



COMUNE DI PIATEDA

(Provincia di Sondrio)

“ALLEGATO H”

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO PER IL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA (PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI) DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI PIATEDA PER GLI A.S. 2022/2023, 2023/2024 E 2024/2025
CIG: 92703728FA

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO

1. L’appalto ha per oggetto il servizio di gestione della mensa delle scuole dell’infanzia e primaria e comprende:
 - l’acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete personalizzate) e dei materiali di facile consumo per la pulizia della cucina, delle stoviglie e dei tavoli del locale refettorio;
 - la preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
 - allestimento dei tavoli dei refettori
 - distribuzione dei pasti giornalieri
 - servizio di pulizia giornaliero degli spazi interessati dallo svolgimento del servizio e riordino dei tavoli dopo i pasti
 - lavaggio e riordino delle stoviglie
 - gestione dei rifiuti
2. Non sono a carico della ditta, la vigilanza e l’assistenza degli alunni durante il pasto.
3. Funge da centro logistico per la preparazione dei pasti la cucina collocata all’interno dell’edificio che ospita la scuola dell’Infanzia in Via dei Ragazzi del’99, 3.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

1. L’appalto avrà la durata di tre anni scolastici con decorrenza 01/09/2022 fino al 30/06/2025 come qui sotto indicato:
2. A.S.2022-2023 01/09/2022-30/06/2023
A.S.2023-2024 01/09/2023-30/06/2024
A.S.2024-2025 01/09/2024-30/06/2025

3. La stazione appaltante Comune di Piateda si riserva di utilizzare, per un periodo di 2 anni (anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027) e alle medesime condizioni anche economiche, la procedura consistente nella ripetizione di servizi analoghi di cui all'ART. 63, comma 5, del D. Lgs 18 aprile 2016 n. 50 (eventuale rinnovo).
4. Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo è prevista l'eventuale proroga tecnica con cui la ditta sarà obbligata a continuare la gestione per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ART. 3 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

1. Per i primi 12 (dodici) mesi di contratto il prezzo fissato in sede di aggiudicazione rimarrà invariato e non potrà quindi essere assoggettato ad alcuna revisione.
2. Successivamente l'eventuale revisione annuale verrà operata sulla base delle variazioni dei prezzi standard definiti dall'ANAC. Nelle more della definizione dei prezzi standard, la revisione potrà essere riconosciuta in aumento o in diminuzione. A tale scopo l'operatore economico dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono lo stesso a richiedere l'aumento dei prezzi. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà pervenire per iscritto entro il mese di gennaio. La revisione dei prezzi, previa istruttoria condotta dal Responsabile del servizio, sarà riconosciuta sulla base degli indici ISTAT per le famiglie di operai e di impiegati, indice F.O.I. che evidenzia la variazione percentuale rispetto allo stesso mese dell'anno precedente a quello della revisione.

ART. 4 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo di Ponte in Valtellina nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e più precisamente:
 - per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì
2. A seguito dell'emergenza COVID è stato adibito a refettorio un locale che si trova sotto la palestra comunale per accogliere i bambini della scuola primaria. Il locale si trova a circa 50 metri dal centro di cottura della scuola dell'infanzia.
In via prudenziale, dato che il Coronavirus non è stato ancora debellato, al fine di garantire le condizioni di sicurezza ad alunni e personale scolastico, si presume, che anche per l'anno scolastico 2022/2023, gli alunni della scuola primaria continueranno a utilizzare il suddetto locale come refettorio, pertanto i pasti dovranno essere trasportati dalla cucina della scuola dell'infanzia in appositi contenitori termici e con appositi carrelli di proprietà comunale a norma delle vigenti normative in materia igienico sanitaria.
3. Per quanto sopra gli orari per la distribuzione dei pasti "al tavolo" indicativamente potrebbero essere i seguenti:
 - alle ore 12.00 di ogni giorno per gli alunni della scuola dell'infanzia
 - alle ore 12.55 per gli alunni della scuola primariarispettivamente presso i refettori scolastici ubicati in Via Ragazzi del'99 all'interno della scuola dell'infanzia e nel locale sotto la palestra.

ART. 5 - SUBAPPALTO

1. E' esclusa ogni forma di subappalto.

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole a cui il presente capitolato si riferisce, nonché dal personale docente, personale ATA e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

ART. 7 - ELENCO SCUOLE INTERESSATE E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

| | Totale pasto per anno | Numero utenti |
|--|-----------------------|---------------|
| Scuola dell'Infanzia – Via Ragazzi del'99 Frequenza: giornaliera Tutti i giorni della settimana escluso il sabato | n. 7316 | n. 62 |
| Scuola primaria – Via Ragazzi del'99 n. 1 Frequenza: giornaliera Tutti i giorni della settimana escluso il sabato | n. 13584 | n. 94 |
| Personale docente, personale ATA, educatori | n. 2600 | n. 12 |

1. I dati di cui sopra sono esposti, a titolo puramente indicativo, sulla base del calendario scolastico 2021/2022 e non impegnano né comportano alcun obbligo per il Comune, per cui i quantitativi numerici potranno variare in più o in meno senza determinare in alcun modo variazioni di prezzo.
2. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente somministrati.
3. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa.
4. La Ditta dovrà fornire a proprie spese al personale comunale (aiuto cuoca) n. 1 pasto giornaliero.
5. Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

ART. 8 - CORRISPETTIVO

1. L'importo presunto del contratto è di € 601.000,00
2. Non sono presenti oneri per la sicurezza, **non soggetti a ribasso** in quanto il servizio non presenta rischi di interferenze.
3. **L'importo a base di gara è fissato:**
 - in € 5,00 per ogni pasto, IVA 4% esclusa. I pasti consumati saranno solo quelli effettivamente ordinati giornalmente da chi preposto allo scopo.
 - in €/ora 15,00 iva 22% esclusa per l'eventuale sostituzione dell'aiuto cuoca dipendente comunale %.
4. Nel caso di riorganizzazione del servizio, a causa delle misure sanitarie per situazioni di emergenza epidemiologia, potrà essere concordato un diverso prezzo, contenuto in un incremento massimo del 12%.

ART. 9 - PAGAMENTI

1. Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti effettivamente erogati, rilevabili da apposito registro delle presenze, giornalmente compilato dal personale docente in servizio presso le singole scuole.
2. La liquidazione dei corrispettivi avverrà entro 60 giorni dalla presentazione delle fatture mensili che saranno emesse dalla ditta per il numero di pasti prodotti e distribuiti agli utenti.

ART. 10 - TRACCIABILITA'

1. La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'ART. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche comunicando gli estremi identificativi del conto corrente dedicato su cui dovranno essere effettuati i pagamenti dei corrispettivi.

ART. 11 - PERSONALE

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice Appalti (D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.), garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'ART. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.
2. Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale che impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità e più precisamente:
 - a. di cui un cuoco in possesso dei requisiti professionali previsti per l'attività da svolgere, (Titolo di studio nel settore della ristorazione collettiva);
 - b. di una figura professionale quale supporto all'attività di scodellamento dei pasti;
3. Il suddetto personale sarà integrato con la figura di un aiuto cuoco già dipendente comunale.
4. Al fine di garantire la piena funzionalità del servizio mensa, l'orario di servizio del personale è da concordare con l'Amministrazione comunale di concerto con il Responsabile del Servizio Istruzione prima dell'inizio dell'anno scolastico. Il suddetto orario deve consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione, gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso la cucina della scuola, alla distribuzione dei pasti ai refettori delle scuole dell'infanzia e primaria. Al termine del servizio di preparazione e scodellamento dei pasti, tutto il personale addetto al servizio mensa dovrà provvedere al perfetto riordino e pulizia giornaliera di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto.
5. Rispetto all'orario di servizio concordato, per la sola figura del cuoco, potrà essere eventualmente prevista la flessibilità in entrata ed in uscita di mezz'ora compatibilmente con le esigenze di servizio, pertanto nei giorni in cui il menù può richiedere più tempo per la preparazione, il dipendente, tenuto conto altresì delle migliorie tecnologiche apportate dal Comune alle attrezzature messe a disposizione per la preparazione dei pasti, potrà eventualmente avvalersi di entrambe le facoltà nell'ambito della medesima giornata, procedendo anche con l'entrata anticipata fino a mezz'ora rispetto all'orario di inizio di servizio "antimeridiano".

La ditta aggiudicataria dopo aver concordato l'orario di servizio del cuoco, dovrà provvedere alla preventiva comunicazione sulla base del menù, delle giornate in cui lo stesso intende usufruire dell'istituto della flessibilità.

6. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dall'affidatario. L'affidatario dovrà garantire la presenza di un Responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità. Il Responsabile dovrà essere persona di comprovata esperienza in servizi di mense scolastiche di analoghe dimensioni.
7. L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunistiche e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali e assicurativi sono a carico dell'appaltatore.
8. Gli operatori della ditta appaltatrice dovranno, pena la risoluzione del contratto, essere assunti con contratto di lavoro dipendente e inquadrati nel rispetto delle vigenti norme in materia.
9. Il personale dovrà indossare indumenti puliti ed il copricapo in modo tale che raccolga tutta la capigliatura.
10. La ditta appaltatrice è tenuta a sottoporre il personale dipendente a controlli sanitari periodici e nel caso di positivo riscontro di malattie contagiose prevedere l'immediata sostituzione con altro personale.
11. Nel caso di assenza sia del personale della ditta appaltatrice che del personale dipendente comunale, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.
12. La ditta è tenuta ad adottare le misure necessarie per la protezione del personale da rischi derivanti dallo svolgimento delle mansioni di cui al presente appalto, rispettando le direttive di cui al D. lgs. n. 81/2008 e successive modifiche.
13. Prima dell'inizio dell'anno scolastico, la ditta aggiudicataria comunica il nominativo del personale che svolgerà il servizio, con l'indicazione del possesso dei titoli richiesti.
14. Tutto il personale dovrà mantenere in servizio **un comportamento irreprensibile e decoroso**, uniformandosi a tutte le disposizioni presenti e future, emanate dal Committente; inoltre il personale è tenuto al segreto su quanto venga a sua conoscenza, durante l'espletamento del servizio, riguardo le attività dell'Ente.
15. Il personale, nell'ambito della reciproca collaborazione, ha l'obbligo di segnalare ogni guasto, manomissione, alterazione od altro, che dovesse riscontrare durante l'espletamento del servizio.
16. Il personale infine deve essere di gradimento del Committente, il quale ha diritto di ottenere su semplice richiesta, l'allontanamento dal luogo di lavoro e l'immediata sostituzione di qualunque dipendente dell'impresa, qualora il comportamento non sia adeguato al contesto lavorativo.
17. **L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate. (Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il DIVIETO DI ENTRATA AI NON AUTORIZZATI).**

ART. 12 - FORMAZIONE/ADDESTRAMENTO E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

1. La ditta aggiudicataria del servizio dovrà provvedere alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i..

TITOLO II ONERI INERENTI AL CONTRATTO

ART. 13 - ASSICURAZIONI

1. Ogni responsabilità, sia civile sia penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.
2. La ditta dovrà pertanto stipulare prima dell'inizio del servizio, a proprie cure e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, con una o più primarie società assicurative nazionali o internazionali, contratto di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, derivanti da danni a persone e/o cose in conseguenza di tutte le attività gestite con l'assunzione del presente servizio, con un massimale di garanzia per ogni sinistro a persona, non inferiore ad € 1.000.000,00 (un milione/00).

ART. 14 - SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese, imposte e tasse nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. La Ditta deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla legge 10 giugno 1982, n. 348 nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'aggiudicazione, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze della ditta.
2. Resta salva per il Comune l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

TITOLO III NORME PER LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 16 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 1).

2. È vietato l'uso di alimenti contenenti OGM.
3. Il servizio deve essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) di cui al D.M. n. 65/2020 che per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica prevedono che:

“I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'ART. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). - **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.**
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'ART. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici.** Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»

- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli **spuntini** devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili

esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto”.

4. La ditta, al fine di contribuire alla valorizzazione dell'economia locale e di favorire una produzione biologica, è tenuta a fornire prodotti biologici a chilometro zero e da filiera corta e/o prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, per quanto riguarda la fornitura di ortaggi, legumi frutta, cereali, pasta, latticini, carne, uova, olio, conserve di pomodoro e altri prodotti trasformati.
5. Ai fini della verifica a campione del rispetto degli obblighi di cui al precedente comma, l'aggiudicatario, su richiesta dell'Amministrazione comunale, deve presentare unitamente alla fattura mensile idonea documentazione dalla quale risulti la provenienza dei prodotti di cui sopra.

ART. 17 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 18 - GARANZIE DI QUALITÀ

2. La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
3. Il committente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, controlli al fine di verificare la rispondenza degli alimenti a quanto previsto dal presente atto.

ART. 19 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

2. La ditta deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.
3. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
4. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano essere a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
5. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni.

ART. 20 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. La ditta appaltatrice provvederà all'acquisto delle derrate.
Il magazzino, i frigoriferi e i freezer devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
2. Il carico dei freezer e del frigorifero deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
3. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.
4. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nel magazzino che nei frigoriferi/freezer.
5. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione.
6. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
7. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni.
8. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
9. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
10. La temperatura del magazzino non deve superare i 25° C.

ART. 21 - CONFORMITA' E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

1. Gli alimenti distribuiti devono essere conformi alle vigenti disposizioni legislative per quanto riguarda le materie prime e le tecniche di conservazione ed a tutte le prescrizioni che potranno essere impartite dalle competenti autorità e dalle prescrizioni specifiche dell'ATS della Montagna competente.
2. Le derrate alimentari devono essere conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

3. Il committente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, controlli al fine di verificare la rispondenza degli alimenti a quanto previsto dal presente atto.

ART. 22 - RICICLO

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

ART. 23 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 24 -OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso , ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- 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;
- il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

ART. 25 - CONDIMENTI

1. Le paste asciutte da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione devono essere unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.
2. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni.

ART. 26 - MENÙ

1. Il menù proposto giornalmente deve corrispondere, per tipo e qualità, a quello predisposto e sottoposto alla vidimazione del competente Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli alimenti e Nutrizione dell'ATS della Montagna di Sondrio. (Allegato menù A.S. 2021/2022).
2. La ditta in caso di disponibilità dichiarata, vedi art. 16, comma 16.1, lett. c) punto 11, del disciplinare di gara – Servizi aggiuntivi e migliorie, dovrà collaborare con l'Amministrazione comunale ai fini della stesura di una proposta finalizzata all'inserimento nel menù settimanale di un pasto completo con prodotti biologici a Km 0 e da filiera corta, da sottoporre all'ATS.

ART. 27 - COMPOSIZIONE DEI MENÙ

1. Pranzo: per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto:
 - un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane
 - frutta
2. Nel caso in cui l'Ufficio Tecnico comunale comunichi la non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale, la ditta è tenuta a fornire acqua minerale naturale per la ristorazione; in questo caso verrà riconosciuto alla ditta un prezzo unitario che verrà concordato tra le parti e che non potrà comunque essere superiore al prezzo unitario medio di vendita dell'acqua minerale naturale presso un supermercato locale.
3. Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
4. Il Comune può richiedere alla ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture possono essere richieste in caso di emergenza.

ART. 28 - VARIAZIONE DEI MENÙ

1. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta approvate dal competente Servizio dell'ATS della Montagna.
Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta senza la specifica autorizzazione scritta del competente servizio dell'ATS della Montagna.
2. La ditta può, in via temporanea e previa comunicazione al competente Servizio dell'ATS della Montagna e agli uffici comunali, effettuare una variazione dei menù, nei seguenti casi:
 - guasto impianto;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
3. A tal fine la ditta dovrà sempre avere a disposizione una congrua scorta di generi alimentari a lunga conservazione e di pronto consumo quali, a titolo indicativo, tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione, ecc.

4. Su richiesta dell'Istituto Comprensivo di Ponte in Valtellina, per progetti alimentari specifici, dovrà essere assicurato il menù variato, come da indicazione del Comune.
5. In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'Amministrazione, sentita la ditta aggiudicataria e l'ATS Montagna, disporrà le relative sostituzioni.
6. In caso di sciopero del personale della ditta, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno 48 ore. In tale situazione la Ditta si impegna a fornire un cestino freddo.
7. L'appaltatore rispetta e deve far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni sul diritto di sciopero in materia di servizi pubblici (legge 146/1990 e legge 83/2000).

ART. 29 - DIETE SPECIALI

1. La ditta si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.
2. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.
3. La ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose e ideologiche.

ART. 30 - DIETE DI TRANSIZIONE ("DIETE IN BIANCO")

1. La ditta si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno.
Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ART. 31 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

1. Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare 100 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporli in due sacchetti sterili e conservarli in frigo per 48 ore successive.

TITOLO IV NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 32 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE

1. La ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.
In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ART. 33 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

1. I pasti sono distribuiti in stovigliato a non perdere, fornito dall'Amministrazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - 1) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - 2) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;

- 3) esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4) imbandire i tavoli;
- 5) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola (la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo);
- 6) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 7) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 8) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 9) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 10) utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
- 11) effettuare la distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 12) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Comune;
- 13) mettere in tavola il pane prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto, concordando le modalità con il Comune.

Per la scuola dell'infanzia e per la prima classe della scuola primaria sono richiesti il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

ART. 34 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto di servizi igienici annessi alla cucina devono essere tenuti costantemente puliti.

TITOLO V

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 35 - PULIZIA AMBIENTI

1. Gli ambienti dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme stabilite dalla Autorità Sanitaria. Ogni materiale (es. cancelleria o altro) o attrezzatura dovrà essere conservata in locale diverso da quello usato per il deposito dei prodotti alimentari. Allo scopo l'appaltatore si obbliga ad eseguire quanto segue:
 - a) pulizia giornaliera del pavimento della cucina e dei refettori;
 - b) pulizia giornaliera dei mobili del locale cucina (tavoli, sedie, banchi di distribuzione ecc.) e lucidatura settimanale;
 - c) Pulizia giornaliera dei bagni ad uso dei refettori e della cucina;
 - d) spolveratura giornaliera delle pareti e dei soffitti del locale cucina;
 - e) pulizia giornaliera dei tavoli dei refettori dopo i pasti;
 - b) pulizia dei vetri interni ed esterni del locale cucina e dei refettori;

2. Le suddette prestazioni dovranno essere integrate dagli interventi di sanificazione, in caso di eventuali situazioni di emergenza sanitaria, con le modalità e frequenze indicate nei protocolli sanitari.
3. L'onere del materiale di pulizia è a carico dell'assuntore del servizio.
Resta inteso, inoltre, che sarà curata alla perfezione la pulizia delle masserizie, degli impianti e di quant'altro affidato.
4. Le prestazioni sopra indicate sono le minime necessarie e pertanto si provvederà a ripeterle ove se ne presentasse la necessità e si eseguirà, inoltre, quant'altro fosse necessario per rendere l'ambiente perfettamente pulito.

ART. 36 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

1. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
2. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ART. 37 - DIVIETI

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
3. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

ART. 38 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
2. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 39 - RIFIUTI

1. Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.
2. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
3. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali, oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.
4. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
5. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
6. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

ART. 40 - SERVIZI IGIENICI

1. I servizi igienici ad uso del personale della mensa siti nel seminterrato e quelli ad uso dei refettori devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
2. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
3. La pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla gestione della mensa scolastica e dagli utenti del servizio, compreso il relativo materiale occorrente, è a carico della stessa.
4. È, altresì, a carico della ditta il materiale di consumo (sapone, salviettine, carta igienica) utilizzato nei predetti servizi igienici.
5. Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio affidato resta a completo carico della ditta.

TITOLO VI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 41 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla specifica normativa in materia: D.Lgs. 81 del 09.04.2008.
2. La ditta almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio

ART. 42 - REFERENTI DELLA SICUREZZA

1. Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.
2. La ditta deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 43 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

1. la ditta è tenuta a:
 - eseguire, unitamente ad un tecnico del Comune di Piateda un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
 - sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Art. 44 - DUVRI (art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008)

1. Le precedenti disposizioni in materia di sicurezza sono integrate dal DUVRI (ALLEGATO 3) redatto ai fini dell'affidamento.
2. La ditta dovrà prendere visione del DUVRI elaborato ai sensi dell'Art. 26 D.L.vo 81/08 dalla stazione appaltante.

Lo stesso prima dell'inizio dell'anno scolastico dovrà essere integrato come previsto dall'art. 65 del presente capitolato.

ART. 45 - DIVIETI

1. E' fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 46 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME

1. La ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative poste a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
2. In particolare imporrà a tutto il personale il rispetto delle normative di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

ART. 47 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

1. La ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/56 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 48 - IMPIEGO DI ENERGIA

1. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della ditta o comunque da essa gestito deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta.

ART. 49 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

1. La ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 50 - PIANO DI EVACUAZIONE

1. La ditta deve predisporre un piano di allontanamento repentino nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di stipula del contratto. Nella redazione di tale documento la ditta deve tener conto del piano di evacuazione vigente per l'edificio scolastico e coordinarsi con il responsabile della gestione dell'emergenza di ciascun edificio.
2. A tal fine la ditta deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ART. 51 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

1. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza.

ART. 52 - PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE E LORO MANUTENZIONE

1. Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature e stoviglie presenti nella cucina e nei refettori devono essere deterse e disinfettate a cura della ditta.

2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.
4. L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni ordinarie dei locali refezionali e dei relativi impianti nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture. Il materiale eventualmente sostituito nel corso della gestione diverrà di proprietà dell'Amministrazione Comunale.
5. Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili (max 5 gg. naturali e consecutivi).
6. In caso di mancato intervento, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta anche ricorrendo alla cauzione di cui al precedente ART. 14.
7. Particolare attenzione dovrà essere disposta all'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il mancato servizio o il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.
8. Sono inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso i refettori.
9. L'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto.
10. In caso invece si tratti di manutenzione straordinaria alla struttura ed agli impianti di competenza dell'Amministrazione comunale, l'impresa deve comunicare per iscritto al Comune di Piateda i motivi della necessità dell'intervento straordinario

TITOLO VII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 53 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

1. E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.
2. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

ART. 54 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.T.S. della Montagna territoriale;
 - il Servizio preposto del Comune.

ART. 55 - RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

1. I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente alla ditta e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.
2. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla ditta per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta le contestazioni degli organi di controllo.
3. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta non fornisce motivate giustificazioni, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO VIII PENALI

ART. 56 - PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

56.1 - Mancato rispetto degli standard merceologici

1.1 - € 200,00 (duecento)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.2 - € 200,00 (duecento)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

56.2 - Mancato rispetto delle quantità

2.1 - € 200,00 (duecento)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 - € 500,00 (cinquecento)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati.

56.3 - Mancato rispetto delle normative igienico-sanitarie

3.1 - € 500,00 (cinquecento)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

3.2 - € 500,00 (cinquecento)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

3.3 - € 500,00 (cinquecento)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

3.4 - € 500,00 (cinquecento)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

3.5 - € 200,00 (duecento)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

3.6 - € 500,00 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del valore medio annuo del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti delle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta.

L'applicazione delle penali avverrà con le modalità di cui all'ART. 57 del presente capitolato speciale.

TITOLO IX PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 57 - PREZZO DEL PASTO

1. Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente remunerati dal Comune alla ditta tutti i servizi, compresi:
 - a. i generi alimentari;
 - ~~b.~~ le prestazioni del personale, eccetto il costo dell'aiuto cuoca dipendente comunale;
 - c. il materiale di disinfezione e pulizia;
 - d. la pulizia degli ambienti cucina e riassetto tavoli refettorio (con fornitura dei prodotti necessari);
 - e. gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature di cucina;
 - f. ogni altra spesa e onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, anche se qui non indicata.
 - g. sono escluse le spese per l'energia elettrica, per i rifiuti, il gas ed il riscaldamento dei locali, la fornitura di acqua in quanto vengono direttamente sostenute dall'Amministrazione Comunale

ART. 58 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. La ditta deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.
2. Si stabilisce sin d'ora che il Comune, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, potrà rivalersi mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta, da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.
3. Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante della ditta o da un suo delegato, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse.
4. La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge per il personale della ditta.

TITOLO X CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 59 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Oltre a quanto previsto dall'ART. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'ART. 1456 del Codice Civile, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'ART. 58, le seguenti ipotesi:
 - a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;

- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
 - c) impiego di personale non dipendente dalla ditta, tranne i casi previsti nel presente capitolato;
 - d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
 - e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
 - f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
 - g) casi di grave tossinfezione alimentare;
 - h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - i) interruzione non motivata del servizio;
 - j) subappalto totale o parziale del servizio;
 - k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - l) ogni altra inadempienza non qui contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'ART. 1453 C.C.;
 - m) per inosservanza dell'ART. 11 del presente capitolato.
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata o di pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
- Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ART. 60 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

1. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.
- Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

TITOLO XI UTILIZZO DEI BENI DI PROPRIETA' COMUNALE

ART. 61 - CONSEGNA ALLA DITTA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

1. Il Comune dà in consegna alla ditta, i beni immobili e mobili della cucina e di ciascun refettorio di proprietà comunale nello stato in cui si trovano.
2. Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e sostituzioni di componenti di apparecchiature, queste ultime fino all'importo di € 100,00 (cento), IVA compresa, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico della ditta.

ART. 62 - SOPRALLUOGHI

1. La ditta ha l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare ed attentamente esaminare i locali, gli impianti, le attrezzature installate, nonché di verificare tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sull'attività di produzione dei pasti e sui relativi costi ed oneri, in modo da tenerne conto all'atto della presentazione dell'offerta.
2. Tale sopralluogo dovrà risultare da apposito verbale, sottoscritto dalla ditta.

ART. 63 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

1. In qualunque momento, su richiesta del Comune, ed in ogni occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la ditta sopporterà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.
2. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, il Comune provvederà al reintegro del materiale e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitandone alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; detto importo verrà detratto dalle residue fatture in pagamento e, se insufficienti, dal deposito cauzionale.
3. All'approssimarsi della scadenza del contratto, il Comune e la ditta concordano tempi e modalità per la visita dei centri da parte dei potenziali partecipanti alle nuove procedure di gara.

ART. 64 - RICONSEGNA AL COMUNE DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI

1. Alla scadenza del contratto la ditta si impegna a riconsegnare al Comune i locali e le attrezzature, che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia per quanto scritto all'ART. 59.
2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta con le modalità di cui al precedente articolo. Nulla è dovuto dalla ditta per il normale logorio d'uso.

TITOLO XII NORME FINALI

Art. 65 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività) – HACCP - DUVRI

1. Sono in capo alla ditta gli adempimenti relativi:
 - a) All'inoltro all'Ente della SCIA, in forma esclusivamente telematica al SUAP CAMERALE DI PIATEDA;
 - b) Alla stesura del manuale di autocontrollo HACCP.
 - c) All'integrazione del DUVRI per quanto di propria competenza e alla condivisione dello stesso, opportunamente integrato, con il Dirigente Scolastico per le modifiche/integrazioni che l'Istituto Comprensivo intenderà apportare

ART. 66 - FORO COMPETENTE

1. Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato e del relativo contratto di appalto sarà definita dal giudice ordinario. Il Foro competente è quello di Sondrio.

ART. 67 -RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 68 - STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE

1. Le strutture organizzative del Comune a cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato sono, per quanto di rispettiva competenza, l'Area Amministrativa/Contabile e l'Area Tecnica/Manutentiva.

ALLEGATI:

1. Tabelle Merceologiche
2. Menù a.s. 2021/2022 vidimato dall'ATS e in corso di validità
3. Duvri