dell'aggiudicatario.

Articolo 61 - Pagamenti

Il pagamento del servizio verrà effettuato su presentazione di fatture mensili, emesse dall'Impresa Aggiudicataria e verificate dal Responsabile Comunale del servizio, entro 60 giorni dal ricevimento delle fatture. Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti erogati mensilmente, suddivisi per alunni ed insegnanti e per tipologia di scuola. Le fatture relative alla mensa dipendenti dovranno essere emesse a parte.

Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni già contestati alla ditta o il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi mensili di cui sopra.

Articolo 62 - Revisione prezzi

Il prezzo dei pasti non è soggetto a revisione prezzi e rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Articolo 63 - Osservanza delle norme e disposizioni

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del Capitolato.

Articolo 64 - Trattamento dei dati personali

Tutti i dati personali di cui l'amministrazione sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione, vengono trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati.

La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento dei dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte del Comune di Montanaro, nel rispetto della normativa vigente.

Articolo 65 - Allegati

Formano parte integrante del presente Capitolato:

- Allegato A: Menù autunno inverno - Menù primavera estate - Merende Scuola d'Infanzia
- - Pasti da asporto
- Allegato B: Tabella Grammature
- Allegato C: Qualità delle materie prime

====°°°====°°°====°°°====°°°====