

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI MONTERCHI A.S. 2023-2024/2024-2025

CIG 968135393A - CPV 55512000-2

Indice generale

– DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'Appalto	2
Art. 2 Entità e sedi di svolgimento e destinatari del servizio	3
Art. 3 Tempi e Svolgimento del Servizio	4
Art. 4 – Durata dell'appalto.....	4
Art. 5 – Importo complessivo dell'appalto.....	4
Art. 6 - Variazioni all'importo del contratto	5
Art. 7 Carattere del servizio ed esecuzione d'ufficio	5
Art. 8 Modalità generali di svolgimento del servizio	6
Art. 9 Regime giuridico.....	6
Art. 10 Personale impiegato nel servizio	7
Art. 11 Obblighi dell'impresa nei confronti del personale.....	8
Art. 12 - Responsabilità dell'impresa	9
Art. 13 Coperture assicurative.....	10
Art. 14 Vigilanza sul servizio	10
Art. 15 Corrispettivi e pagamenti	11
Art. 16 Penalità.....	12
Art. 17 Risoluzione del contratto e sospensione del servizio	12
Art. 18 - Cessione esubappalto.....	14
Art. 19 Cauzione	14
Art. 20 Controversie	14
PARTE II – FASI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	15
Art. 21 Rifornimento e conservazione dei generi alimentari	15
Art. 22 Preparazione e cottura dei pasti	15
Art. 23 Prenotazione e consegna dei pasti.....	16
Art. 24 Distribuzione dei pasti	16
Art. 25 Riordino e pulizia dei refettori, gestione dei rifiuti.....	17
PARTE III – Locali, strumenti e materiali per lo svolgimento del servizio	17
Art. 26 – Locali e attrezzature	17
Art. 27 Materiali di consumo	19
PARTE IV – MENU' E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME	19
Art. 28 Composizione del pasto e menù.....	19
Art. 29 Variazioni al menù	19
Art. 30 Diete speciali.....	20
Art. 31 Prescrizioni generali relative agli alimenti di base	21
Art. 32 Prescrizioni relative agli alimenti in scatola	21

Art. 33 Prescrizioni relative a carne e uova.....	22
Art. 34 Frutta	23
Art. 35 Latticini	23
Art. 36 Legumi	24
Art. 37 Olio extravergine di oliva	24
Art. 38 Pane.....	24
Art. 39 Pasta e riso	24
Art. 40 Prodotti ittici	25
Art. 41 Salumi	25
Art. 42 Verdura ed ortaggi.....	25
Art. 43 Prodotti da agricoltura biologica.....	26
PARTE V – RAPPORTI CON L'UTENZA	
Art. 44 Attività informative e di conoscenza con le famiglie.....	27

ALLEGATI

Allegato A – Alimenti/grammature

Allegato B – Menù stagionali

ENTE APPALTANTE

Comune di Monterchi, Piazza Umberto I, n. 1, cap. 52035 Monterchi.

tel. 0575-70092- telefax 0575-70332

e-mail: comune.monterchi@postacert.toscana.it –

Indirizzo internet: <https://www.comune.monterchi.ar.it/>

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

D.ssa Marta Del Corto Responsabile Ufficio Scuola

e-mail: comune.monterchi@postacert.toscana.it tel. 0575-70092

– DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'Appalto

Il presente capitolato d'oneri definisce le modalità del servizio di ristorazione scolastica per gli utenti frequentanti l'asilo nido privato “Primi Passi”, le Scuole d’Infanzia, le Scuole Primarie, Secondaria di 1° grado del Comune di Monterchi (da qui in avanti “Comune), presenti all'interno dell'istituto scolastico di Monterchi.

Il servizio di refezione scolastica è ivi inteso quale fornitura dei servizi di preparazione dei pasti presso la cucina della mensa scolastica del Comune di Monterchi, nello specifico approvvigionamento materie prime, preparazione pasti, sporzionamento (scodellamento), porzionatura e distribuzione pasti presso i luoghi di consumo, nonché igienizzazione, apparecchiatura e rassettamento del refettorio e/o dei luoghi appositamente individuati per il consumo del cibo, nel rispetto dei protocolli sanitari Covid-19 e relativi a mense scolastiche diramati dalle autorità competenti.

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica comprendente i seguenti servizi e/o forniture:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, cottura somministrazione dei pasti (scodellamento), l'approntamento dei refettori presso le scuole, la porzionatura, la distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei refettori, dei locali scolastici (aule) e locali cucina, il lavaggio e riordino delle stoviglie in loco;

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- la fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:
 - 1) le stoviglie in ceramica o porcellana, i vassoi, la posateria in acciaio inox ed il materiale accessorio (bicchieri, utensili, caraffe ecc..) che si rendesse necessario reintegrare nel corso della durata dell'appalto, rispetto a quelli forniti dalla stazione appaltante;
 - 2) piatti, bicchieri e posate in materiale a perdere biodegradabile per il consumo dei pasti, qualora ne ricorra la necessità;
 - 3) tovaglioli di carta, tovaglette in rapporto al numero di pasti serviti;
 - 4) detersivi per lavastoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia, igienizzazione e sanificazione di locali e attrezzature, guanti monouso, mascherine di protezione individuale e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia;
 - 5) fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti;
 - 6) la presa in carico delle attrezzature e dei macchinari come descritti nell'inventario che verrà redatto successivamente alla aggiudicazione.

Art. 2 – Entità e sedi di svolgimento e destinatari del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica, consistente nell'approvvigionamento derrate alimentari, preparazione, cottura e somministrazione dei cibi agli studenti e personale docente e non aventi diritto al pasto, sarà effettuato nel centro di cottura ubicato all'interno del plesso scolastico di Monterchi, con le seguenti modalità:

- a) sporzionatura e somministrazione dei pasti nel rispetto dei protocolli igienico sanitari nel refettorio e/o aule, adiacente il centro cottura, dell'asilo nido privati "Primi Passi", della Scuola d'Infanzia, della scuola Primaria e Secondaria di primo grado, in via Protoli;

Il numero presunto dei pasti annui è indicato nella tabella che segue - [Tab. A] - Esso ha valore puramente indicativo e non è vincolante per il Comune.

Si precisa che i giorni di rientro pomeridiano potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa sulla base delle disposizioni normative e regolamentari in vigore.

Le modalità di espletamento dei servizi oggetto del presente appalto sono dettagliati nel prosieguo del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

TABELLA RIASSUNTIVA "A"

	Settimane	Giorni servizio	Orari	Con servizio refettorio e/o Aule Banco Scolastico	N° pasti annui
Monterchi _ Asilo Nido Primi Passi	38	Da Lunedì a Venerdì	Pranzo ore 12,15	si	500
Monterchi – Scuola d'infanzia (colazione e pranzo)	37 / 38	Da Lunedì a Venerdì	Pranzo ore 12,15	si	6000
Monterchi - Refettorio Scuola Primaria (solo pranzo due volte a settimana)	35	Da Lunedì a Venerdì	Pranzo ore 13,00	si	4250
Monterchi – Refettorio Scuola secondaria di primo grado (solo pranzo due volte a settimana)	35	Da Lunedì a Venerdì	Pranzo ore 13,00	si	4250

Totale Pasti Somministrati = n.15.000

A) Totali pasti somministrati n° 15.000
15.000x € 6,50 (IVA esclusa) = € 97.500,00

B) Durata biennale importo: 195.000,00 oltre IVA

Durata contrattuale anno scolastico 2023-2024 e 2024-2025 (art. 63, c. 5, D.Lgs 50/2016)

Art. 3 - Tempi e Svolgimento del Servizio

- Il servizio di refezione scolastica destinato all'asilo nido privato, alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado si svolgerà nei periodi di apertura delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e le autonome determinazioni della Direzione degli Istituti Comprensivi ed in base alle direttive in materia che possano sopraggiungere.
- In generale il servizio di refezione scolastica sarà attivo nei giorni feriali dal lunedì al venerdì. In particolare:
 - a) per le scuole dell'asilo nido e dell'infanzia: dal lunedì al venerdì (per un totale di n. 5 giorni settimanali);
 - b) per le scuole primarie e secondaria nei giorni che saranno comunicati prima dell'avvio di ciascun anno scolastico;

Art. 4 – Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è fissata per l'anno scolastico 2023-2024 e 2024-2025, presumibilmente la durata sarà dal 01-10-2023 al 30-06-2024 e dal 01-10-2024 al 30-06-2025, salvo diversa comunicazione delle autorità Scolastiche, ai sensi del D. Legge 76/2020.

Alla scadenza dell'appalto la ditta appaltatrice ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la gara sia stata bandita, per il tempo necessario al suo espletamento.

La stazione appaltante ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.L. n. 95/2012 convertito nella L. n. 135/2012 ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione alla ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire.

Art. 5 – Importo complessivo dell'appalto

1. L'importo complessivo stimato dell'appalto, rapportato all'intera durata, è di € **195.000,00** I.V.A. esclusa, di cui € **193.800,00** valore economico soggetto a ribasso d'asta ed € **1.200,00** I.V.A. esclusa costo per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze, non soggetto a ribasso d'asta.
2. L'importo complessivo dell'appalto di cui sopra è stato calcolato sulla base del seguente prezzo unitario a base d'asta:

Pasto	Prezzo a base d'asta
Pasto con somministrazione	€ 6,50 + IVA, dei Quali Euro 6,46 soggetti a ribasso ed Euro 0,04 per oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso d'asta.

- Detto importo è stato calcolato sulla base di un numero presunto complessivo di pasti pari a n.15.000 annuali, (corrispondenti a n. 30.000 per l'intero periodo biennale), con somministrazione, suddivisi tra i vari plessi come nella precedente tabella [Tab. A]
- Il predetto quantitativo è calcolato sulla base dei dati della popolazione scolastica e del trend storico di consumo dei pasti riferiti all'anno scolastico 2018-2019.
- Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto al valore indicato.
- Le quantità di cui sopra sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica dovute alla Riforma Scolastica), e potranno subire una variazione percentuale da -20% a + 20% senza che la Ditta abbia titolo a richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo offerto. Pertanto l'importo complessivo di aggiudicazione della fornitura è meramente presuntivo e non è impegnativo per la stazione appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e consumati.

Art. 6 - Variazioni all'importo del contratto

Le quantità di cui al precedente art. 5 sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica dovute alla Riforma Scolastica), e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta. Pertanto l'importo complessivo di aggiudicazione della fornitura è meramente presuntivo e non è impegnativo per la stazione appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

L'ente appaltante si riserva di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei refettori scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo a carico dello stesso. Il numero dei pasti potrà subire una variazione percentuale del 20 % in aumento o diminuzione, in conseguenza dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifiche apportate per esigenze scolastiche, senza che la Ditta abbia titolo a richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo offerto.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare prestazioni straordinarie inerenti i servizi appaltati su richiesta scritta del Responsabile preposto subordinatamente a preventivo circa l'onere aggiuntivo e assunzione di specifico impegno di spesa integrativo da parte della Stazione appaltante.

Art. 7 - Carattere del servizio ed esecuzione d'ufficio

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati. L'impresa aggiudicataria si impegna pertanto a dare esecuzione all'appalto in presenza di qualsiasi condizione.

L'impresa dovrà comunque garantire la continuità del servizio. In tal caso il Comune é sollevato da ogni responsabilità e da eventuali maggiori spese.

In caso di sospensione o di interruzione, anche parziale, del servizio il Comune potrà sostituirsi all'impresa inadempiente per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese di quest'ultima. In tali casi si provvederà altresì all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato ed all'eventuale risoluzione del contratto, fatte salve le ulteriori conseguenze giudizialmente attribuite all'impresa inadempiente.

Verificandosi deficienze o abusi nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato il Comune avrà la facoltà di ordinare e far eseguire d'ufficio, in danno dell'impresa, quanto necessario per il regolare svolgimento del servizio qualora l'impresa, appositamente diffidata, non ottemperi nel termine assegnato alle disposizioni impartite dal Comune. Il congruo termine da assegnare all'impresa verrà stabilito dal Comune tenendo conto della natura e degli interventi da eseguire. Le deficienze e gli abusi di cui sopra saranno contestati all'impresa che sarà sentita in contraddittorio con gli organi del

Comune che hanno effettuato i rilievi del caso. Avverso la contestazione delle inadempienze, l'impresa avrà la facoltà di controdedurre entro cinque giorni dalla notifica.

Art. 8 - Modalità generali di svolgimento del servizio

L'impresa, nell'esecuzione del servizio, ha la totale responsabilità per la garanzia dei servizi erogati e provvederà alla gestione del servizio con propria organizzazione di personale ed esclusiva responsabilità e rischio contrattuale.

L'impresa svolge i servizi di cui al presente capitolato nel rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa attinente in qualsiasi modo i servizi oggetto del presente appalto. Il servizio dovrà essere eseguito con diligenza, puntualità e correttezza e con la scrupolosa osservanza delle condizioni, delle modalità e dei tempi indicati nel presente capitolato nonché delle disposizioni impartite dal Servizio Pubblica Istruzione.

Le condizioni e le clausole contenute nel presente capitolato sono accettate integralmente dall'impresa, la quale ne allega all'offerta una copia sottoscritta in ogni pagina dal rappresentante legale. Non possono essere apposte e, se apposte, non avranno alcun valore e perciò non saranno prese in considerazione, eventuali postille o annotazioni alle condizioni del presente capitolato, effettuate in tale sede ovvero nell'ambito dell'offerta.

L'impresa ha l'obbligo di segnalare immediatamente al Comune le circostanze ed i fatti che, nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento dei servizi.

Qualora si dovessero verificare guasti improvvisi agli impianti o qualsiasi altro imprevisto giustificabile (es. interruzione energia elettrica etc), l'impresa ha facoltà di servire un pasto freddo la cui composizione dovrà essere concordata con il Servizio Pubblica Istruzione. In tale ipotesi verrà comunque corrisposto un prezzo identico al prezzo di aggiudicazione.

In caso di sciopero si applica quanto previsto dalla vigente normativa in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento alla Legge n. 146 del 12.06.1990 e s.m.i.

In caso di sciopero indetto per la categoria di personale cui l'impresa appaltatrice appartiene, il Comune dovrà essere avvisato di norma entro le ore 10.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero. In tale ipotesi, su richiesta del Servizio Pubblica Istruzione, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire un piatto freddo alternativo, ad un prezzo pari al prezzo di aggiudicazione, la cui composizione sarà preventivamente concordata. In questo caso potranno altresì essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari modalità gestionali per la distribuzione dei pasti.

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte del Comune (sciopero, assemblee del personale scolastico, gite, maltempo, ogni altro evento che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio) il Comune informerà l'impresa aggiudicataria con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'impresa aggiudicataria.

Art. 9 - Regime giuridico

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle norme dal Codice Civile.

E' inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica.

In particolare:

L'impresa aggiudicataria è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare relativamente a tutte le fasi del servizio. In particolare, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'impresa nello svolgimento del servizio deve uniformarsi alla normativa "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 178/02) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli

alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) riportati nel Piano di Autocontrollo di cui l'impresa dovrà dotarsi e depositarne una copia presso in Comune prima dell'inizio del servizio.

L'impresa aggiudicataria è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal Piano di Autocontrollo (HACCP) previsto dalla vigente normativa sia per il centro di cottura che per i refettori (locale cucina e locali per la consumazione dei pasti) posti all'interno degli edifici scolastici, relativamente all'intero ciclo produttivo (stoccaggio e conservazione della materie prime, confezionamento, trasporto e sporzionamento dei pasti, sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie) nonché per il personale impiegato nel servizio (formazione periodica, attestazioni, requisiti sanitari). Il piano di autocontrollo, entro l'inizio del servizio, deve essere depositato in copia presso il Servizio Istruzione e sostituito ogni volta sia effettuato un suo aggiornamento.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali, ecc.) all'esecuzione di tutti gli adempimenti previsti ed alla compilazione e custodia, presso il plesso scolastico, della relativa modulistica, da esibire a richiesta del personale comunale o della ASL, nonché della documentazione concernente il personale impiegato.

L'impresa è tenuta altresì al rispetto della vigente normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare (es. D.P.G.R. n. 40/R del 01.08.2006 e s.m.i., D.G.R.T. n. 559 del 21.07.2008 etc).

L'impresa aggiudicataria dichiara di possedere le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per l'attività di ristorazione collettiva e la veicolazione dei pasti ed essere in regola con l'attuazione del piano di autocontrollo sull'igiene dei prodotti alimentari previsto dalla vigente normativa.

Qualora nel corso dell'appalto venissero meno i requisiti igienico-sanitari del centro di cottura, il Comune provvederà alla sospensione della fornitura e saranno applicate le misure previste ai successivi artt.16 e 17.

Qualora la sospensione si protraesse per un periodo superiore a 1 (uno) mese, il contratto si intenderà automaticamente risolto, fatto salvo il pagamento da parte dell'impresa di eventuali risarcimenti a favore del Comune.

Art. 10 - Personale impiegato nel servizio

Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione del presente capitolato, l'impresa deve disporre di tutto il personale necessario, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo (adeguata professionalità, corretto inquadramento contrattuale etc) per garantire che il servizio di refezione scolastica, come definito nel Capitolato stesso, sia svolto in maniera efficiente.

Il personale deve possedere i requisiti professionali, fisici, sanitari e psico-attitudinali previsti dalla vigente normativa per lo svolgimento delle attività cui è preposto (qualifica adeguata, idoneità sanitaria, attestazioni HACCP etc).

I requisiti di cui ai commi precedenti devono essere posseduti per tutta la durata dell'appalto. L'impresa è responsabile circa lo svolgimento degli accertamenti periodici previsti dalla vigente normativa.

L'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio dell'attività, dovrà fornire al Servizio Pubblica Istruzione, relativamente al personale di cui intende avvalersi per lo svolgimento del servizio l'elenco nominativo del personale ed il relativo inquadramento economico secondo lo specifico C.C.N.L., nonché comunicare tempestivamente ogni variazione successiva.

L'impresa potrà, nell'interesse dei servizi, variare le qualifiche del personale senza che ciò costituisca diritto a richiedere al Comune l'eventuale maggiore onere che ne derivasse.

L'impresa dovrà vigilare sul rispetto da parte del personale impiegato nel servizio delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

In particolare tale personale:

- a) deve curare la pulizia della propria persona nonché indossare capi di abbigliamento
 - i. rigorosamente puliti;
- b) non deve portare anelli e/o bracciali, deve avere unghie corte, pulite e prive di smalto;

- c) prima dell'inizio del servizio e durante lo svolgimento dello stesso deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte;
- d) deve indossare apposita mascherina protettiva delle vie respiratorie;
- e) deve indossare strumenti di protezione individuale idonei con le misure anticovid19;

Il personale, durante lo svolgimento dei servizi, è altresì tenuto a mantenere un contegno irreprensibile e decoroso e dovrà uniformarsi alle disposizioni del Comune.

A tal fine il Comune può richiedere, a suo insindacabile giudizio, l'allontanamento del personale non ritenuto idoneo per scarse qualità tecniche o per ripetute violazioni degli obblighi contrattuali e/o delle norme di comportamento vigenti per il personale della Pubblica Amministrazione. L'impresa, in caso di richiesta da parte del Comune, si impegna a richiamare ed eventualmente sostituire i dipendenti che non tenessero una condotta irreprensibile.

L'impresa dovrà fornire al personale impiegato nel servizio:

- f) gli indumenti da lavoro previsti dalla vigente normativa per il tipo di mansione svolta;
- b) una divisa in buone condizioni e conforme alla vigente normativa, di foggia adeguata alle esigenze di lavoro e di colore chiaro;
- g) apposito tesserino di riconoscimento che consenta l'identificazione ed evidenzi l'appartenenza al servizio di ristorazione;
- h) mascherine, guanti monouso in materiale adatto al contatto con gli alimenti, guanti per l'uso di detergenti, copricapo, gel disinfettante mani etc;
- i) idoneo sistema di comunicazione mobile che consenta di affrontare e risolvere tempestivamente eventuali imprevisti .

L'impresa deve provvedere alla formazione ed all'aggiornamento periodico del personale addetto al servizio refezione scolastica secondo quanto previsto dalla vigente normativa (es. D.G.R.T. n. 559 del 21.07.2008 e s.m.i.).

Il personale impiegato è tenuto, per tutta la durata dell'incarico e nel periodo successivo alla sua cessazione, a mantenere strettamente riservati tutti i dati, le informazioni e le notizie di cui verrà a conoscenza nel corso dell'espletamento del proprio incarico.

L'organico proposto dall'impresa deve essere comprensivo delle riserve per ferie, malattie, infortuni, nonché degli incrementi necessari per fronteggiare eventuali periodi di maggior lavoro. L'impresa deve garantire in ogni momento la completezza dell'organico assegnato al servizio presso i refettori, sostituendo immediatamente il personale assente.

Ai fini dei rapporti con il Comune e per assicurare il buon andamento complessivo della fornitura, l'impresa aggiudicataria dovrà nominare un responsabile tecnico della gestione munendolo dei poteri e dei mezzi occorrenti per tutti gli adempimenti di natura tecnica degli obblighi contrattuali. Il nominativo del responsabile e la sua reperibilità telefonica e di residenza dovranno essere resi noti al Comune all'inizio del servizio. Ogni comunicazione fatta al responsabile del servizio verrà considerata ad ogni effetto fatta all'impresa stessa.

Tale responsabile è tenuto a partecipare, su richiesta del Servizio Pubblica Istruzione, a riunioni concernenti lo svolgimento del servizio, anche in contraddittorio con i genitori ed i membri della Commissione Mensa. La partecipazione a tali riunioni non comporta alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Art. 11 - Obblighi dell'impresa nei confronti del personale

L'impresa aggiudicataria, per il personale alle proprie dipendenze, è obbligata:

- a) al rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa in tema di lavoro ed in materia assistenziale, assicurativa e previdenziale;
- b) al pagamento di tutti gli oneri contributivi previsti e pertinenti al datore di lavoro (assicurazione di invalidità, vecchiaia e superstiti, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, malattie, disoccupazione, etc.);

- c) all'osservanza delle norme in materia di assicurazioni sociali, riposo settimanale, ferie etc.;
- d) all'osservanza di tutte le disposizioni, sia giuridiche che economiche, contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro della categoria, nonché negli accordi, regionali, locali ed aziendali. I suddetti obblighi vincolano l'impresa aggiudicataria anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura, struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale;
- e) all'osservanza della normativa vigente in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.lgs. n. 81 del 09.04.2008 s.m.i. Pertanto, in caso di infortunio sul lavoro, ogni responsabilità ricadrà sull'impresa restandone sollevato il Comune;
- f) all'osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge n. 68/1999; e s.m.i.
- g) all'osservanza di ogni altra disposizione in materia che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Si intendono a carico dell'impresa aggiudicataria e compresi nel corrispettivo gli oneri per il trattamento di fine rapporto che il personale matura alle sue dipendenze e che dovranno essere corrisposti alla risoluzione del rapporto di lavoro.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio svolto, atteso che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

L'impresa, a richiesta del Servizio Istruzione, dovrà trasmettere o esibire tutta la documentazione comprovante il rispetto delle disposizioni in materia assistenziale, assicurativa e previdenziale per il personale alle proprie dipendenze, in particolare per quanto concerne il versamento dei contributi previsti.

In caso di riscontro di irregolarità, oltre al pagamento delle penalità e/o all'eventuale risoluzione del contratto di cui ai successivi artt. 16 e 17 del presente capitolato, saranno informate le Autorità statali e locali competenti. Sono in ogni caso fatte salve le eventuali conseguenze penali.

L'impresa è responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato in tema di lavoro ed in materia assistenziale, assicurativa e previdenziale e s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune.

L'aggiudicatario, nella sua qualità di azienda subentrante rispetto alle aziende uscenti ha l'obbligo della riassunzione del personale già assegnato allo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, nel rispetto delle disposizioni del CCNL al quale aderisce e delle norme vigenti, in coerenza con l'assetto organizzativo che si prevede di utilizzare nella gestione del servizio medesimo.

Il servizio, indicativamente, sulla base dei dati a.s. 2018-2019 è stato così strutturato:

- **Numero due operatori addetti al servizio di distribuzione pasti, preparazione riordino refettori e lavaggio stoviglie indicativamente 4 ore al giorno per operatore per 5 giorni a settimana;**
- **Un operatore (cuoco) in servizio indicativamente: 7 ore al giorno per 5 giorni a settimana;**
- **Un operatore (aiuto cuoco) in servizio indicativamente: 5.5 ore al giorno per 5 giorni a settimana.**

Art. 12 - Responsabilità dell'impresa

L'impresa aggiudicataria è civilmente e penalmente responsabile dei danni causati a persone e/o cose nello svolgimento del servizio.

E' a carico dell'impresa ogni responsabilità civile verso terzi, per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, anche oltre i massimali previsti dalla polizza del successivo art. 13, sollevando il Comune ed i funzionari preposti da ogni responsabilità civile e penale ed assumendo in proprio l'eventuale lite.

Ogni responsabilità sia civile che 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 dell'impresa appaltatrice. L'impresa è pertanto responsabile di qualsiasi

danno ed inconveniente che, per fatto proprio dei suoi dipendenti o dei terzi suoi incaricati, potrà derivare al Comune od a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi a carico del Comune.

Per tutto lo svolgimento della fornitura ed in ogni fase della medesima, l'impresa solleva il Comune da qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

In particolare l'impresa appaltatrice è responsabile di qualsiasi danno, derivante all'utenza, da avvelenamenti, tossinfezioni, complicanze mediche (es. shock anafilattico) conseguenti all'ingestione da parte dei fruitori, di cibi contaminati, alterati, inidonei per regimi dietetici particolari (allergie, intolleranze alimentari etc) o contenenti corpi estranei organici e inorganici. E' inoltre a carico dell'impresa appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione del servizio, dei procedimenti tecnici e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere durante l'esecuzione del servizio al personale dell'impresa appaltatrice o di terzi da questa incaricati, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Qualsiasi disservizio imputabile all'impresa aggiudicataria, ivi compresi la carenza di personale a qualsiasi titolo o guasti alle attrezzature ed ai mezzi, sarà considerato di stretta responsabilità dell'impresa stessa.

L'impresa garantisce per i prodotti forniti e per i prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti e risponde dell'eventuale inosservanza della normativa relativa al servizio affidato.

L'impresa solleva il Comune da qualsiasi azione possa essere ad essa intentata da terzi per mancato adempimento degli obblighi previsti dalla convenzione o per trascuratezza o colpa o dolo nell'adempimento dei medesimi.

Per l'esecuzione del servizio, oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore si impegna al pagamento, senza alcun diritto di rivalsa sul Comune, di tutte le spese di qualunque entità e specie, comprese tasse e imposte, necessarie per la perfetta esecuzione dei servizi affidati.

La sorveglianza sul rispetto del Capitolato non diminuirà in nulla la responsabilità dell'impresa per tutto quanto attiene lo svolgimento del servizio, responsabilità che rimarrà esclusivamente ed interamente a carico della stessa.

L'impresa si impegna a rispettare quanto previsto dal D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i. (Codice della Privacy). In particolare l'impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, di cui venga a conoscenza per ragioni connesse allo svolgimento del servizio, e di non utilizzarli in alcun modo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. Il legale rappresentante dell'impresa è responsabile dell'osservanza di quanto sopra da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori.

Art. 13 - Coperture assicurative

L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare, presso una primaria Compagnia di assicurazione, apposito contratto di assicurazione di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti con massimale unico per sinistro non inferiore a € 300.000,00 (trecentomila) per danni a cose, € 5.000.000,00 (cinquemilioni) euro per danni a persone.

Tale polizza dovrà essere esibita all'inizio di ogni anno scolastico e comunque prima dell'inizio del servizio.

Art. 14 - Vigilanza sul servizio

Per accertare l'osservanza da parte dell'impresa aggiudicataria delle condizioni indicate nel presente capitolato, il Comune, tramite suoi funzionari e/o incaricati o a mezzo di apposite commissioni e strutture pubbliche e private potrà effettuare, sia presso i centri di cottura che presso i singoli refettori, senza alcun preavviso e senza che ciò sollevi l'impresa aggiudicataria dalle proprie responsabilità, controlli relativi ad ogni fase attinente l'esecuzione del servizio ed in particolare:

- j) regolare funzionamento del servizio (orari, tempi di consegna dei pasti, etc);
- k) qualità e grammatura degli alimenti, cottura dei cibi, rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù appetibilità del cibo;
- l) qualità e tempestività del servizio;
- m) rintracciabilità degli alimenti utilizzati (fatture, bolle, certificazioni);
- n) certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità degli alimenti;
- o) idoneità del personale impiegato nell'appalto;
- p) idoneità igienico-sanitaria di attrezzature, piani di lavorazione, materiali, stoviglie, contenitori, locali e mezzi di trasporto;
- q) rispetto delle norme igienico-sanitarie, HACCP (conservazione degli alimenti, preparazione, veicolazione, conservazione e sporzionamento dei pasti, sanificazione delle attrezzature e dei locali);
- r) rispetto delle norme contrattuali, contributive e assistenziali nei confronti del personale utilizzato.

L'impresa è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo le informazioni e la documentazione utile e consentendo, in ogni momento, il loro accesso ai locali relativi allo svolgimento del servizio (centro di cottura, refettori). Il Comune segnalerà le eventuali irregolarità all'impresa, la quale potrà far pervenire le proprie controdeduzioni scritte entro il termine di 7 (sette) giorni dalla data di ricevimento della contestazione. In caso di conferma, saranno applicate le penalità previste dal successivo Art. 16 con segnalazione alle Autorità competenti.

L'impresa aggiudicataria dovrà conservare per 72 ore, in luogo e a temperatura adeguati, un campione rappresentativo del pasto completo dei vari menù serviti quotidianamente, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di riferimento. I campioni verranno utilizzati per analisi di laboratorio, qualora si dovessero verificare casi di intossicazione o altri fenomeni derivanti da assunzione di cibo.

In qualunque momento si potrà procedere al prelievo di campioni di pietanze, onde verificarne la qualità, anche mediante analisi chimiche e batteriologiche. Nel caso in cui dagli esiti di tali analisi dovessero risultare gravi carenze qualitative e/o igienico-sanitarie, il Comune applicherà una penale a carico dell'impresa pari al 25% dell'ultima fatturazione mensile e comunque non inferiore a euro 5.000,00, fatta salva comunque la facoltà di risolvere il contratto, con diritto al risarcimento dei danni.

Art. 15 - Corrispettivi e pagamenti

I pagamenti dei corrispettivi, relativamente ai pasti effettivamente ordinati e consegnati, verranno eseguiti dall'ente su presentazione di regolare fattura distinta per ogni scuola per il servizio svolto il mese precedente, entro sessanta giorni dalla presentazione della fattura stessa.

Nella fattura sarà indicato il numero dei pasti consegnati, ed il corrispettivo pattuito. In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte della stazione appaltante nei confronti dell'Impresa è la verifica della corretta ed effettiva prenotazione ed erogazione dei pasti.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C. (documento Unico di Regolarità Contributiva) da parte della stazione appaltante ai sensi dell'art. 16 comma 2 della L. n. 2/2009 recante conversione del D.L. n. 185/2008. La dichiarazione acquisita produce i suoi effetti ai fini della rata successiva.

In caso di inadempienza contributiva dell'esecutore dell'appalto si applica la normativa vigente in materia. In caso di ottenimento del Documento Unico di Regolarità Contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento sospende il pagamento e appena determinato l'esatto ammontare del credito dovuto agli enti previdenziali ed assicurativi trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'ente tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il corrispettivo contrattuale si intende fisso ed invariabile per il periodo di durata dell'appalto.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della L. 13.08.2010 n. 136 e successive modifiche, il pagamento delle fatture avverrà mediante bonifico bancario/postale sul conto corrente dedicato alle commesse pubbliche, anche in via non esclusiva, che la ditta aggiudicataria comunicherà al Comune con apposita dichiarazione a firma del legale rappresentante, contenente anche le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

Il C.I.G. che identifica l'appalto dovrà essere riportato sia sulle fatture che nei bonifici bancari/postali da emettere per ciascuna transazione.

Le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari sono vincolanti anche per le operazioni contabili che la ditta aggiudicataria dovesse compiere nei confronti degli eventuali operatori economici ad esso collegati (impresa ausiliaria e/o esecutrice del servizio per conto di un Consorzio non ordinario).

A tal riguardo, la ditta aggiudicataria sarà obbligata a comunicare con immediatezza al Comune di Monterchi ed alla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Arezzo eventuali inadempimenti riscontrati nel comportamento tenuto dai soggetti specificati al precedente capoverso.

Art. 16 - Penalità

Se durante il periodo di vigenza contrattuale fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e dalle vigenti disposizioni normative in materia di fornitura, produzione e trasporto di pasti ed alimenti, nonché di adempimenti a carico del datore di lavoro, il Comune, a suo insindacabile giudizio, stabilirà a carico dell'impresa aggiudicataria le penali come specificate nel presente articolo.

Più specificatamente e a titolo meramente esemplificativo, le inadempienze che possono dar luogo all'applicazione di penali sono:

- | | | |
|--|------|-------|
| a) presenza di corpo estraneo nei pasti forniti (plastica, insetto etc): | Euro | 150 |
| b) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione e distribuzione dei pasti: | Euro | 1.000 |
| c) riscontro di alimenti contaminati da sostanze tossiche e/o parassiti: | Euro | 1.500 |

Per altri casi di inadempienza non ricompresi nelle lettere precedenti, l'entità della penale verrà stabilita in via analogica secondo il principio della gravità dell'inadempimento.

In caso di riscontro di inadempienze, il Comune farà pervenire per scritto all'impresa aggiudicataria le proprie osservazioni e contestazioni. Ai fini del presente articolo è valida anche la comunicazione via fax. Se entro 7 (sette) giorni dalla data di ricevimento di comunicazione l'impresa non fornirà una controprova valida e probante, verranno applicate le penali previste nel presente articolo.

Art. 17 - Risoluzione del contratto e sospensione del servizio

Il Comune ha il diritto di risolvere il rapporto nei seguenti casi:

- a) in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo, tenendo indenne l'impresa delle spese sostenute e del mancato guadagno;
- b) per motivi di pubblico interesse.

Il Comune ha altresì il diritto di risolvere il rapporto, ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) gravi o reiterate inadempienze contrattuali e/o contravvenzione delle disposizioni impartite dal Servizio Istruzione, in particolare per quanto concerne le modalità ed i mezzi utilizzati per lo svolgimento del servizio;
- b) gravi o reiterate violazioni delle vigenti disposizioni normative in materia di conservazione degli alimenti, produzione, somministrazione e trasporto di pasti e adempimenti a carico del datore di lavoro nonché per l'eventuale interruzione del servizio dovuta all'applicazione di sanzioni di carattere igienico-sanitario o in materia di tutela del lavoro da parte delle autorità competenti;
- c) frode, interruzione o sospensione ingiustificata del servizio;
- d) cessazione dell'impresa, cessione d'azienda, cessione dell'attività, cessione del contratto;
- e) sub-appalto non autorizzato;
- f) concordato preventivo, fallimento, messa in liquidazione o stato di moratoria;
- g) violazione dell'obbligo di sollevare o tenere indenne il Comune da qualsiasi azione o pretesa di terzi di cui al precedente art. 12;
- h) intervenuta inidoneità dell'appaltatore, sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal capitolato per l'ammissione alla gara o successivo accertamento dell'insussistenza degli stessi;
- i) mancata reintegrazione della cauzione entro il termine fissato dal Comune;
- j) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza della convenzione;
- k) interruzione del servizio dovuta alla violazione delle norme relative all'idoneità degli ambienti;
- l) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi del citato art. 1453 C.C.

1. In caso di risoluzione di cui al comma 2 del presente articolo, fatte salve le ulteriori responsabilità civili e penali dell'impresa inadempiente, all'impresa sarà accreditato l'importo del servizio regolarmente effettuato, senza alcun genere di indennità aggiuntiva e con deduzione, però, dell'ammontare delle penali per le inadempienze eventualmente già verificatesi al momento della risoluzione nonché di una ulteriore penale pari ad euro 5.000,00.

Alla risoluzione anticipata si provvederà come segue:

- a) il Comune contesterà le violazioni a mezzo lettera raccomandata A/R ed assegnerà un termine per la loro eliminazione;
- b) l'impresa dovrà provvedere a porre in essere nei termini e nelle modalità della lettera di diffida, le disposizioni impartite dal Comune;
- c) trascorso inutilmente il termine indicato nella diffida, il contratto si intenderà risolto con il conseguente e automatico incameramento della cauzione, restando salva per il Comune la facoltà di esperire ogni altra azione legale per il risarcimento del danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto di cui al precedente comma 2 del presente articolo il Comune ha altresì il diritto di affidare a terzi i servizi in danno dell'impresa aggiudicataria inadempiente. E' facoltà del Comune di aggiudicare l'appalto ai successivi concorrenti utilmente classificati in graduatoria o, stante l'esigenza di limitare i danni connessi alla risoluzione del contratto, ricorrere all'affidamento diretto. L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme

prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'impresa aggiudicataria inadempiente sono addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate rivalendosi su eventuali crediti dell'impresa aggiudicataria, senza pregiudizio dei diritti del Comune sui beni dell'impresa stessa.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa aggiudicataria dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Il Comune ha altresì la facoltà di interrompere o sospendere totalmente o parzialmente la fornitura del servizio a causa di disfunzioni nell'organizzazione ovvero di inosservanza delle disposizioni in materia igienico-sanitaria e/o tutela del lavoro che venissero riscontrate durante i controlli.

In caso di rescissione del contratto in accordo tra le parti od unilaterale da parte dell'impresa, indipendentemente dalla causa, quest'ultima dovrà garantire la continuità dei servizi per un periodo massimo di 4 (quattro) mesi. Nel caso di rescissione unilaterale l'impresa dovrà versare a titolo di penale la somma di euro 15.000 (quindicimila).

Art. 18 - Cessione e subappalto

E' fatto divieto alla ditta affidataria di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 19 - Cauzione

Prima della stipula del contratto, ovvero prima dell'affidamento del servizio, a garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente capitolato, nonché per la garanzia del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a causa dell'inadempimento o dell'insoddisfacente esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore, l'impresa aggiudicataria deve costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, nella misura del 10% del valore netto dell'appalto. L'importo della garanzia è ridotto ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 nel caso in cui gli operatori economici concorrenti siano in possesso della relativa certificazione.

La cauzione di cui al comma precedente deve essere costituita nei modi previsti dalla vigente normativa e rilasciate da soggetti abilitati ai sensi del D.Lgs 385/1993. Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale (art. 1944 C.C.) nei riguardi dell'impresa obbligata e dovranno prevedere formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto entro i termini da questa stabiliti. In caso d'inadempimento, salvo l'esperimento di ogni altra azione da parte del Comune, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dai crediti vantati dall'impresa.

Il deposito cauzionale, salvo incameramento per eventuali inadempimenti o recuperi, resterà vincolato, per l'impresa aggiudicataria, fino al terzo mese successivo al termine della fornitura e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia. Il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso, espresso in forma scritta, del Comune. In ogni caso resta al Comune pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il Comune dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo.

Art. 20 - Controversie

Il T.A.R. per la Toscana è competente per qualsiasi controversia dovesse insorgere in ordine all'esecuzione del presente capitolato, anche successivamente alla scadenza del contratto.

L'impresa affidataria, in caso di controversia, non può comunque sospendere o rifiutare l'esecuzione degli adempimenti contrattuali.

PARTE II – FASI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 21 - Rifornimento e conservazione dei generi alimentari

All'impresa aggiudicataria compete l'acquisto di tutti i generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti. Ad essa compete altresì la scelta, a propria discrezione e sotto la propria esclusiva responsabilità, dei fornitori delle merci.

L'impresa deve essere in grado di garantire, ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale, la rintracciabilità di ogni alimento e prodotto richiesto dal presente capitolato e deve assicurarsi che i fornitori dispongano delle certificazioni previste dalla vigente normativa. Su richiesta del Comune, l'impresa ha l'obbligo di esibire tutta la documentazione (fatture, certificati, etc.) atta a comprovare la provenienza dei vari prodotti nonché il rispetto dei requisiti richiesti dalle varie certificazioni di qualità.

L'impresa è altresì tenuta a provvedere, senza oneri aggiuntivi per il Comune:

- a) alla fornitura di acqua oligominerale o minerale naturale in bottiglie monouso, nelle quantità necessarie a soddisfare il fabbisogno giornaliero dell'utenza, senza oneri aggiuntivi per il Comune;
- b) al rifornimento quotidiano delle mense di pane e frutta fresca di stagione;
- c) al rifornimento delle mense di parmigiano, olio extravergine di oliva, aceto, sale, zucchero nelle quantità sufficienti al condimento dei pasti.

1. L'impresa è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) i prodotti dovranno corrispondere a tutti i requisiti fissati, per ciascuna tipologia, dalla vigente normativa in materia;
- b) le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla vigente normativa (azienda produttrice, stabilimento di produzione, ingredienti, data e luogo di confezionamento, data di scadenza, etc.). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare e poco leggibili;
- c) non sono ammesse derrate alimentari sfuse o confezioni aperte; deve essere garantita l'integrità degli imballaggi che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggini e muffe;
- d) integrità del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse, assenza di difetti merceologici, caratteri organolettici adeguati;
- e) deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

L'impresa aggiudicataria, nel rispetto della vigente normativa in materia, ha la piena responsabilità del deposito e della conservazione dei generi alimentari.

Il Comune potrà, a seguito di controlli, imporre all'impresa di non utilizzare derrate risultate non conformi alle disposizioni di cui al presente Capitolato. Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro tre giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 22 - Preparazione e cottura dei pasti

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi scrupolosamente alle norme igienico – sanitarie vigenti nonché ai menù proposti e alle grammature prescritte.

I pasti sono preparati nei locali della cucina lo stesso giorno in cui vengono distribuiti.

Gli alimenti dovranno essere consegnati ai refettori pronti per la distribuzione agli utenti, scodellamento, e quindi, se del caso, opportunamente tagliati e sezionati eventualmente anche in monoporzioni. Le portate devono essere condite appena prima dello sporzionamento.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti e da garantire la massima sicurezza igienica.

L'impresa ha l'obbligo della registrazione delle procedure e dei tempi di preparazione dei pasti, esigibili a richiesta. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di legge vigenti, nonché le "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" di cui alla DGRT 1127 del 28 dicembre 2010, in relazione al rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Allo stesso modo, l'impresa deve uniformarsi alla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare ed ai nuovi protocolli in materia di COVID-19.

Nella fase di preparazione dei pasti l'impresa deve in particolare attenersi scrupolosamente alle seguenti disposizioni:

- a) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine di conservazione;
- b) non ricongelare le materie prime congelate;
- c) non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;
- d) non utilizzare pentolame in materiali diversi dall'acciaio inox.

Art. 23 - Prenotazione e consegna dei pasti

I dati relativi al numero dei pasti giornalieri da somministrare saranno acquisiti direttamente e giornalmente dall'impresa aggiudicataria entro le ore 9.30 coordinandosi con il referente del plesso scolastico interessato. Tale comunicazione comprende anche le diete in bianco, le diete alternative e le speciali. Rispetto all'ordine trasmesso, ogni giorno dovrà essere disponibile almeno il 5% di pasti in più per consentire la richiesta di ulteriori porzioni, senza alcun onere aggiuntivo.

La ditta aggiudicataria del servizio mensilmente dovrà inviare al comune l'elenco dei pasti somministrati.

Art. 24 Distribuzione dei pasti

Per lo svolgimento dei servizi previsti, l'impresa dovrà mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare una tempestiva ed ordinata esecuzione dei servizi stessi, conformemente a quanto stabilito dal Capitolato medesimo, e che la consumazione del pasto, inteso sia come colazione/merenda che come pranzo, possa iniziare all'orario stabilito dal Servizio Istruzione.

In particolare l'impresa deve assicurare che il tempo di consumazione del pasto, inteso come periodo intercorrente dalla distribuzione del primo fino al momento di consumazione della frutta, non superi i 60 minuti, salvo deroghe espressamente richieste dal Servizio Istruzione.

Relativamente alle colazioni della scuola dell'infanzia, l'impresa deve assicurare che il tempo di consumazione del pasto non superi i 30 minuti, salvo deroghe espressamente richieste dal Servizio Istruzione.

Al fine di garantire la massima efficienza alle operazioni di distribuzione, deve essere garantita una presenza idonea di personale nei vari plessi per la distribuzione dei pasti in appositi contenitori monouso onde evitare contaminazione per gli utenti a cui sarà somministrato il cibo o nel refettorio o nelle singole aule.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:

- a) le sedie dovranno essere riordinate “a terra” e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell’apparecchiatura;
- b) le ceste del pane appositamente confezionato in monoporzioni e sigillato, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- c) l’apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza;
- d) le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- e) le bottiglie di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino alla consegna agli alunni;
- f) prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale nel rispetto dei protocolli sanitari dovrà verificare l'area di somministrazione di sua competenza, evitare la contaminazione degli alimenti ed ogni alimento dovrà nel rispetto delle regole di sicurezza essere tagliato le carni/verdure, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
- h) qualora, al momento dell’apertura dei pasti, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, etc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l’accaduto all’Ufficio Scuola;
- i) la distribuzione del primo piatto, del secondo piatto e del contorno deve avvenire in maniera susseguente l'uno dall'altro, dovrà essere servito il secondo ed il contorno dopo aver ultimato la consumazione del primo pasto e sparecchiato dei relativi suppellettili;
- j) i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- k) le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l’insegnante, i gusti personali.

Art. 25 - Riordino e pulizia dei refettori, gestione dei rifiuti

Giornalmente, al termine del servizio, l’impresa aggiudicataria dovrà provvedere al riordino dei locali. Le operazioni di pulizia, igienizzazione e sanificazione degli stessi dovranno avere inizio solo dopo l’ultimazione del consumo del pasto sul posto da parte degli alunni. L’impresa dovrà altresì provvedere alla sanificazione di stoviglie in ceramica o porcellana, dei vassoi, della posateria in acciaio inox del materiale accessorio (bicchieri, utensili, caraffe ecc..) utilizzate per il consumo dei pasti da parte degli alunni, con utilizzo di detersivi specifici e lavastoglie.

I rifiuti devono essere giornalmente raccolti, in sacchi idonei forniti dall’impresa aggiudicataria, e trasportati nei cassonetti esterni alle sedi refezione. Il personale dell’impresa ha l’obbligo di procedere alla raccolta differenziata dei rifiuti e di smaltire correttamente i rifiuti stessi, nei cassonetti esterni o, in caso di rifiuti particolari (es. olio), presso centri di raccolta appositi. L’impresa dovrà altresì provvedere al compostaggio della frazione umida nei contenitori forniti dall’azienda gestore del servizio di raccolta.

E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc).

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

L’impresa si impegna altresì, senza oneri aggiuntivi per il Comune, a collaborare nella gestione di eventuali progetti per il recupero a fini sociali di alimenti e pasti non consumati (es. legge n. 155 del 25.06.2003) e per l’utilizzazione degli avanzi come cibo per animali. Ai fini di una efficiente erogazione

del servizio, l'impresa dovrà periodicamente monitorare e comunicare al Servizio Istruzione la quantità di avanzi prodotti, secondo procedure da concordare prima dell'avvio del servizio.

PARTE III – Locali, strumenti e materiali per lo svolgimento del servizio

Art. 26 – Locali e attrezzature

Nel plesso in cui è attivato il servizio di ristorazione scolastica la stazione appaltante metterà a disposizione della ditta: - un locale refettorio; - alcuni locali di servizio che verranno individuati.

Inoltre la ditta aggiudicataria oltre ad avvalersi del centro di cottura per la preparazione di pasti, dovrà disporre di un proprio centro cottura necessario per assicurare la fornitura di pasti, nell'eventualità di una situazione di emergenza.

L'ente mette inoltre a disposizione dell'Impresa per lo svolgimento del servizio l'arredo e attrezzature dei sopra menzionati locali, attrezzature per la preparazione e cottura dei pasti, lavastoviglie nei refettori forniti di locali cucina.

Verrà redatto l'inventario dei beni e dei locali che, all'inizio dell'appalto, verranno forniti all'Impresa.

La Ditta affidataria si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature dovuti a incuria o a ogni altra ragione non riducibile a usura, e s'impegna a ripristinarli in tempi rapidi entro il termine stabilito dall'Ente, fatto salva la possibilità di rivalersi della cauzione definitiva. Nel corso dell'appalto del servizio in oggetto, personale della stazione appaltante sarà incaricato di vigilare sul corretto uso di materiali, attrezzature, locali.

La Ditta affidataria assumerà i locali, i beni e le attrezzature consegnati ai soli fini inerenti al servizio definito dal presente Capitolato di appalto con l'onere di assicurarne la custodia, il corretto uso e la loro buona conservazione per il periodo di svolgimento del servizio con l'obbligo di restituirli al termine del rapporto contrattuale in buono stato ed in perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, degli impianti, delle attrezzature ecc. il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

Il Comune si farà carico delle spese telefoniche e delle spese di consumo relative alle utenze, nonché della manutenzione ordinaria degli impianti, arredi e attrezzature dei locali;

Il Comune si farà carico della manutenzione straordinaria degli impianti, locali e attrezzature.

Salvo motivata richiesta della ditta aggiudicataria, è assolutamente vietato l'utilizzo della cucina per attività estranee e diverse da quelle disciplinate nel presente capitolato. Il Comune potrà autorizzare l'utilizzo della cucina per la preparazione di pasti per altri soggetti diversi dall'utenza scolastica.

La ditta affidataria dovrà eseguire il controllo periodico delle macchine (ad esempio: punti di erogazione acqua e manutenzione filtri, funzionamento degli organi meccanici e idraulici, pulizia ingranaggi, controllo e manutenzioni impianto lavastoviglie adduzione detersivi, sistemi di trasmissione quali cinghie, quadro comandi) ed effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria secondo quanto prescritto dai libretti di uso e di manutenzione di ogni macchina disponibili per la consultazione presso l'Area Tecnico Manutentiva del Comune, laddove esistenti. La manutenzione ordinaria e straordinaria dovrà essere effettuata da ditta specializzata. A tal proposito la ditta aggiudicataria dovrà stipulare un contratto con una ditta specializzata per la manutenzione delle macchine che dovrà prevedere anche un pronto intervento per la riparazione delle stesse entro 24 ore dal guasto.

Gli interventi eseguiti, sia di manutenzione, ordinaria che straordinaria, sia i controlli, devono essere registrati su apposito registro il quale se richiesto deve essere messo a disposizione del Comune o dei suoi incaricati.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e la ditta aggiudicataria si impegna a consentire l'accesso alle strutture e la verifica degli impianti su semplice richiesta del Comune.

Il Comune ha comunque accesso, fuori dall'orario di preparazione dei pasti, alle strutture per effettuare verifiche sulla manutenzione degli impianti, della struttura e delle attrezzature.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto, il Comune si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, addebitando alla ditta aggiudicataria l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale. Resta ferma l'applicazione delle altre penali previste dal presente capitolato.

La ditta aggiudicataria, senza autorizzazione del Comune, non potrà apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi che non risultino riconducibili agli obblighi della ditta stessa in quanto manutenzione ordinaria o straordinaria.

Art. 27 - Materiali di consumo

E' a carico dell'impresa la fornitura di:

- a) strumentazione atta alla distribuzione, somministrazione, nel rispetto dei protocolli sanitari in materia di covid-19, agli alunni ed al personale docente e non avente diritto al pasto, degli alimenti;
- b) tovaglioli di carta doppio velo nella misura di uno per ogni fruitore per ogni giorno di mensa e comunque nelle quantità necessarie a soddisfare il fabbisogno dell'utenza;
- c) eventuale materiale monouso per la consumazione dei pasti qualora se ne ravvisi la necessità (bicchieri, acqua, posate ecc..), altrimenti nel rispetto dei protocolli sanitari saranno utilizzati piatti, posate, bicchieri che dovranno essere opportunamente lavati in lavastoviglie;
- d) tovaglie di plastica lavabili in materiale gommoso o vassoi di melamina (secondo il luogo di svolgimento del servizio) per l'allestimento dei tavoli;
- e) materiali per il lavaggio delle stoviglie (detersivi, saponi, etc...);
- f) materiali per la pulizia e la sanificazione di utensili, attrezzature, piani di lavoro, pavimenti, superfici, angolo refettorio (saponi, detersivi, disinfettanti, guanti, spugne, scope, etc...).

La qualità dei detersivi e dei materiali di pulizia in genere deve essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti, delle attrezzature e delle strutture.

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.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso i singoli refettori e trasmesse, su richiesta, al Servizio Istruzione o all'Istituto Comprensivo.

PARTE IV – MENU' E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

Art. 28 - Composizione del pasto e menù

Le tipologie di pasti previste dal presente capitolato sono:

- a) pranzo presso la sede scolastica

Il menù relativo ai pranzi è articolato in menù stagionali su cicli di n. 4 settimane, secondo quanto specificato nell'Allegato "Menù" ed è comunque composto giornalmente dalle seguenti portate: primo, secondo, contorno, frutta o dolce, pane, acqua. L'impresa può proporre nell'offerta tecnica modifiche al menù.

Le grammature degli alimenti sia per bambini che per adulti sono indicate nell'Allegato "Alimenti e Grammature"

Art. - 29 Variazioni al menù

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a garantire, al medesimo prezzo di aggiudicazione, in alternativa al piatto previsto in base al menù giornaliero:

- a) diete in bianco: condimento delle portate con solo olio e sale, preparazione di carne bianca alla griglia, carote e/o patate lesse. La richiesta di tali pasti da parte dei genitori all'impresa per il tramite del referente di plesso scolastico, fino a 5 giorni non necessita di certificato medico;
- b) diete alternative per motivi etici o religiosi. La richiesta è inoltrata deve essere inoltrata all'impresa dagli Ufficio Istruzione del Comune di Monterchi;
- c) menù particolari rispetto ai menù previsti dal Capitolato. In caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare (pietanze tipiche, regionali, etniche, etc.), la richiesta deve essere inoltrata all'impresa dall'Ufficio Istruzione;

A seguito di apposite verifiche periodiche effettuate dal Comune sul gradimento degli utenti rispetto alla qualità ed alla varietà dei menù proposti, è facoltà del Comune modificare o sostituire i menù allegati al presente Capitolato senza che ciò comporti variazione alcuna dei prezzi contrattuali, salva la necessità, limitatamente al caso di modifiche di rilevante entità qualitativa (inserimento di prodotti DOP, IGT etc) concernenti prodotti di larga utilizzazione nei menù, di accordo con l'impresa stessa. L'impresa è pertanto obbligata a mantenere i prezzi di aggiudicazione anche in caso di variazione, nel corso dell'appalto, dei menù e delle relative grammature.

Art. 30 - Diete speciali

Nel caso in cui, per intolleranze alimentari, si presenti la necessità di fornire pasti prodotti con alimenti dietetici o particolari o che si renda necessario nella preparazione degli stessi usare particolari attenzioni e accorgimenti tecnici, l'impresa deve garantire la preparazione di pasti alternativi specifici. L'impresa aggiudicataria, sulla base di certificazione medica obbligatoria e su richiesta del Servizio Istruzione, dovrà fornire pasti alternativi specifici per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, in particolare per:

- a) soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- b) soggetti diabetici;
- c) soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- d) tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

L'impresa dovrà fornire i pasti sulla base di specifica certificazione medica o di menù speciale predisposto da medico o struttura sanitaria.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in contenitori termici monoporzione termosigillati, etichettati con l'indicazione dei dati del destinatario e della scuola e classe di appartenenza, nel rispetto della vigente normativa sulla privacy. Anche per dette porzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

Al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali degli utenti, i singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate e nel rispetto delle grammature specificate nel presente Capitolato, salvo prescrizioni mediche particolari.

Per quanto concerne la fornitura di alimenti per particolari patologie alimentari (pane, biscotti, gelati etc), l'impresa deve assicurare che tali alimenti siano conformi a quanto indicato nei relativi certificati medici. Tali alimenti dovranno essere consegnati in confezioni sigillate munite della relativa etichetta di conformità.

È esclusiva responsabilità dell'impresa la preparazione e somministrazione di tali pasti nonché la fornitura di alimenti per particolari patologie alimentari (pane, biscotti, gelati etc). Il personale addetto alla preparazione non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione. Le linee di processo devono essere separate e predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate, secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

L'impresa deve comunicare al Servizio Istruzione il nominativo del personale che, presso il centro di cottura ed i singoli refettori, è responsabile della corretta preparazione e somministrazione di tali pasti con la relativa reperibilità telefonica.

L'impresa fornisce i pasti di cui al presente articolo al medesimo prezzo di aggiudicazione.

Art. 31 - Prescrizioni generali relative agli alimenti di base

E' fatto divieto assoluto e tassativo di utilizzare:

- a) alimenti contenenti organismi geneticamente modificati, ai sensi dell'art. 4 della L.R. n. 53 del 06.04.2000;
- b) cibi precotti o precucinati;
- c) cibi surgelati, ad esclusione di pesce e di alcune verdure quali piselli, spinaci, ecc ;
- d) uova, carne e pesce crudi;
- e) olio che non sia extravergine di oliva;
- f) margarina e strutto;
- g) alimenti liofilizzati;
- h) glutammato monosodico;
- i) prodotti in scatola, ad eccezione di tonno al naturale e passato e pelati di pomodoro;
- j) confetture con conservanti o coloranti;
- k) acqua che non sia oligominerale o minerale naturale.

Nei procedimenti di cottura e confezionamento dei cibi è necessario rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) utilizzo esclusivo di sale marino iodato, eventualmente integrato da erbe aromatiche come rosmarino, salvia, prezzemolo, basilico, al fine di limitarne quanto più possibile l'uso;
- b) ricorso esclusivo a cotture di carne, pesce e verdure scelte tra le seguenti tipologie: al forno, al cartoccio, al vapore, lessi;
- c)cottura completa delle carni, anche internamente;
- d)taglio sottile della verdura cotta e cruda;
- e)uso quanto più limitato del burro;
- f)esclusione tassativa del procedimento di frittura;
- g)preparazione dei brodi vegetali con abbondanti ortaggi freschi;
- h)somministrazione della pizza ancora calda.

Art. 32 - Prescrizioni relative agli alimenti in scatola

In generale, i prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, secondo quanto stabilito dalla vigente normativa. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

In particolare, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di provenienza nazionale e confezionati in stabilimenti italiani.
- b) essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- c) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei.

Il tonno in scatola dovrà essere solo al naturale. Sono richiesti tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi della vigente normativa. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, etc.).

Art. 33 - Prescrizioni relative a carne e uova

Tutte le carni utilizzate nel menù devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di origine italiana e provenire solo da allevamenti italiani;
- b) provenire da uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute e, per quanto riguarda l'etichettatura, devono rispondere a quanto previsto dalla vigente normativa;
- c) essere munite, secondo la vigente legislazione, dei certificati di rintracciabilità (indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, eventuale dichiarazione, se richiesta dalla normativa, del tipo di mangime utilizzato);
- d) devono essere ottenute da animali che durante tutte le fasi di allevamento siano stati alimentati esclusivamente con prodotti zootecnici ottenuti senza l'utilizzo di sostanze di origine animale (alimentazione vegetale);
- e) devono essere ottenute da animali che durante tutte le fasi di allevamento siano alimentati esclusivamente con prodotti zootecnici ottenuti senza l'utilizzo di materie prime OGM o derivanti da OGM (OGM free);
- f) non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante;
- g) non devono contenere alcun residuo di sostanze medicamentose (antibiotici etc);
- h) provenire da animali perfettamente sani, essere in buono stato di conservazione, in tagli di prima qualità;
- i) essere fresche, magre, di prima qualità, prive di tutto il grasso interno;
- j) devono essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione, di colore rosso/rosa, di consistenza soda, nonché scevre da qualsiasi odore o sapore anomalo; non devono presentare colorazione gialla, dovuta a cattiva conservazione e denutrizione.

In particolare, la carne di vitello dovrà essere:

- a) conforme alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dell'Encefalopatia bovina spongiforme (BSE);
- b) tenera, magra e preferibilmente dei seguenti tagli: culaccio o scannello (per fettine), bistecca disossata o polso (per hamburger), polso (per spezzatino), scannello parte chiusa o girello (per roast-beaf), muscolo di gamba (bollito per brodo).

L'impresa è comunque tenuta a fornire almeno 2 volte al mese carne I.G.P. Certificata.

La carne trita deve:

- a) possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- b) non essere trattata con conservanti o sostanze vietate;
- c) contenere una quantità di grasso inferiore al 20%;
- d) contenere parti connettive macinate in quantità non superiore al 3%;
- e) non presentare visceri;
- f) essere preparata in giornata.

In particolare, la carne di pollo deve avere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire da allevamenti a terra;
- b) provenire da animali macellati a un'età non inferiore a 81 giorni e non superiore a 120 giorni;
- c) essere ottenute da razze a "medio o lento accrescimento";
- d) essere soda ed elastica, non floscia al tatto; le ossa del petto devono essere flessibili solo nella parte inferiore, le altre rigide; la pelle non deve essere umida o appiccicosa e le giunture non rossastre.

Le uova devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere fresche (è vietato l'uso di uova pastorizzate), provenienti da sistemi di allevamento delle galline a terra, di dimensione medium o larghe;
- b) non aver subito alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate;
- c) essere di origine italiana e provenire solo da allevamenti italiani.

Art. 34 - Frutta

L'impresa affidataria dovrà fornire i seguenti tipi di frutta, secondo la stagione: albicocche, agrumi (arance, mandarini), banane, fragole, kiwi, mele, pere, pesche, susine, uva, eventuali altri frutti di stagione concordati con il Servizio Istruzione.

La frutta deve essere accuratamente lavata ed avere le seguenti caratteristiche:

- a) di 1^a scelta ed extra.

- b) fresca e di stagione;

- c) esente da difetti e da impurità, di selezione accurata;

- d) presentare tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie e delle coltivazioni richieste;

- e) aver raggiunto la maturazione fisiologica che la rende adatta al consumo;

- f) omogenea ed uniforme e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.

Gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. Non devono essere eccessivamente aspri e difficili da sbucciare.

Le albicocche, le mele, le pere e le pesche e le susine: saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, purché la superficie totale del difetto non superi il centimetro quadrato. Non deve essere presente alcun raggrinzimento della buccia. Le pere non devono essere grumose.

L'uva deve essere configurata da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.

Nel caso di frutta proveniente da produzione locale in filiera corta sarà possibile tollerare alcuni difetti (punto c comma 2), ma dovrà comunque assolutamente rispettare i punti b), d), e).

Art. 35 - Latticini

Il latte deve essere parzialmente scremato e trattato con procedimento U.H.T. ed i latticini devono provenire da produzioni conformi alla vigente normativa ed in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

Lo yogurt, magro alla frutta, deve provenire da latte pastorizzato, essere privo di additivi alimentari e corrispondere ai requisiti di legge. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Lo yogurt deve avere i seguenti caratteri: aspetto liscio e porcellanato, colore bianco latte, omogeneo, senza discolorazione oppure colore caratteristico di altri ingredienti (es. frutta), sapore tipico debolmente acido, privo di retrogusto amaro o rancido.

La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida e di colore bianco. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido. La mozzarella non deve presentare sapore anomalo dovuto a inacidimento.

Lo stracchino dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedica quadrangolare; colore della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule.

Il formaggio Parmigiano Reggiano deve avere almeno 18 mesi di stagionatura al momento della consegna, essere di prima scelta, con marchio del consorzio di tutela, colore della pasta giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa.

Gli altri formaggi (robiola) dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

Art. 36 - Legumi

I legumi (piselli) devono essere di prima qualità, di confezionatura recente, non presentare punteggiature o forellini, esenti da materie estranee, interi e senza rottami. Devono essere puliti, di pezzatura omogenea, pur ammettendo leggeri difetti di forma, sani ed esenti da parassiti vegetali o animali, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei nonché di residui chimici di qualunque tipo.

Art. 37 - Olio extravergine di oliva

L'olio deve essere del tipo denominato "olio extra vergine di oliva" e deve essere prodotto da olive toscane e confezionato nella Regione.

Deve essere ottenuto con spremitura meccanica delle olive senza aver subito trattamenti chimici e sofisticazioni di alcun tipo.

L'olio extravergine di oliva fornito deve essere di prima qualità, perfettamente limpido, senza sedimenti, di sapore gradevole, non amaro, non alterato per irrancidimento, senza odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo etc.

L'olio fornito dovrà essere confezionato in lattine o contenitori di acciaio inox a norma di legge o in bottiglie di vetro di colore scuro.

Art. 38 - Pane

Il pane deve essere di tipo "toscano", preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro di cattivi odori. Deve essere prodotto con farina di grano avente le caratteristiche del tipo "0", ed essere fornito in pezzature da g. 250 monoporzioni confezionate.

Il pane deve essere ben cotto, leggero e soffice con crosta uniforme, lucente e croccante, di odore gradevole. La crosta deve essere ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure. La mollica deve essere bianca, soffice, senza macchie, di sapore gradevole e non acida.

Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

Art. 39 - Pasta e riso

La pasta deve essere del tipo "pasta di semola di grano duro", di recente confezionatura. Deve essere di ottima qualità, resistente alla cottura, avere sapore e odore gradevole, non di muffa o di rancido, avere colore giallognolo, aspetto esterno uniforme.

In particolare è richiesta la fornitura di diverse forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. La pasta asciutta, deve essere di media o piccola dimensione per facilitare la masticazione non completa dei bambini della Scuola dell'infanzia.

La pasta deve essere fornita da aziende di primaria rilevanza nazionale.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di carne di manzo. Gli gnocchi di patate devono essere in seguito a cottura devono risultare morbidi. Entrambe le tipologie debbono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, in ottimo stato di conservazione, di media o piccola dimensione.

Il riso deve essere di prima qualità, provenire dall'ultimo raccolto, resistere alla cottura senza che la superficie del chicco risulti collosa, di tipo "parboiled" per risotti ed insalate di riso e del tipo "arborio super fino" per i risi bolliti.

Art. 40 - Prodotti ittici

Il pesce potrà essere fresco e se surgelato mai congelato. Non dovrà presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie. Dovrà essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. I filetti e le sogliole devono essere deliscati.

E' tassativamente escluso l'uso di pancasio. Le qualità di pesce da utilizzare sono esclusivamente sogliola e merluzzo.

Art. 41 - Salumi

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Il grasso non deve essere in eccesso. La fetta deve essere compatta, di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale: non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura o altri difetti.

Il prosciutto crudo, del tipo semidolce, deve possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio. La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido. Il prosciutto deve essere affettato finemente.

Art. 42 - Verdura ed ortaggi

I prodotti ortofrutticoli devono essere di 1^a categoria ed extra, avere adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, essere puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei. I prodotti devono essere turgidi ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni e terrosità.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) essere freschi e di stagione;
- b) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- c) essere privi di qualsiasi residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- d) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- e) esenti da materie, odori e sapori estranei;
- f) essere omogenei, uniformi, di recente raccolta.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione. Eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, spacchi, necrosi, etc;
- c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo.

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e di selezione accurata ed esenti da difetti. Le verdure devono essere accuratamente lavate. Devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- c) essere prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- d) essere fresche e omogenee per maturazione;
- e) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- f) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile del Comune, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- g) gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

In particolare:

- a) Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.
- b) Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.
- c) Zucchine: devono essere consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.
- d) Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite.
- e) Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di parassitari e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere esenti da odori, tanfi, e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.
- f) Verdure surgelate: dovranno essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.
- g) Zucca gialla: Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento. E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.
- h) Fagiolini verdi: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Nel caso di verdura proveniente da produzione locale in filiera corta sarà possibile tollerare alcuni difetti (punto f comma 2), ma dovrà comunque assolutamente rispettare i punti a), b), c), d), e) comma 2.

Art. 43 - Prodotti da agricoltura biologica

Per l'esecuzione della fornitura potranno essere utilizzati prodotti provenienti da agricoltura biologica: Tutti prodotti biologici dovranno essere muniti della certificazione a norma di legge comprovante la provenienza da agricoltura biologica secondo la vigente normativa nazionale e comunitaria.

PARTE V – RAPPORTI CON L'UTENZA

Art. 44 - Attività informative e di conoscenza con le famiglie

La ditta aggiudicataria dovrà collaborare a tutte quelle iniziative promosse dal Comune tese ad una informazione corretta sull'alimentazione scolastica, partecipando con personale qualificato ad incontri o altre forme di conoscenza con specialisti della nutrizione, della igiene e salute, della crescita dei bambini che annualmente verranno definiti in un piano di lavoro con la presenza della scuola e del Comune.

ALLEGATI

Allegato A – Menù stagionali

Monterchi, _____

Il Funzionario responsabile dei servizi scolastici
D.ssa Marta Del Corto