

**Comune di Alonte
Provincia di Vicenza
Settore Tecnico**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA PRIMARIA "MARCONI" DI ALONTE E NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA "GIOVANNI XXIII" DI ALONTE NEL PERIODO DA GENNAIO 2019 AL 30 GIUGNO 2022 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO FINO AL 30 GIUGNO 2024

CIG: 7738129A0D

TITOLO I - PRINCIPI GENERALI 4

Art. 1	APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	4
Art. 2	OGGETTO DEL CAPITOLATO.....	4
Art. 3	DURATA DEL CONTRATTO.....	4
Art. 4	LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA'	5
Art. 5	IMPORTO STIMATO DELL' APPALTO	5
Art. 6	CONDIZIONI GENERALI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	6
Art. 7	PRENOTAZIONE DEI PASTI	6
Art. 8	IL MENU'	7
Art. 9	VARIAZIONI E DIETE SPECIALI	8
TITOLO II – ALTRI ASPETTI DEL SERVIZIO		10
Art. 10	NATURA E CONTINUITA' DEL SERVIZIO.....	10
Art. 11	TRASPORTO DEI PASTI.....	10
Art. 12	RITARDI NELLE CONSEGNE	11
Art. 13	PERSONALE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	13
Art. 14	VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	15
Art. 15	RESPONSABILITA' DELL' APPALTATORE E POLIZZE ASSICURATIVE	15
TITOLO III – QUALITA' DEGLI ALIMENTI E DELLE PREPARAZIONI.....		18
Art. 16	NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI.....	21
Art. 17	CONSERVAZIONE CAMPIONI (PASTO TEST)	22
TITOLO IV– IMPIANTI E ATTREZZATURE		23
Art. 18	IMMOBILI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE	23
Art. 19	MANUTENZIONE ORDINARIA, STRAORDINARIA E SOSTITUZIONE DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI	24
Art. 20	MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE	24
Art. 21	MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE.....	24
Art. 22	FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE ²⁶	
TITOLO V– DISPOSIZIONI VARIE		27
Art. 23	AUMENTI, DIMINUZIONI, VARIAZIONI DEL SERVIZIO	27
Art. 24	SUB APPALTO	27
Art. 25	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.....	28

Art. 26	COMMISSIONE MENSA NELLE SCUOLE	28
Art. 27	MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.....	29
Art. 28	ONERI DELL'IMPRESA.....	30
Art. 29	SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE PRESENZE E DEI PASTI	32
Art. 30	ONERI DEL COMUNE	32
Art. 31	FATTURAZIONE ELETTRONICA E PAGAMENTI.....	33
Art. 32	PENALITÀ	34
Art. 33	PROCEDURA DI CONTESTAZIONE	36
Art. 34	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	36
Art. 35	ACCORDI OPERATIVI.....	37
Art. 36	RINVIO A NORME GENERALI	37

TITOLO I - PRINCIPI GENERALI

Art. 1 APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato disciplina le caratteristiche tecniche del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Alonte che sarà aggiudicato tramite gara da esperirsi con il criterio “economicamente più vantaggioso”.

Per la disciplina della procedura d'appalto si rimanda a quanto disposto nel bando e nel disciplinare di gara.

Art. 2 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione delle mense scolastiche, nelle diverse fasi di:

- approvvigionamento delle materie prime comprese le bottiglie di acqua necessarie;
- gestione informatizzata della rilevazione delle presenze e dei pasti secondo le modalità di seguito indicate;
- preparazione dei cibi presso la cucina della scuola dell'Infanzia;
- preparazione dei tavoli;
- consegna dei pasti presso la scuola elementare;
- scodellamento dei pasti in entrambe le scuole servite;
- riordino, pulizia e sanificazione della cucina, dei tavoli e sedie dei refettori.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio saranno a carico della Ditta aggiudicataria. L'assunzione dell'appalto da parte della Ditta è fatta con propria organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio esclusivo.

L'appalto prevede la fornitura di pasti agli alunni e adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso le seguenti scuole:

- a) Scuola Primaria “Marconi” di Alonte
- b) Scuola dell'infanzia “Giovanni XXIII” di Alonte

Su richiesta della stazione appaltante i soggetti utilizzatori del servizio possono essere ampliati ad esempio ad utenze deboli segnalate dall'ufficio servizi sociali del Comune.

Il servizio di cui al presente capitolato deve essere reso nel rispetto dei criteri ambientali minimi approvato con il DM 25 Luglio 2011

Art. 3 DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto ha durata di 3 anni e 6 mesi e più precisamente da Gennaio 2019 al 30 Giugno 2023, con

facoltà di proroga per ulteriori 2 anni in caso di valutazione positiva del servizio da parte dell'amministrazione. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando il Comune non abbia provveduto a definire un nuovo contratto.

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico stabilito dalla Direzione scolastica e potrà subire variazioni in relazione alle necessità delle Istituzioni scolastiche e dell'Amministrazione comunale.

Art. 4 LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA'

A titolo puramente indicativo ed a nessun titolo vincolante per Comune appaltante, ai fini del calcolo dell'entità di personale necessario per garantire ad un livello ottimale l'espletamento del servizio, si riportano a titolo puramente indicativo, i volumi di pasti prodotti per ciascuna scuola nell'anno scolastico precedente.

Fermo restando che ogni valutazione è a cura e responsabilità della Ditta aggiudicataria.

STRUTTURE SCOLASTICHE	N° PASTI ANNO 2017 - 2018	ORARIO DI CONSUMAZIONE PASTI
Scuola dell'Infanzia Giovanni XXIII	circa 7.000	DAL LUNEDI' AL VENERDI' dalle 11,45 alle 12.30
Scuola Primaria Statale G. Marconi	circa 12.000	DAL LUNEDI' AL VENERDI' dalle ore 12.15 alle 13.00
TOTALE COMPLESSIVO PASTI	circa 19.000	

Art. 5 IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto del presente appalto, per il periodo del contratto, comprese le opzioni per il rinnovo, ai fini della quantificazione della base d'asta, è stabilito in € 492.200,00 (I.V.A. esclusa).

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle eventuali circostanze modificative che dovessero intercorrere, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né poter rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Il prezzo previsto per l'appalto è valorizzato sulla base dell'importo previsto per il singolo pasto 4 euro e 60 centesimi, moltiplicato per il numero dei pasti stimati. In ogni caso, il rischio di domanda rimane a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 6 CONDIZIONI GENERALI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Le condizioni generali alle quali dovrà essere informato il servizio di ristorazione sono le seguenti:

- piatti e stoviglie saranno forniti dalla stazione appaltante, ma la Ditta aggiudicataria è tenuta ad integrare, ogni qualvolta se ne presenti la necessità, la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessari a garantire il servizio di ristorazione scolastica. La Ditta dovrà inoltre fornire tovagliette e tovaglioli di carta a perdere.
- fornitura di acqua naturale in bottiglia in base alle necessità dell'utenza;
- preparazione e cottura di circa **19.000 pasti** per anno di servizio, **presso la cucina centralizzata di questo Comune, sita presso la scuola dell'infanzia Giovanni XXIII in via Bedeschi n. 1;**
- il pasto dovrà essere composto da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, frutta o dessert e preparazione della merenda a metà mattina e pomeriggio per i soli alunni della scuola d'infanzia. Si intendono compresi nel prezzo dei pasti anche le forniture di olio, aceto, sale, limone, grana grattugiato. La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, per gli utenti che lo richiedano specificatamente, come indicato nel successivo art. 6, documentate da certificazione sanitaria.
- trasporto e consegna dei cibi, in appositi scaldavivande necessari per il mantenimento della temperatura dei cibi, presso la scuola primaria statale G. Marconi – Via Roma, 3;
- preparazione sale mensa, riordino locali (pulizia tavoli, sedie, materiali in dotazione) di tutti i plessi serviti;
- distribuzione dei pasti (cd. "scodellamento") in ogni scuola servita;
- pulizia area cucina, attrezzature, magazzino;
- lavaggio stoviglie e strofinacci;
- raccolta e convogliamento dei rifiuti provenienti dal servizio di ristorazione e dai locali annessi, negli appositi contenitori presso ogni scuola per la raccolta differenziata nel rispetto della disciplina comunale in materia.

E' consentito alla Ditta aggiudicataria, qualora il numero degli utenti sia inferiore a 15 (come ad esempio in caso di sciopero del personale scolastico), di non utilizzare il centro di cottura per la preparazione dei pasti. In tal caso i pasti dovranno essere trasportati utilizzando contenitori termici a carico della Ditta in linea calda/fredda.

Il servizio sarà svolto secondo il calendario scolastico.

Art. 7 PRENOTAZIONE DEI PASTI

La Ditta appaltatrice fornirà presso le sale mensa dei singoli plessi scolastici il numero e tipologia di pasti che saranno prenotati dalle singole scuole entro le ore 9.30 di ogni giorno esclusivamente tramite il sistema informatico di gestione della rilevazione delle presenze e dei pagamenti.

Nessuna persona diversa dagli alunni, dagli studenti, dal personale della scuola e dai membri del comitato mensa, potrà servirsi della mensa senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Gli uffici comunali competenti dovranno disporre di credenziali di accesso al sistema di prenotazione dei pasti per poterne controllare il numero, tipologia e l'ordine per ogni singolo utente.

Art. 8 IL MENU'

Nella stesura dei menù e nella produzione dei pasti, il soggetto appaltatore del servizio dovrà obbligatoriamente attenersi ai *LARN* (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana) elaborati dalla S.I.N.U., alle *Linee Guida per una sana alimentazione*, elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e alle *Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica* della Regione del Veneto documento approvato con deliberazione della Giunta regionale del Veneto n. 3883 del 31.12.2001.

Il Comune, anche con il parere del comitato mensa, si riserva di sostituire i piatti previsti nei menù, in caso di non gradimento da parte dell'utenza. In caso di richiesta di variazione del tipo di menù, l'Ente comunicherà alla Ditta la richiesta di variazione che quest'ultima si impegna ad accettare senza alcun onere aggiuntivo fatto salvo l'obbligo di ottenere da parte dell'ULSS competente il visto sul nuovo menù. Sono fatte salve le "diete speciali" di cui si dirà in seguito che costituiscono eccezione al menù.

Altre condizioni relative al menù di ristorazione scolastica:

- il menù dovrà essere variegato e diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato;
- il menù dovrà prevedere l'utilizzo di prodotti DOC, DOP e IGP;
- la ditta aggiudicataria dovrà predisporre, sulla base delle richieste presentate e senza alcun onere aggiuntivo, pasti c.d. "bianchi" e variazioni per "diete speciali";
- almeno un pasto alla settimana dovrà essere completamente biologico.

Le tabelle dietetiche dovranno essere rispettate in rapporto alla quantità di calorie, alle fasce di età e alla grammatura dei singoli alimenti.

I menù dovranno essere predisposti a cura del soggetto appaltatore con l'indicazione calorica e

nutrizionale e nel rispetto dei parametri previsti dalle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto, approvato con DGRV n. 3883 del 30.12.2001 e successive modifiche e integrazioni.

Altre indicazioni di carattere generale sono:

- tenere conto della differenziazione per classi d'età;
- strutturazione dei menù su quattro settimane a rotazione;
- rispetto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- somministrazione, con cadenza almeno settimanale, di prodotti biologici;
- descrizione analitica delle singole ricette, con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni dell'Azienda ULSS, del Comune anche in rappresentanza della Commissione Mensa.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà ottenere la validazione del menù da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'U.L.S.S. n. 8 Berica, con obbligo di attenersi alle varie prescrizioni.

Art. 9 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, come ad esempio:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- alimenti vietati per motivi religiosi.

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù “bianco” di circa il 10% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;

- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica, prima dell'inizio dell'anno scolastico, quando possibile.

Gli utenti che necessitano di un menù speciale a scopo etnico – religioso dovranno necessariamente fare richiesta prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Le diete particolari dovranno essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il soggetto appaltatore dovrà inoltre essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'Ufficio Scuola, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

TITOLO II – ALTRI ASPETTI DEL SERVIZIO

Art. 10 NATURA E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato, salvo in casi eccezionali previsti dalla legge o in caso di calamità naturali (terremoti, alluvioni ecc).

Il servizio dovrà funzionare secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, tenuto conto dei giorni di sospensione delle lezioni autonomamente stabiliti dalle singole Istituzioni scolastiche e dei giorni che, pur inseriti nel calendario scolastico, avranno le lezioni sospese per qualsiasi motivo.

Per quanto concerne gli scioperi che investano il personale dipendente della Ditta appaltatrice, che per qualsiasi motivo possano influire sul normale svolgimento del servizio, la Ditta medesima dovrà darne motivata comunicazione al Comune con preavviso di almeno 24 ore e dovrà impegnarsi ad attuare soluzioni alternative per i menù, equipollenti dal punto di vista dietetico, energetico e merceologico, la cui composizione va concordata con il Comune.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti provenienti da un centro di cottura alternativo nella sua disponibilità, sito ad una distanza non superiore a 30 minuti dal luogo di somministrazione. L'emergenza dovrà essere limitata a due giorni al massimo.

In caso di mancate consegne di derrate alimentari, la Ditta appaltatrice è tenuta a sostituire il menù giornaliero con altre provviste, previa comunicazione via pec al Comune ed ai plessi scolastici, della variazione avvenuta.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte, per giustificati e fondati motivi, da comunicare alla Ditta appaltatrice, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Il rispetto delle procedure stabilite al presente articolo comporta l'impraticabilità di sanzioni od azioni di risarcimento nei confronti dell'Ente.

Art. 11 TRASPORTO DEI PASTI

La Ditta appaltatrice sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti ed eventuale altro materiale di servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali a ciò destinati per la successiva distribuzione. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque

sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con contenitori e automezzi idonei secondo le norme igienico-sanitarie, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che garantiscano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti, mentre per i pasti freddi, la temperatura non dovrà superare i +10°C.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda, potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I pasti in multi porzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori in acciaio inox a chiusura ermetica salda e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

E' a completo carico della Ditta aggiudicataria l'acquisto e la fornitura di detto materiale.

Il trasporto e la consegna dei pasti, e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto e datato da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

Art. 12 RITARDI NELLE PRODUZIONE E NELLA CONSEGNE

Al verificarsi di gravi e documentate cause di forza maggiore, non imputabili a negligenza o trascuratezza della Ditta appaltatrice, non saranno addebitate penalità per il ritardo nella produzione o per la mancata consegna.

La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore alla base del ritardo ed attivarsi al meglio per garantire la consegna dei pasti o ridurre il disagio. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili al soggetto appaltatore o ai vettori di cui si serve, alla Ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. Essa dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei migliori modi e nei tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di cottura o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione delle penalità secondo quanto successivamente indicato.

Art. 13 DISTRIBUZIONE

Nei plessi in cui è svolto dalla ditta il servizio di somministrazione, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 – 45 minuti;
- il ritiro dei piatti sporchi tra il primo e il secondo piatto.
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- le verdure vanno condite al momento del consumo con olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in un'unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

Al termine della distribuzione deve essere garantita la rimozione delle stoviglie, la pulizia dei tavoli e delle sedie. Inoltre, deve essere effettuato l'asporto dei rifiuti prodotti e curato il loro smaltimento con il sistema differenziato mediante utilizzo di idonei sacchetti procurati a cura e spese dalla ditta appaltatrice.

Per la pulizia, l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. I prodotti utilizzati dovranno essere dotati dell'etichetta Ecolabel o, comunque, in caso contrario, l'aggiudicatario dovrà disporre della documentazione attestante il rispetto della normativa.

Art. 14 CLAUSOLA SOCIALE: RIASSORBIMENTO DEL PERSONALE

Considerato che il servizio di ristorazione scolastica è un servizio nel quale la componente della prestazione lavoristica costituisce parte rilevante e che non si ravvisano alterazioni nella quantità e tipologia di prestazioni richieste rispetto al contratto precedente, si rende opportuno, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato ponendo l'obbligo in capo all'aggiudicatario di assunzione in via prioritaria del personale impiegato dall'appaltatore uscente nella preparazione e distribuzione dei pasti nelle scuole di Alonte.

A tal fine, a titolo meramente informativo, si riporta di seguito l'indicazione delle maestranze che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente:

Figura	Cuoco	Aiuto cuoco
Unità	1	1
Monte ore di servizio annuo	(dip. tempo pieno 40ore x 52sett.) 2080	(dip. P.time 25ore x 52 sett.) 1300
CCNL applicato	ALIMENTARI ARTIGIANI	ALIMENTARI ARTIGIANI

Qualifica	OPERAIO	OPERAIO
Livelli retributivi	5° = Lordo €1.416,52	5° = Lordo €1.416,52
Scatti di anzianità	1= €16,01	1= €16,01
Sede di lavoro	ALONTE	ALONTE

Si precisa, pertanto, che l'affidatario ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente affidatario. Il passaggio diretto avverrà con il mantenimento da parte del personale di tutti i diritti acquisiti anche di quelli economici, anche al fine di meglio garantire il mantenimento delle professionalità acquisite ed accertate e riconoscere la qualità del lavoro da ciascuno svolto. Il mantenimento da parte del personale dei diritti economici acquisiti deve essere inteso nel senso che il trattamento economico garantito deve essere al netto della eventuale quota di iscrizione alla cooperativa appaltatrice intervenuta successivamente all'aggiudicazione. L'appaltatore si impegna altresì a garantire i livelli occupazionali in essere alla data di stipula del presente contratto in termini di unità complessive di personale ed i contratti individuali stipulati, ad osservare ed applicare, qualora maggiormente favorevoli rispetto al trattamento in essere, le condizioni economiche e normative dei lavoratori previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali vigenti, nonché ad assicurare il confronto con le organizzazioni sindacali secondo quanto previsto dalla specifica normativa e dai contratti di lavoro medesimi.

L'operatore economico sarà tenuto ad accettare espressamente la clausola sociale in fase di sottoscrizione del contratto.

Art. 15 PERSONALE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta medesima dovrà avvalersi di personale idoneo, per preparazione professionale, esperienza e numero, allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione in caso di assenza e/o impedimento.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Dirigente scolastico delle scuole interessate ai servizi del presente capitolato ed al Comune i nominativi del personale incaricato, distinto per plessi scolastici e servizi assegnati, nonché i nominativi del personale con funzioni di sostituto.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti dovrà seguire scrupolosamente l'igiene personale, nel rispetto delle "norme di comportamento per una preparazione/manipolazione sicura degli alimenti" cui al Decreto dirigenziale – Direzione Prevenzione - Regione Veneto n. 438 del 24.11.2004 e ss.mm.ii..

Inoltre, dovrà essere assolutamente garantita la messa a disposizione e la supervisione di un tecnico nutrizionista o dietologo, responsabile della formazione e supervisione dei menù e facilmente contattabile dal competente Ufficio del Comune.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di richiedere alla Ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi: in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato dovrà essere in regola con le prescrizioni igienico-sanitarie di legge, la cui completa conoscenza ed applicazione resterà esclusivamente a carico del soggetto appaltatore, e dovrà essere formato e periodicamente aggiornato professionalmente, sempre a cura dell'appaltatore, sui vari aspetti della refezione collettiva e scolastica ed in particolare:

- sull'igiene degli alimenti;
- sulla merceologia degli alimenti;
- sulla tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- sul controllo di qualità;
- sugli aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- sulla sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti dovrà essere munito dell'**attestato di formazione** di cui ai sensi della Legge regionale n. 41/2003 che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria secondo la vigente normativa regionale.

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "**Responsabile di servizio**", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate. In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio e del personale comunale;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare,

nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;

- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente alla Ditta aggiudicataria).

Il medesimo responsabile dovrà inoltre partecipare alle riunioni della Commissione Mensa, qualora convocato.

Art. 16 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio, i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui al documento previsto all'art. 17 comma 1 lett. a) del D.lgs n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici indirizzata al Comune. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

Art. 17 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E POLIZZE ASSICURATIVE

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esercizio del servizio, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia igienico – sanitaria attinente alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione pasti e di quanto specificamente indicato, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale, nel progetto tecnico.

Ogni responsabilità, civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o a persone, resteranno, senza riserve ed eccezioni, a carico della Ditta aggiudicataria, così come resterà a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune,

salvi gli interventi in favore della Ditta da parte di società assicuratrici.

In particolare, la Ditta aggiudicataria si assumerà tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante da ingestione di cibi e/o bevande in genere guasti e/o avariati e/o contaminati. Essa sarà pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale, o dai mezzi utilizzati, potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la Ditta aggiudicataria esonererà l'Amministrazione comunale e l'Ufficio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate da terzi per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa, in caso di condanna, da parte dell'Amministrazione Comunale.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, dovrà stipulare e mantenere in vigore, per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa, come di seguito indicato, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà tener conto specificatamente della responsabilità civile verso terzi, ritenendosi tale anche il Comune, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da ingestione di cibi e/o bevande in genere guasti e/o avariati e/o contaminati, e per ogni altro danno, anche se qui non menzionato, e dovrà prevedere i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

- Euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro
- Euro 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona

La Ditta aggiudicataria, a tutela dei dipendenti da essa utilizzati, nell'ambito della polizza R.C.T., dovrà attivare anche un apposita sezione R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro), comprensiva delle malattie professionali, per massimali non inferiori a quelli di seguito indicati:

Sezione R.C.O. (Responsabilità Civile verso Prestatori di lavoro)

- Euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro
- Euro 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona

- Sottolimito €1.000.000,00 per malattie professionali.

A prescindere dai massimali assicurati, la Ditta Aggiudicataria sarà responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

La polizza suddetta, debitamente quietanzata, dovrà essere presentata dalla Ditta all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno quindi essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

TITOLO III – QUALITA’ DEGLI ALIMENTI E DELLE PREPARAZIONI

Art. 18 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate per la preparazione dei pasti dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed in particolare a quanto prescritto nelle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto, approvato con DGRV n. 3883 del 30.12.2001 e successive modifiche e integrazioni.

Sono da preferire i prodotti con caratteristiche igienico sanitarie (Regolamento CEE n. 834/2007 e ss.mm.ii.), migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP e IGP e i prodotti non derivanti da OGM o che contengano sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n. 6 del 1.3.2002).

Il soggetto appaltatore dovrà trasmissione dell’elenco dei fornitori al competente Servizio dell’Azienda ULSS competente e rispettare ogni altra direttiva impartita dall’ULSS competente.

Su richiesta del Comune, la Ditta aggiudicataria sarà comunque tenuta a comunicare all’Ente la provenienza degli alimenti somministrati.

In termini generali si forniscono le seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti, tenuto conto che la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati, alternando l’utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta alla settimana. Inoltre, la somministrazione degli alimenti dovrà avvenire nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione collettiva dal DM Luglio 2011:

- **Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino. Per la provenienza della carne l’operatore economico aggiudicatario dovrà attenersi a quanto previsti dal punto 5.3.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari;
- **Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati in filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti e prefritti. Per la provenienza del pesce l’operatore economico aggiudicatario dovrà attenersi a quanto previsti dal punto 5.3.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari;
- **Tonno:** al naturale o all’olio d’oliva;
- **Formaggio:** utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l’uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.;

- **Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Si fa assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude;
- **Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia;
- **Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi;
- **Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare;
- **Riso:** il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.;
- **Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati;
- **Verdure ed ortaggi:** avendo un elevato contenuto di vitamine e Sali minerali, la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si raccomanda di curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le cotture eccessive, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista). Va evitato l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi dovrà avvenire nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. A tal proposito, si rinvia al calendario di stagionalità allegato al presente capitolato (all. 1). Per la provenienza di rinvia a quanto previsto al punto 5.3.1 dei CAM
- **Purè di patate:** va preparato con patate fresche;
- **Frutta:** avendo un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, dovrà essere presente ogni

giorno, ed andrà utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia andrà preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti dovrà avvenire nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale;

- **Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato. Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane potrà essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta e prodotti simili.
- **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato;
- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali;
- **Dolci:** scegliere dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia, tenendo conto dell'opportunità di limitare il consumo di dolci e di evitare preferibilmente quelli preconfezionati;
- **Gelato:** dovrà essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Si raccomanda una preferenza per le formulazioni semplici;
- **Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato, preparato con ingredienti semplici e privi di conservanti, coloranti, dolcificanti e grassi vegetali idrogenati;
- **Bevande:** acqua minerale non gasata;
- **Aromi:** utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non dovranno essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti;
- **Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo saranno da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino e con almeno il 3% di verdure disidratate.
- **Conserve e semiconserve alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone al naturale o all'olio d'oliva.
- **Condimenti:** sono da utilizzare:
 - o olio extra vergine di oliva (da preferire);

- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Art. 19 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il soggetto appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa e garantire la separazione tra lavorazioni diverse con applicazione del percorso “in avanti” o a cascata. In particolare, si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente.

Si consiglia di evitare, al fine di limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, di limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, di contenere i tempi di cottura ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno. Va evitato che la pasta si incolli durante il trasporto ed in attesa del consumo; si deve inoltre evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta; i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

I pasti dovranno essere preparati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non dovrà superare i 60 minuti o comunque il tempo strettamente necessario al loro trasporto e distribuzione.

Presso tutti i plessi scolastici i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura del soggetto appaltatore.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono alimenti di ottima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate dovranno essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: *aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.*

Art. 20 CONSERVAZIONE CAMPIONI (PASTO TEST)

La Ditta aggiudicatrice sarà tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione “Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione _____”.

TITOLO IV– IMPIANTI E ATTREZZATURE

Art. 21 IMMOBILI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione alla Ditta aggiudicataria, limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato, i locali cucina e gli inerenti impianti in Via Bedeschi n. 1, con gli arredi e le attrezzature e le stoviglie in dotazione, nonché le attrezzature disponibili presso la scuola primaria sita in Via Roma n. 3.

La formale “consegna” di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di **apposito verbale** sottoscritto da entrambi i contraenti, con la descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune; l'appaltatore ne dovrà verificare l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza ed eventualmente porre in essere tutte le azioni necessarie al loro adeguamento ovvero alla loro sostituzione, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria si impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La Ditta dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione comunale qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.

La Ditta non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali o agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva, pertanto, la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo. In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione, ed, in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento dell'attrezzatura avuta in consegna e di quanto diverrà di proprietà dell'amministrazione al termine del periodo contrattuale.

Art. 22 MANUTENZIONE ORDINARIA, STRAORDINARIA E SOSTITUZIONE DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI

La manutenzione ordinaria, straordinaria e la sostituzione delle macchine, delle attrezzature e degli impianti, presenti presso la cucina ed i refettori, sono a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione. Eventuali attrezzature sostituite per qualsiasi ragione, rimarranno di proprietà del Comune al termine dell'appalto. La Ditta aggiudicataria dovrà far pervenire all'Ente copia delle bolle relative alle attrezzature fornite, che rimarranno acquisite al patrimonio comunale. In particolare, si richiede l'immediato intervento per le apparecchiature indispensabili al funzionamento del centro cottura e del lavaggio (fornelli, forni, lavastoviglie, ecc.).

Art. 23 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE

La **manutenzione ordinaria** dei locali ed impianti, compresa la tinteggiatura annuale del centro cottura, è a carico della Ditta aggiudicataria. La **manutenzione straordinaria** delle strutture immobili è a carico dell'Amministrazione Comunale. In occasione di eventuali lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

Art. 24 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria nel più breve tempo possibile e, comunque, entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, la Ditta sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato. Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta dovrà pervenire copia della bolla del soggetto intervenuto, riportante i dati relativi all'intervento stesso. Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei

complessi tecnologici che sono parte integrante della cucina. Sono comunque operazioni di **manutenzione ordinaria** a carico della Ditta aggiudicataria, a titolo meramente a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti specifiche:

- sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli ivi compresi quelli scaldavivande);
- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- interventi su lavastoviglie;
- interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/4/1955.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria anche l'imbiancatura dei locali oggetto del servizio (cucina, dispensa, magazzino) e la verniciatura dei termosifoni, che dovranno essere eseguiti annualmente o su richiesta dell'Amministrazione Comunale anche in seguito ad interventi strutturali o di manutenzione straordinaria o qualora l'Amministrazione ne ravvisi la necessità in ordine al decoro della struttura.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la Ditta aggiudicataria dovrà anche redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui andranno riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.

- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza ed istruzioni di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.). In questi casi dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la Ditta sarà obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o le modifiche od i nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione della cucina e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione della cucina centralizzata;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla Ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

Art. 25 FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire stoviglie e vasellame, bicchieri, e posate in acciaio

inox, nonché pentolame ed altre attrezzature, quali gli scaldavivande necessari per il mantenimento della temperatura dei cibi. La Ditta sarà altresì tenuta ad integrare, ogni qualvolta se ne presenti la necessità, la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessari a garantire il servizio di ristorazione scolastica. La Ditta dovrà fornire tovagliette e tovaglioli di carta a perdere. Per quanto attiene, invece, ai piatti, ai bicchieri ed alle posate, dovrà essere fornito, a carico della Ditta aggiudicataria, materiale non a perdere e resistente, in numero adeguato. Si precisa che, presso ogni plesso scolastico, è in dotazione un'adeguata macchina lavastoviglie. I piatti, i bicchieri e le posate monouso saranno forniti ed utilizzati dalla Ditta aggiudicataria solo nei casi di guasti o malfunzionamenti delle lavastoviglie e per il periodo strettamente necessario ai fini della riparazione. Sarà a carico della Ditta aggiudicataria anche la fornitura, qualora insufficiente, di tutto il materiale occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

TITOLO V– DISPOSIZIONI VARIE

Art. 26 AUMENTI, DIMINUZIONI, VARIAZIONI DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di variare, ridurre o aumentare l'entità del servizio di ristorazione e di distribuzione dei pasti con corrispondente riduzione od aumento dell'importo contrattuale, senza che da parte della Ditta aggiudicataria possano essere vantati diritti, penalità, spese accessorie o qualsiasi altro onere.

Tali variazioni saranno comunicate tempestivamente alla Ditta onde consentire ove possibile una diversa organizzazione del servizio.

Art. 27 SUB APPALTO

Alla Ditta aggiudicataria è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente, in toto o in parte, il servizio di produzione e di trasporto dei pasti. In caso di violazione di quanto disposto dal presente articolo, il Comune si riserva il diritto di risolvere il rapporto contrattuale.

Art. 28 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono in primo luogo di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente, e che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, tramite i propri Uffici o terzi autorizzati (es. Commissione mensa), di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto e di consumo dei pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di professionalità ed organismi esperti nel settore.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta aggiudicataria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché dal D.lgs 155/97.

La Ditta sarà tenuta a fornire al personale degli organismi incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di professionalità esterne, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio. Qualora dovessero penetrare degli infestanti, la Ditta aggiudicataria adotterà, d'intesa con la U.L.S.S. competente, le necessarie misure per eliminarli. L'attuazione di tali misure (comportanti l'utilizzo di agenti chimici, fisici o biologici) sarà affidata a ditte specializzate.

Art. 29 COMMISSIONE MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una Commissione controllo mensa costituita secondo quanto previsto nell'apposito Regolamento Comunale.

I membri della suddetta Commissione effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il Comune appaltante potrà predisporre un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli

addetti del servizio di refezione e degli alunni per una valutazione dello stesso.

Art. 30 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare per tutta la vigenza del contratto gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta sarà sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n. 155 (sistema HACCP - Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo), dandone dimostrazione al Comune quando richiesto.

La Ditta aggiudicataria assumerà piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicitazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs.155/97 e s.m.i. (sistema HACCP), individuando, attraverso il piano di autocontrollo, ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. In particolare, in applicazione della metodologia HACCP, dovranno essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei dispositivi utilizzati per il trasporto dei pasti. L'Amministrazione Comunale si riserva, comunque, la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, analisi merceologiche e microbiologiche che potranno essere affidate a centri analisi esterni con costi a carico della ditta aggiudicataria.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale.

La Ditta aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 31 ALTRI ONERI DELL'IMPRESA

Oltre a quanto indicato nei singoli articoli del presente capitolato speciale d'appalto, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale dipendente, nonché ai relativi contributi assistenziali e previdenziali imposti dalla legge;
- alla fornitura del vestiario e dei dispositivi personali di protezione per tutto il personale addetto al servizio;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale dipendente;
- all'assicurazione per danni che potrebbero essere procurati dal personale o dai mezzi a persone o cose delle scuole durante lo svolgimento del servizio, e quello relativo alla polizza furti del materiale di consumo e di magazzino;
- a garantire all'utenza le informazioni inerenti: a) Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; b) Provenienza territoriale degli alimenti; c) Stagionalità degli alimenti; d) Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. Il fornitore a tal proposito si impegna a produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.
- la Ditta aggiudicataria, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. (CE) 657/08 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla Ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero – caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e della sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni sanitarie in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di

- cui all'allegato II, Sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- ad avere in disponibilità una cucina alternativa, entro la distanza massima di 30 minuti, in caso di emergenza e impossibilità temporanea di utilizzo di quella ubicata ad Alonte in Via Bedeschi n. 1 tale da permettere la preparazione dei pasti previsti per il giorno per il numero di utenti richiedenti.
 - alla fornitura di tovagliette, tovaglioli di carta, stoviglie a perdere e quant'altro necessario da utilizzare in caso di guasti ed in attesa di riparazione delle lavastoviglie;
 - alla fornitura dei detersivi;
 - alla reperibilità di tecnici per eventuali manutenzioni e rotture di impianti e attrezzature;
 - alla disponibilità di una figura di responsabile con qualifica professionale adeguata, per il coordinamento del servizio e i rapporti con l'amministrazione comunale, la quale deve essere reperibile nei giorni feriali dal lunedì al venerdì di ogni settimana. Il nominativo deve essere comunicato ufficialmente prima dell'avvio del servizio.
 - all'effettuazione degli interventi di disinfestazione e di derattizzazione delle aree esterne ed interne di pertinenza all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e comunque ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità.

Nella gestione del servizio l'operatore economico dovrà, come previsto dal punto 5.3.6. del CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- a) UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- b) UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- c) UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- d) UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- e) UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- f) UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 32 SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE PRESENZE E DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà avvalersi dell'utilizzo di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti.

Sarà onere della ditta vincitrice dell'appalto l'inserimento dell'anagrafica degli utenti del servizio sia con l'utilizzo di iscrizioni on-line che mediante l'utilizzo di iscrizioni cartacee.

In particolare il sistema ogni giorno proporrà una prenotazione per tutti gli iscritti al servizio. Nel caso in cui l'utente non si fermi a mensa sarà onere del genitore disdire la prenotazione del pasto tramite APP per Smartphone o Tablet, sms gratuito, PC o Telefono (con risponditore automatico) per uno o più giorni. Il sistema di prenotazione dovrà prevedere la possibilità di prenotare anche le diete "in bianco".

Il sistema dovrà prevedere diversi canali di pagamento fra cui: RID/SSD, Home banking, MAV, pagamento attraverso il POS con esercenti convenzionati, pagamento tramite Carta di Credito o Carta Ricaricabile sul sito WEB del gestore del sistema anche tramite app per smartphone.

In ogni momento il programma dovrà permettere ad ogni utente di conoscere la propria situazione di credito/debito e di conseguenza dovrà essere in grado di emettere dei solleciti di pagamento tramite SMS e/o email.

Il sistema dovrà prevedere la possibilità di inserire sul sito del Comune di Alonte un link dal quale, previa identificazione con credenziali d'accesso, i genitori potranno osservare le informazioni di propria competenza (pasti fruiti, pagamenti effettuati, servizi attivati, prezzo del pasto ecc.), comunicare in differita (con la società di ristorazione o comune, se richiesto) tramite e-mail con apposito modulo ed effettuare un pagamento con carta di credito.

Il portale dovrà essere multilingue.

A supporto del sito dovranno essere disponibili apposite APP per Smartphone con cui poter verificare le medesime informazioni tramite telefono.

Dovrà essere possibile inviare tramite email o SMS avvisi all'esaurirsi del credito, la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione almeno 3.000 sms anni per l'emissione dei solleciti.

Il sistema dovrà permettere all'Amministrazione il pieno controllo delle posizioni di credito/debito degli utenti, la statistica giornaliera mensile e annuale delle prenotazioni dei pasti.

La ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà provvedere alla formazione almeno annuale del personale dell'Amministrazione, del personale della scuola e delle famiglie utenti del servizio.

Art. 33 ONERI DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- fornitura dell'acqua, del gas, dell'energia elettrica;
- rimozione dei rifiuti da tutti i plessi;

Art. 34 INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso della durata della presente fornitura. Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 35 AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Per gli anni scolastici successivi al primo il prezzo è soggetto ad adeguamento annuale in base all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. L'adeguamento avverrà, per i successivi anni, il primo di settembre e sarà relativo alla variazione percentuale dei prezzi.

Art. 36 FATTURAZIONE ELETTRONICA E PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture elettroniche avverrà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura elettronica comprendente i pasti forniti (comprensivi dell'acqua minerale non gasata in bottiglia), suddivisi per scuola (infanzia/primaria) e per tipologia di utenti (insegnanti/alunni), avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di accompagnamento che quotidianamente accompagnano le forniture.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le

spese, ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato. Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per i pagamenti.

La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento. L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalle vigenti normative.

Art. 36 PENALITÀ

Per sospensione del servizio

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario. Nel caso in cui si verificassero, verrà applicata alla Ditta Aggiudicataria una penale di €1.000,00 per ogni giorno di interruzione.

Per non rispondenza agli standard igienico-sanitari

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

- 1) Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: €1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- 2) Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: €1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- 3) Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: € 10.000,00 per ogni infrazione riferita alla giornata;
- 4) Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo: €2.000,00 per ciascuna infrazione;
- 5) Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate nella cucina o nei pasti consegnati alle singole sedi di ristorazione: € da 500,00 a 3.000,00 per ciascuna infrazione;
- 6) Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per la cucina ed i refettori: € da 1.000,00 a 5.000,00 per ogni infrazione;

- 7) Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e trasporto dei pasti: €1.000,00 per ogni infrazione;
- 8) Inadeguata igiene dei contenitori portavivande: €1.000,00 per ogni infrazione;
- 9) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti: €da 500,00 a 2.000,00 per ogni infrazione;
- 10) Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato: €1.000,00 per ogni derrata/ tipo di piatto;
- 11) Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: €da 500,00 a 1.000,00 per ogni rilevazione;
- 12) Mancata conservazione dei campioni di cui all'articolo relativo alla conservazione campioni (pasto test): € 1.000,00 per ogni mancanza;
- 13) Mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 200,00 per ogni inadempienza.

Per non rispondenza agli standard merceologici

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

- 1) Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: €600,00 per ogni caratteristica merceologica violata;
- 2) Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500,00 per ogni infrazione;
- 3) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri cottura e nei locali di deposito: €1.000,00 per ogni infrazione;
- 4) Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato: €500,00 per ogni etichettatura non conforme;
- 5) Mancato utilizzo delle derrate Bio e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità: €500,00 per ogni mancato utilizzo.

Per non rispondenza menu base e dietetici

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

- 1) Mancata produzione o consegna di dieta speciale: €3.000,00 per ogni infrazione;
- 2) Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: €3.000,00 per ogni infrazione;
- 3) Mancato rispetto delle grammature previste: €500,00 per ogni infrazione;
- 4) Errata somministrazione di dieta speciale: €5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione;
- 5) Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete: €3.000,00 per ogni infrazione;

- 6) Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione;
- 7) Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto – presso ciascun plesso scolastico: €500,00 per ogni giornata di irregolarità;
- 8) Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico: €500,00 per ogni giornata di irregolarità;
- 9) Mancato rispetto del menù previsto – contorno – presso ciascun plesso scolastico: €300,00 per ogni giornata di irregolarità;
- 10) Mancato rispetto del menù previsto – spuntino/dessert/merenda – presso ciascun plesso scolastico: €300,00 per ogni giornata di irregolarità.

Art. 37 PROCEDURA DI CONTESTAZIONE

La Commissione Mensa, il personale dell'ufficio comunale competente, l'azienda ULSS ed il personale di servizio presso i plessi scolastici, per quanto di competenza, proporranno le osservazioni e le contestazioni rilevate in fase di controllo al responsabile unico del procedimento il quale le farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto e senza ritardo.

Se entro 5 giorni lavorativi dalla data della comunicazione la ditta Aggiudicataria non fornirà, sempre per iscritto, valide giustificazioni idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima ditta aggiudicataria verranno applicate le sanzioni e le penali previste dal presente capitolato con ritenute sui pagamenti e, in caso di incapienza, con escussione parziale della cauzione.

In proposito, a favore del Comune di Alonte viene riconosciuto il diritto potestativo in merito all'applicazione delle norme e delle penali previste dal presente capitolato e l'impresa aggiudicataria dovrà accettare tale riconoscimento del diritto impegnandosi a non opporre eccezioni all'atto della stipula del contratto d'appalto.

Art. 38 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza o qualora la Ditta aggiudicataria incorra nell'applicazione di più penalità nell'arco di 12 mesi, è facoltà della stazione appaltante richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato e delle penali contrattualmente previste, l'appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Il Comune di Alonte dichiarerà comunque la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di

Legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- mancato rispetto della clausola sociale di riassorbimento del personale;
- in caso di fallimento e/o frode;
- per falsità delle dichiarazioni autocertificate in sede di gara d'appalto;
- per accertati casi di intossicazione alimentare;
- per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

Art. 39 ACCORDI OPERATIVI

Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente Capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza fra il Comune e il soggetto appaltatore, senza che ciò comporti alterazioni del contratto di servizio e dei rapporti economici fissati in sede di aggiudicazione e di contratto.

Art. 40 RINVIO A NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato d'oneri, si rinvia al bando e al disciplinare di gara e, in quanto applicabili, alle norme vigenti.

Art. 41 CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro competente per territorio.