

COMUNE DI MONTEPULCIANO
Provincia di Siena

Settore Servizi alla Persona – Cultura – Sport

APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE PASTI PER L’UTENZA SCOLASTICA, UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE, GRUPPI CULTURALI, SPORTIVI, DI STUDIO, DI RICERCA E LAVORO”.

Anni Scolastici : 2010/2011 – 2011/2012 - 2012/2013

-C.I.G. : [0509890688]-

CAPITOLATO DI APPALTO

INDICE

TITOLO I	-	OGGETTO DELL’APPALTO E PRINCIPI FONDAMENTALI
Articolo 1	-	Definizioni
Articolo 2	-	Oggetto dell’appalto
Articolo 3	-	Qualità dei prodotti utilizzati
Articolo 4	-	Tracciabilità alimentare
Articolo 5	-	Pacchetto igiene per la sicurezza alimentare
TITOLO II	-	SERVIZIO MENSA PER UTENZA SCOLASTICA
Articolo 6	-	Descrizione e caratteristiche del servizio
Articolo 7	-	Utenti del Servizio
Articolo 8	-	Forniture speciali
Articolo 9	-	Modalità di esecuzione del servizio
Articolo 10	-	Norme per l’eventuale utilizzo dell’acqua potabile
Articolo 11	-	Prenotazione pasti
Articolo 12	-	Norme e modalità del trasporto pasti
Articolo 13	-	Ritardi nelle consegne / Parziale consegna
Articolo 14	-	Distribuzione
Articolo 15	-	Pulizie del centro di cottura, del refettorio annesso e di tutti i refettori scolastici – Smaltimento rifiuti
Articolo 16	-	Sistema HCCP
Articolo 17	-	Stoviglie e tovagliato
Articolo 18	-	Campionatura rappresentativa del pasto
Articolo 19	-	Menu: variazioni e diete speciali
TITOLO III	-	FORNITURE CHE PREVEDONO ESCLUSIVAMENTE LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO E LA CONSEGNA (Utenti del Servizio Sociale – Iniziative Estive – Materne Private)

Articolo 20	-	Descrizione e caratteristiche del servizio
Articolo 21	-	Pasti per anziani e indigenti segnalati dal servizio sociale
Articolo 22	-	Pasti destinati ad iniziative estive
Articolo 23	-	Pasti destinati a scuole materne paritarie private
TITOLO IV	-	SERVIZIO MENSA PER GRUPPI
Articolo 24	-	Destinatari
Articolo 25	-	Descrizione e caratteristiche del servizio
Articolo 26	-	Criteri e modalità di svolgimento del servizio
Articolo 27	-	Fruizione del servizio mensa da parte dei dipendenti comunali
TITOLO V	-	NORME GENERALI
Articolo 28	-	Durata dell’appalto e continuità del servizio
Articolo 29	-	Attivazione dei servizi
Articolo 30	-	Responsabile dei servizi
Articolo 31	-	Personale
Articolo 32	-	Programma di emergenza
Articolo 33	-	Verifiche e controlli
Articolo 34	-	Controlli di qualità e verifiche batteriologiche
Articolo 35	-	Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime
Articolo 36	-	Caratteristiche ed etichettatura delle derrate
Articolo 37	-	Riciclo
Articolo 38	-	Utilizzo locali impianti e attrezzature
Articolo 39	-	Accessi
Articolo 40	-	Garanzie igienico sanitarie
TITOLO VI	-	ONERI INERENTI L’APPALTO

Articolo 41	-	Permessi e autorizzazioni
Articolo 42	-	Osservanza delle leggi e dei regolamenti
Articolo 43	-	Responsabilità ed assicurazioni
Articolo 44	-	Responsabilità nei confronti dei fornitori
Articolo 45	-	Spese a carico dell’Impresa Aggiudicataria
Articolo 46	-	Cauzione
Articolo 47	-	Sostituzione dell’Impresa Aggiudicataria
TITOLO VII	-	PREZZI E PAGAMENTI
Articolo 48	-	Fatturazione e pagamento
Articolo 49	-	Aggiornamento prezzi
TITOLO VIII	-	CONTENZIOSO
Articolo 50	-	Penalità
Articolo 51	-	Cause di risoluzione del contratto
Articolo 52	-	Recesso del contratto da parte dell’Impresa Aggiudicataria
TITOLO IX	-	NORME FINALI
Articolo 53	-	Controversie
Articolo 54	-	Sicurezza
Articolo 55	-	Rispetto del Codice della Privacy
Articolo 56	-	Riservatezza delle informazioni e trattamento dei dati
Articolo 57	-	Spese contrattuali
Articolo 58	-	Disposizioni finali
Articolo 59	-	Allegati al capitolato.

TITOLO I – OGGETTO DELL’APPALTO E PRINCIPI FONDAMENTALI

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per “Impresa Aggiudicataria” o “Impresa” o “I. A.” si intende l’Impresa alla quale viene affidato il servizio mensa per l’utenza scolastica, anziani e indigenti (utenza Servizio sociale) con consegna a domicilio, gruppi culturali, sportivi, di studio, ricerca e lavoro: preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti con esecuzione di operazioni connesse alla refezione scolastica nelle scuole materne e dell’obbligo, ed è responsabile della produzione.

Per “A. C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Montepulciano, titolare della funzione, che affida all’Impresa i servizi oggetto dell’appalto.

ART. 2 – OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto la fornitura di pasti, preparati, cotti e confezionati, presso la struttura messa a disposizione dal Comune, con alimenti freschi e prodotti di prima qualità, ai seguenti soggetti:

- a. nell’ambito della refezione scolastica in favore dell’utenza scolastica delle scuole materne e dell’obbligo del Comune di Montepulciano;
- b. agli Insegnanti ed agli operatori scolastici che per servizio svolgono un orario continuato o prolungato;
- c. agli anziani e/o indigenti segnalati dall’Ufficio Servizi Sociali del Comune;
- d. ai dipendenti comunali o di altri Enti territoriali convenzionati;
- e. a gruppi culturali, sportivi e/o socio ricreativi autorizzati dall’Amministrazione Comunale;
- f. a studenti o docenti dei vari ordini di scuola o universitari impegnati in attività didattiche, di studio o di ricerca;
- g. a partecipanti ad iniziative organizzate dall’Amministrazione Comunale o da essa patrocinate o sostenute, da realizzare anche in periodi estivi.

nonché :

- il trasporto e la consegna dei pasti presso i vari refettori distaccati e i domicili degli anziani e/o indigenti serviti;
- la distribuzione dei pasti presso i vari refettori scolastici distaccati della scuola dell’infanzia, della scuola primaria e della scuola dell’obbligo;
- esecuzione di alcune operazioni connesse alla refezione scolastica presso tutti i refettori scolastici distaccati e presso il refettorio annesso alla cucina centralizzata: allestimento refettori, scodellamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate. L’ubicazione dei refettori e la frequenza presso di essi viene meglio specificata in **allegato ‘1’** che forma parte essenziale ed integrante del presente capitolato;
- Pulizia e sanificazione Centro Cottura Comunale e di tutti i locali e servizi annessi e dei refettori scolastici
- Raccolta differenziata dei rifiuti
- Coordinamento e organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari/attrezzature lasciate in dotazione a titolo di comodato gratuito e mantenerli in perfetto funzionamento. L'allegato '4', a titolo indicativo, evidenzia le attrezzature lasciate in dotazione dall'Amministrazione Comunale.

L' I. A. valuterà lo stato delle attrezzature e dei macchinari in dotazione presso il Centro di cottura ed i locali di pertinenza (magazzini – lavanderia) e presso i vari refettori, la loro adeguatezza e la loro rispondenza alla vigente normativa. Qualora il materiale in questione risultasse da sostituire, le sostituzioni si intendono a totale carico dell' I.A.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre provvedere, a sue spese, a dotare il centro di cottura e tutti i locali ad esso connessi (refettori – magazzini – servizi), nonché i refettori distaccati, di tutti i macchinari, di tutte le attrezzature della quale siano sprovvisti e dei materiali che servano ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo all'aggiudicazione dello stesso (Macchinari e attrezzature piccole o grandi esse siano, lavelli, arredi, pentole, utensili per la cucina ed i refettori , stoviglie, biancheria, tovaglioli e tovagliette monouso.

Esclusivamente per i refettori scolastici distaccati si intendono a carico dell'Amministrazione Comunale il reintegro e la eventuale sostituzione di tavoli – sedie – armadietti - lavelli.

L'organizzazione dei servizi di cui sopra viene specificata al successivo TITOLO II del presente capitolato.

I pasti dovranno essere preparati secondo i menu differenziati per le varie categorie di fruitori che risultano in **allegato '2'** , e nelle quantità stabilite per le varie fasce di età come evidenziate in **allegato '3'**.

I locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti ed il refettorio centralizzato, sono siti in Montepulciano Via I Maggio – adiacenti all'edificio delle scuole elementari di Montepulciano. –

Tutte le utenze relative al centro di cottura ed ai locali annessi (Refettorio – magazzini e Servizi, sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, secondo le diverse specifiche modalità organizzative richieste dall' A.C. , sono interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Le prestazioni di cui sopra dovranno essere assolte secondo le norme del presente capitolato e attenendosi scrupolosamente, a tutta la normativa di riferimento, vigente e in vigore fino alla scadenza del contratto e che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

ART. 3 – QUALITA' DEI PRODOTTI UTILIZZATI

1) - PRODOTTI BIOLOGICI

Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati, per due giorni a settimana, i seguenti prodotti alimentari, appositamente certificati, provenienti da agricoltura biologica, ai sensi di quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007:

- **Pane**
- **Frutta**

Con il termine “prodotto biologico” si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni. Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti

2) - OGM FREE

Tutte le derrate alimentari impiegate e consegnate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

In riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l’indicazione <contiene Ogm>.

L’ I.A. dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta <non contiene OGM> o <OGM FREE> o con certificazione attestante tale assenza.

3) - PRODOTTI DOP E IGP

Qualora nella preparazione dei pasti venissero impiegati prodotti alimentari con il marchi DOP e IGP:

I marchi DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) sono prodotti che hanno ottenuto dall’Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg. CE n. 510/2006.

I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all’ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

4) - CARNI

- Le carni bovine fresche refrigerate devono provenire da allevamenti nazionali conformi alla normativa CE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Deve essere conforme alle seguenti normative: D.Lgs. 507/1999, DM 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – in vigore dal 1/01/2002) e deve inoltre provenire da animali assoggettati ad etichettatura volontaria (Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000) in modo da garantirne la rintracciabilità
- Le carni avicunicole (di pollo, tacchino) devono essere di 1^ qualità e provenienza Nazionale, in conformità all’Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e succ. mod. e alla circolare n. 2261/2005 (etichettatura delle carni avicole per determinare la tracciabilità)

ART. 4 - TRACCIABILITA’ ALIMENTARE

Al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture alimentari, l’I.A. ha l’obbligo di:

- a) applicare le modalità di etichettatura ai sensi della vigente normativa, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione)
- b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione
- c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00, del D.Lgs. 259/00, del D.Lgs.181/2003, del Reg. CE 178/2002 e successive modifiche e integrazioni. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dalla IMPRESA devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell’etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni in alternativa possono essere inserite nel documento di trasporto. Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa. Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche previste nella legislazione vigente e il rispetto delle norme di prevenzione della BSE. Le indicazioni sopra possono essere contenute, in alternativa all’etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte dell’I.A.

ART. 5 - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L’I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal “Pacchetto igiene” (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

TITOLO II - SERVIZIO MENSA PER UTENZA SCOLASTICA

ART. 6 – DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica comprende le seguenti fasi e attività:

- Approvvigionamento e stoccaggio da parte dell’I.A. delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù in base alle tabelle dietetiche specificate in allegati al presente capitolato;
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti con il sistema della multiporzione e della monoporzione per diete speciali, presso il Centro Cottura Comunale – sito in Via 1° Maggio, Montepulciano con il sistema del legame fresco/caldo
- Trasporto dei pasti dal Centro Cottura Comunale ai Terminali di distribuzione;
- Fornitura e trasporto pasti;
- Razionamento e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici distaccati e presso il refettorio centralizzato, con il sistema al tavolo;
- Pulizia e sanificazione Centro Cottura Comunale, locali e servizi annessi e refettori scolastici
- Raccolta differenziata dei rifiuti
- Coordinamento e organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

L’A.C. mette a disposizione dell’I.A. il Centro di Cottura Comunale, sito in Via 1° Maggio - Montepulciano, presso il quale i pasti dovranno essere cotti e confezionati.

Il servizio di refezione scolastica deve essere effettuato nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane, ed eventuali altri periodi che saranno individuati dall’Amministrazione, ad esclusione dei sabati, festività o sospensione delle lezioni per qualsiasi ragione.

La presuntiva dimensione annuale dei pasti, è calcolata su una media annua di 33 settimane per le scuole primarie e secondarie di 1° grado e 36 setti mane per le scuole dell’infanzia.

Nelle scuole di Montepulciano il servizio mensa non è obbligatorio.

A titolo esemplificativo si segnala che nel corso dell’anno 2009, presso i refettori scolastici interessati al servizio di refezione anche per il prossimo anno scolastico, sono stati consumati complessivamente n. 55606 pasti, come specificato nel prospetto che segue:

Materna Paritaria Privata- n. 1 pl.	plessi SENZA Serv. Refettorio	Sc. infanzia n. 5 Plessi	Sc. Primaria – n. 1 Plesso	Sc. Secondaria di 1° grado n. 3 Plessi	Plessi CON Serv. Refettorio
--	--	-----------------------------	-------------------------------	---	--------------------------------------

COMUNE DI MONTEPULCIANO (SI)
 APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE PASTI PER L’UTENZA SCOLASTICA, UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE, GRUPPI CULTURALI, SPORTIVI, DI STUDIO, DI RICERCA E LAVORO”

– C.I.G. : [0509890688]-

Minori	Insegnanti	Tot. pasti	Minori	Insegnanti	Minori	Insegnanti	Minori	Insegnanti	Tot. pasti
1321	0	1321	31418	2839	12959	1075	6767	548	55606

Considerando l’andamento delle programmazioni scolastiche, si può supporre che il numero totale dei pasti che verranno consumati nel triennio contrattuale possa essere di 166500, relativamente ai plessi che prevedono anche il servizio presso i refettori scolastici, e di n. 3900 relativamente ai pasti per plessi di scuola materna paritaria con esclusiva preparazione, confezionamento e consegna.

Le quantità 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 andamento scolastico), e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Le scuole interessate alla somministrazione dei pasti saranno le seguenti, fatte salve eventuali modifiche / integrazioni / dismissioni, con indicazione dei giorni e di mensa, con riferimento all’anno scolastico concluso.

PLESSI SCOLASTICI	N° POTENZIALI FRUITORI	GIORNI MENSA				
		lun.	mart.	merc.	giov.	ven.
Materna Capoluogo	60	X	X	X	X	X
Materna S. Albino	45	X	X	X	X	X
Materna Acquaviva	35	X	X	X	X	X
Materna Abbadia	40	X	X	X	X	X
Materna Stazione	30	X	X	X	X	X
Elem. S. Albino	90	X	X	X	X	X
Media Acquaviva	20	X		X		
Media Stazione	50		X			X
Media Montepulciano	20	X	X	X	X	X
	390					
Materna Paritaria Privata (*) Mont. Stazione	15	X	X	X	X	X

(*) solo preparazione e consegna alla sede scolastica in contenitore multi porzione / mono porzione per diete speciali.

Nel territorio comunale di Montepulciano sono attive due Scuole Materne Paritarie Private:

- “F.Fumi”, ubicata in Piazza Santa Lucia, 4 - Montepulciano (questa scuola, nell’A.S. 2008/2009 e 2009/2010 – non ha richiesto la fornitura di pasti al Comune, ma rimane come potenziale fruitore) –
- (*) “Sacro Cuore”, Via Catania, 2 – Montepulciano Stazione; il servizio relativo ai plessi di scuola materna privata, si limita alla fornitura del pasto a mezzo contenitore multi porzione, secondo le disposizioni di cui al presente titolo; non rientrano nei compiti della ditta aggiudicataria le operazioni connesse alla refezione scolastica: allestimento tavoli, ripartizione delle vivande, servizio ai tavoli, al riordino ed alla pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate.
- Per le scuole paritarie private non sono a carico della I.A., stoviglie, posate e bicchieri, attrezzature in genere che rimangono a carico diretto della scuola.
- Il costo dei pasti serviti per Scuole Materne Paritarie Private è definito pari a quello dei pasti forniti per il servizio sociale.

Gli orari di inizio refezione (scuola per scuola) e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente all’I.A da parte del Comune. Gli orari indicativi riportati nell’Allegato ‘1’ si riferiscono all’anno scolastico concluso.

Resta inteso che tutte le informazioni riportate nel presente articolo e tutti i dati riportati nel presente capitolato e nei suoi allegati, non garantiscono la fornitura che se ne potrebbe dedurre; le informazioni sul numero dei pasti, sui fruitori, sulle date di inizio del servizio di mensa non sono vincolanti per l’Amministrazione e la Ditta aggiudicataria dovrà

- a) mantenere il servizio anche per forniture minori, senza pretese di sovrapprezzi o risarcimenti forfetari.
- b) fornire il servizio anche per refettori che si dovessero attivare nel corso di validità del contratto. L’allegato ‘1’ indica i refettori che potrebbero eventualmente chiedere l’attivazione del servizio, a seguito di diverse programmazioni didattiche.
- c) Qualora le programmazioni didattiche di alcuni plessi dovessero escludere il servizio di mensa, per i futuri anni scolastici, la ditta aggiudicataria non potrà accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo.

ART. 7 - UTENTI DEL SERVIZIO

Potranno usufruire del servizio:

- Alunni delle scuole dell’infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
- Personale scolastico autorizzato al consumo del pasto;
- Alunni di altre scuole presenti per scambi culturali.

La Ditta appaltatrice si impegna a riportare giornalmente su apposito registro il numero dei pasti prodotti e confezionati divisi per tipologia, riportante anche il menu giornaliero. I registri / schede giornalieri dovranno essere consegnate all’A.C. a fine mese e, comunque, in qualsiasi momento vengano richieste.

ART. 8 - FORNITURE SPECIALI

Qualora l’A.C o le scuole organizzino attività nell’ambito dell’educazione alimentare, che richiedano l’utilizzo di derrate alimentari non contemplate nei menu allegati, l’IA dovrà fornire i pasti richiesti in base ai menù appositamente predisposti.

Qualora vengano organizzati gemellaggi su richiesta delle scuole, l’IA dovrà provvedere alla fornitura dei pasti richiesti, adottando il medesimo prezzo a pasto offerto per la refezione.

ART. 9 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti saranno forniti in multiporzione e in monoporzione quelli per diete speciali.

Ogni scuola provvederà a prenotare quotidianamente il numero dei pasti da consumare nel corso della giornata con le modalità che verranno concordate (e comunque entro le ore 10,00 anti meridiane).

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

Si dovrà inoltre provvedere ai rifornimenti di tutti i refettori distaccati: acqua, the deteinato, camomilla – zucchero e tovaglioli di carta, con le modalità di seguito specificate:

- acqua oligominerale o minerale nella misura di ½ lt. a testa a pasto;
- the deteinato e camomilla – la somministrazione di queste bevande non è nella consuetudine, ma rimane fissata per casi di necessità che si dovessero verificare durante l’anno scolastico; pertanto la fornitura viene fissata in n. 100 filtri di the e n. 100 filtri di camomilla per ogni sezione di scuola materna in un anno scolastico e la stessa quantità per ogni refettorio di scuola elementare e di scuola media inferiore.
- Zucchero Kg.3 per ogni sezione di scuola materna in un anno scolastico e la stessa quantità per ogni refettorio di scuola elementare e di scuola media inferiore.

I rifornimenti di cui al presente articolo dovranno essere effettuati anche per le eventuali sale mensa che dovessero attivarsi nel corso della fornitura;

L’IA dovrà garantire che tra il confezionamento e la distribuzione ai tavoli non passi più di un’ora intendendo per inizio distribuzione il primo piatto servito al tavolo.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all’ora concordata con l’A.C., secondo gli accordi presi con le Dirigenze Scolastiche all’inizio di ogni anno scolastico.

L’IA al momento della consegna dei pasti presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l’indicazione: l’ora del completamento della cottura, del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati (distinti per alunni e insegnanti), la data e l’ora di consegna.

Il personale di ogni plesso scolastico, incaricato dall’Autorità Scolastica firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia all’IA e conservando l’originale che verrà successivamente inoltrato all’Ufficio Comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione.

ART. 10 - NORME PER L’UTILIZZO ACQUA POTABILE

Il Comune di Montepulciano intende attuare il progetto “Acqua in caraffa” per raggiungere un triplice obiettivo:

- partecipare ad una drastica riduzione dell’utilizzo e dunque dello smaltimento della plastica
- valorizzazione dell’acqua dell’acquedotto
- percorso di educazione da intraprendere con i giovani al risparmio dell’acqua, una tra le risorse più preziose, evitando ad esempio gli avanzi di bottiglia

Il “progetto” potrebbe partire, parzialmente, già dal prossimo anno scolastico, pertanto, su comunicazione dell’A.C. , l’impresa Aggiudicataria, per i refettori scolastici interessati e opportunamente segnalati dall’A.C., dovrà sostituire le bottiglie di acqua minerale richieste dai precedenti articoli del capitolato con acqua proveniente dall’acquedotto.

Per l’eventuale utilizzo dell’acqua proveniente dall’acquedotto, dovranno essere rispettate e seguite le procedure di seguito indicate:

- Consegna giornaliera ai singoli plessi interessati della caraffe sanificate presso il Centro Cottura un’ora prima dell’inizio della distribuzione
- Pochi minuti prima dell’inizio della distribuzione, le addette dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l’acqua almeno per un minuto
- Dopo il riempimento le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli in maniera indicativa di litri 1 ogni 4 bambini
- Al termine della consumazione dei pasti le caraffe dovranno essere ritirate dall’I.A e sanificate giornalmente presso il Centro di Cottura
- Le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere conservate presso il Centro di Cottura fino alla riconsegna del giorno successivo nel rispetto delle norme igieniche
- Due volte al mese dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti che permettano l’eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.

Le caraffe dovranno essere messe a disposizione dall’I.A. in numero e forma adeguati a quanto richiesto.

In caso di necessità (interruzione di acqua potabile, lavori, o altro) dovrà essere comunque garantita la fornitura di acqua minerale nelle quantità e con le modalità previste all’articolo 9 del presente capitolato.

ART. 11 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione viene fatta telefonicamente dalle singole scuole, da parte degli operatori autorizzati dall’Autorità scolastica, direttamente al Centro Cottura, entro le ore 10,00 anti meridiane, comunicando il numero dei pasti e specificando le diete bianco e le diete speciali della giornata.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento al numero dei pasti prenotati.

ART. 12 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

L’I.A è tenuta a recapitare a propria cura e spese i pasti e altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati al servizio mensa.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, appositi carrelli destinati esclusivamente al trasporto dei contenitori dal mezzo al locale destinato a mensa, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc). Detti contenitori dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno racchiudere contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzioni, tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi e per i piatti freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C, il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

Sono espressamente **esclusi** i contenitori in polistirolo.

All’esterno sulle casse dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Il terminale di consegna
- Il contenuto della cassa
- Il numero dei pasti.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto e i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un’adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta “contenitore ad uso alimentare” o apposito logo.

Il numero dei mezzi utilizzati deve essere sufficiente per consentire le consegne nell’arco di un’ora a decorrere dal momento del confezionamento alla distribuzione.

I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal piano di guida, coibentati isotermicamente e rivestiti in materiale liscio e lavabile e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa e muniti di idonea attestazione igienico-sanitaria per mezzi di trasporto e sostanze alimentari.

L’I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all’interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 13 - RITARDI NELLE CONSEGNE / PARZIALE CONSEGNA

Nell’eventualità di un ritardo nelle preparazioni dei pasti per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l’Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

L’I.A dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo nella consegna e garantire la stessa nei modi e nei tempi migliori possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all’organizzazione del centro di cottura e alle modalità di trasporto o altre cause non eccezionali, comporteranno l’applicazione di quanto previsto alla voce – Penalità - del presente capitolato.

L’I.A. , In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione della scuola, dovrà attenersi scrupolosamente al proprio “Piano Emergenze”, predisposto in sede di gara, quale parte dell’offerta tecnica, e ritenuto valido in sede di aggiudicazione.

ART. 14 - DISTRIBUZIONE

l’I.A dovrà garantire la somministrazione dei pasti ai singoli utenti secondo le quantità prefissate nelle tabelle dietetiche.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere ottime caratteristiche organolettiche, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

La Ditta appaltatrice deve dotare ciascun terminale scolastico di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere “tarati” secondo la normativa vigente.

Le rilevazioni devono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente all’I.A. che a sua volta è tenuto a sottoscrivere, mediante firma, la veridicità delle rilevazioni od a contestarle facendolo risultare a verbale.

La distribuzione al tavolo dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- imbandire i tavoli prima (di norma 6-8 postazioni a sedere) con tovaglie e tovaglioli monouso;
- piatti e posate , bicchiere, pane e acqua;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- eseguire la distribuzione mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore gastronomico;
- aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

L’I.A. provvederà, ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

La quantità da distribuire deve essere quella predefinita, in relazione alle indicazioni ricevute dal Centro Cottura;

Qualora il servizio di refezione dovesse svolgersi in due turni, tra i turni di distribuzione il personale dell’I.A provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata per il turno successivo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e altro.

Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo.

Nella predisposizione dell’organico per lo svolgimento del servizio dovrà essere garantito il rapporto standard minimo di 1 operatore ogni 40 utenti per tutta la durata dell’appalto.

Piatti, bicchieri, posate, vassoi, piatti di servizio, tovaglie, tovaglioli e ogni attrezzatura necessaria alla distribuzione è posta a carico della ditta, compresi i contenitori gastronomici e i gli appositi carrelli (diversi da quelli utilizzati per il trasporto dei contenitori), che devono essere funzionali alla distribuzione e al mantenimento della temperatura ed esclusivamente dedicati alla distribuzione.

ART. 15 - RIASSETTO CENTRO DI COTTURA, REFETTORIO ANNESSO / SEDI DI REFEZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori e il Centro di cottura, ivi compresi magazzini e servizi, devono essere eseguiti a cura e a carico dell’I.A.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell’HACCP che l’I.A. dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell’attivazione del servizio.

L’I.A. inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte dell’Azienda ULS del piano suddetto.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro Cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i rifiuti solidi urbani dei refettori saranno raccolti dall’I.A. in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell’IA.

Le pulizie esterne al locale di produzione sono di competenza dell’I.A. (l’area antistante dovrà essere mantenuta sempre ben pulita).

L’I.A. dovrà adottare ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori

L’I.A. al momento della dismissione dell’appalto dovrà effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l’A.I.

Tutte le spese relative ai materiali per provvedere all’igienizzazione ed alla pulizia degli ambienti, degli arredi, degli utensili e di quant’altro utilizzato per l’espletamento del servizio sono a carico dell’I.A., che vi provvederà con prodotti di prima qualità per i quali si dovranno tenere disponibili le relative schede di sicurezza, per eventuali controlli che l’Amministrazione

Comunale dovesse intraprendere.

L’I.A. ha l’obbligo di provvedere, oltre alla già citata fornitura di materiale per l’igienizzazione e la pulizia dei locali utilizzati, anche delle eventuali ed ulteriori attrezzature (macchine sanificatrici, ecc.) che dovessero eventualmente rendersi necessarie per l’ottimale pulizia delle strutture.

ART. 16 - SISTEMA HCCP

L’I.A. ha l’obbligo di mettere a punto ed avviare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni del D. Lgs. 26.5.1997 n. 155 sia per i locali messi a disposizione dal Comune di Montepulciano, ubicati in Via 1° Maggio Montepulciano, che per i refettori distaccati la cui ubicazione, all’interno degli edifici scolastici viene specificata in **allegato ‘1’**, sia per i pasti per utenti del servizio sociale o altre tipologie di utenza (dalla loro preparazione confezionamento alla consegna). Il piano di autocontrollo deve essere presentato all’Ente appaltante prima dell’inizio del servizio.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa vigente in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

ART. 17 - STOVIGLIE E TOVAGLIATO

La fornitura di stoviglie e posate e la fornitura di tovaglie e tovaglioli necessarie alla preparazione dei tavoli e alla consumazione dei pasti è a carico dell’I.A.

- Relativamente alla refezione Scolastica, il monouso per piatti – bicchieri – posate e stoviglie è previsto esclusivamente per emergenze;
- Tovagliolo 33x 33 doppio velo in ovatta di cellulosa – grammatura peso singolo gr 3,85 e deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa.
- Tovaglie monouso di materiale cartaceo che dovrà essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa.

ART. 18 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L’I.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base, oltreché presso il Centro di Cottura anche presso un refettorio scolastico individuato dall’Amministrazione Comunale.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell’etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura “campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica” e la data di produzione. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva

ART. 19 - MENU: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta deve adottare (salvo le variazioni/modifiche che le saranno richieste) il menù di tipo autunnale/invernale ed il menù primaverile/estivo come illustrato in **allegato “2”**, e secondo le tabelle dietetiche ed i ricettari che verranno consegnati alla ditta aggiudicataria prima dell’inizio della gestione.

I menù dovranno essere articolati in quattro settimane e suddivisi in *menù invernale* e *menù estivo*.

Il *menù estivo* sarà erogato dall’inizio dell’anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1° aprile fino alla fine dell’anno scolastico.

Il *menù invernale* sarà erogato dal 1° novembre al 31 marzo.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menu allegati.

E’ consentita, in via eccezionale, temporanea e previa tempestiva comunicazione all’Amministrazione Comunale, una variante al menù previsto nei seguenti casi:

- guasto di uno degli impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto;
- interruzione temporanea della produzione per varie cause, quali sciopero, incidenti, interruzione dell’energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

I menu adottati per la refezione scolastica ed in vigore alla data di stesura del presente capitolato, non sono da intendersi fissi per tutta la durata dell’appalto, ma potranno essere variati o totalmente sostituiti, in corso d’opera.

a) Menu per diete alternative

L’impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dagli utenti per motivi di allergie alimentari, per patologie di diversa natura o per motivi etico/religiosi.

L’A.C. trasmetterà all’I.A. :

Le richieste di variazione dei menù per patologie, con allegata la certificazione medica riportante la prescrizione dietetica da cui risulti:

- a) la segnalazione di eliminazione di taluni elementi;
- b) gli ingredienti dei pasti alternativi;
- c) il modo di cottura degli stessi;
- d) altre eventuali informazioni.

Le richieste di variazione dei menù per ragioni etico religiose, con allegata la segnalazione di eliminazione di taluni elementi, ovvero della specificazione degli ingredienti per la preparazione dei pasti alternativi e ogni altra eventuale informazione.

Su richiesta degli interessati, in caso di indisposizione temporanea dell’utente, dovranno essere fornite diete in “bianco” che non necessitano di certificato medico.

I pasti “personalizzati”, come sopra meglio identificati, dovranno essere consegnati in vaschette monoporzionamento termosaldate, con particolare riferimento alle consegne presso refettori distaccati, riportanti il nome del bambino, nonché il prodotto contenuto, gli ingredienti e la grammatura, in modo da consentire l’identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione.

L’I.A. , ad eccezione delle richieste temporanee di “diete in bianco” (max 5 giorni), che

provengono direttamente dai plessi scolastici, non potrà accettare richieste che provengano direttamente dalle famiglie o dal personale dei plessi scolastici.

Per la fornitura di pasti con diete particolari, di cui al presente articolo, l’I.A. non può chiedere sovrapprezzi.

L’I.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari.

In tale caso gli addetti al servizio dell’I.A. , nel rispetto della normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D.Lgs. 196/03.

I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, con indicazione del nome, della scuola e classe.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico e per interventi di educazione alimentare (menù internazionali e menù regionali) possono essere predisposti menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

b) Definizione e pubblicità del menù

Copia del menù deve essere affissa all’ingresso dei locali mensa, in luogo ben visibile, ed all’entrata di ogni struttura scolastica.

TITOLO III - SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PER UTENTI DEL SERVIZIO SOCIALE E COMUNQUE PER TUTTE LE FORNITURE CHE PREVEDANO L’ESCLUSIVA PREPARAZIONE DEI PASTI E LA CONSEGNA IN CONTENITORI MULTI O MONO PORZIONE

ART. 20 - DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Ferme rimanendo tutte le disposizioni relative al Centro di Cottura, che si intendono tutte richiamate, il servizio di preparazione pasti a domicilio comprende le seguenti fasi ed attività:

- Approvvigionamento e stoccaggio da parte dell’I.A. delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù elaborati dall’A.C., in base alle tabelle dietetiche specificate nel presente capitolato;
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti con il sistema della monoporzione presso il Centro di Cottura Comunale sito in Via 1° Maggio – Montepulciano o presso il Centro di cottura di proprietà o in disponibilità dell’A.I.
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti destinati a Scuole Materne Paritarie Private, o ai partecipanti di iniziative estive, con il sistema multi porzione, presso il Centro di Cottura Comunale sito in Via 1° Maggio – Montepulciano o , per iniziative estive , presso il Centro di cottura di proprietà o in disponibilità dell’A.I.
- Il trasporto e la consegna dei pasti a domicilio degli utenti in contenitori mono porzione.

- Il trasporto e la consegna dei pasti alla Scuola materna Paritaria Privata Sacro Cuore di Montepulciano Stazione in contenitori;

Il numero dei pasti presunto per il servizio di cui al presente articolo, ammonta ad un totale ipotetico complessivo annuo pari a circa 12500 pasti.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l’A.C., infatti può essere suscettibile di variazioni in più o meno in relazione all’effettiva presenza degli utenti, inoltre, l’A.C. potrebbe decidere, nel corso di validità del presente contratto di avvalersi di programmazioni estive di diversa natura ovvero di limitare detti servizi, senza che l’A.I. possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione del prezzo stabilito.

ART. 21 - PASTI PER ANZIANI E INDIGENTI SEGNALATI DAL SERVIZIO SOCIALE

Il servizio di preparazione pasti dovrà essere effettuato nei giorni feriali dal lunedì al sabato, esclusi festivi e festività. Durante i periodi di sospensione del servizio di refezione scolastica il servizio dovrà essere ugualmente garantito e i pasti potranno essere prodotti anche presso il Centro di Produzione di proprietà o in disponibilità dell’A.I., se non oltre il raggio di Km. 40)

Il servizio ha avuto un potenziamento e prevede, per coloro che lo richiedano, anche la consegna del pasto domenicale e/o festivo, con consegna anticipata al giorno pre-festivo di pasti che ben si adattino ad una consumazione posticipata, come eccezione a quanto indicato al comma successivo.

I pasti devono essere cucinati lo stesso giorno della consumazione; il menu per gli anziani verrà programmato su quattro settimane, con le opportune varianti stagionali, dall’impresa Aggiudicataria e proposto all’Amministrazione Comunale per l’approvazione. Le porzioni dovranno rispettare le grammature previste per questa categoria di utenza e meglio specificate in **allegato ‘3’**.

I pasti dovranno essere trasportati e consegnati in orario antimeridiano, ai soggetti fruitori di pasto a domicilio, con proprio personale e mezzi idonei, in appositi contenitori monoporzione, rispettando tutti i criteri di cui al precedente art. 12.

L’elenco dei nominativi e il loro indirizzo verrà fornito all’I.A. dopo l’aggiudicazione definitiva del servizio.

L’I.A. è tenuta a fornire pasti a domicilio per nuovi soggetti autorizzati indipendentemente dall’ubicazione del loro domicilio, che sarà comunque all’interno del territorio comunale.

L’Ufficio competente, comunicherà all’I.A. i nominativi dei nuovi soggetti autorizzati alla fruizione del pasto a domicilio.

L’A.C., comunicherà all’I.A., eventuali assenze, interruzioni o dismissioni del servizio “pasto a domicilio” per soggetti che dovessero allontanarsi per malattie, vacanze o altri motivi.

I pasti, consegnati ad ogni singolo soggetto, devono essere accompagnati da documento di trasporto attestante l’ora del completamento della cottura sottoscritta dal responsabile della cucina, l’ora della consegna e il numero dei pasti forniti.

Qualora, in corso di validità del contratto, i fruitori dovessero diminuire per mancanza di richieste o per altre ragioni il servizio venisse ridimensionato dall’Amministrazione Comunale, l’I.A. non può accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo.

ART. 22 – PASTI DESTINATI AD ISCRITTI AD INIZIATIVE ESTIVE

Durante il periodo estivo, di norma, vengono organizzati, durante il mese di Luglio, “Campi Solari” per bambini dai sei ai dodici anni di età; il servizio prevede ca. 50 pasti giornalieri.

I pasti dovranno essere trasportati e consegnati al campo estivo (nel territorio comunale), con proprio personale e mezzi idonei, in appositi contenitori multiporzione, rispettando tutti i criteri di cui al precedente art. 12.

I menu potranno essere concordati dall’I.A. con l’A.C., ma dovranno rispettare le grammature previste per la categoria di utenza e nulla sarà disatteso rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.

I pasti, consegnati al personale adibito al servizio, devono essere accompagnati da documento di trasporto attestante l’ora del completamento della cottura sottoscritta dal responsabile della cucina, l’ora della consegna e il numero dei pasti forniti.

Il numero effettivo dei pasti da consegnare giornalmente al “campo estivo”, verrà comunicato ogni mattina entro le ore 10,30, dal personale addetto all’I.A.

ART. 23 – PASTI DESTINATI A SCUOLE MATERNE PARITARIE PRIVATE

Il servizio relativo ai plessi di scuola materna privata, si limita alla fornitura del pasto a mezzo contenitore multi porzione, secondo le disposizioni di cui al presente titolo; non rientrano nei compiti della ditta aggiudicataria le operazioni connesse alla refezione scolastica: allestimento tavoli, ripartizione delle vivande, servizio ai tavoli, al riordino ed alla pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate.

La preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti per questa tipologia di utenti deve far riferimento a quanto previsto al Titolo III del presente capitolato, nessun articolo escluso.

Attualmente è interessata alla fornitura dei pasti la Scuola Materna Paritaria Privata “Sacro Cuore”, Via Catania, 2 – Montepulciano Stazione.

Il numero dei pasti consumati dalla Scuola presunto Materna Paritaria Privata “Sacro Cuore”, Via Catania, 2 – Montepulciano Stazione nell’anno 2009 sono pari a n. 1321

L’I.A., nel periodo di validità del contratto, è tenuta, su richiesta, a fornire pasti anche per la Scuola Materna Paritaria Privata “F.Fumi”, ubicata in Piazza Santa Lucia, 4 – Montepulciano che negli anni scolastici 2008/2009 e 2009/2010 – non ha richiesto la fornitura di pasti all’A.C., ma rimane come potenziale fruitore

TITOLO IV – SERVIZIO MENSA PER GRUPPI

ART. 24 – DESTINATARI

Il Comune di Montepulciano ha sempre offerto ospitalità a gruppi che partecipano ad iniziative culturali, sportive, socio ricreative, di studio e ricerca; in alcuni casi ne è promotore o concede il patrocinio per varie manifestazioni che prevedono un servizio di mensa.

Si intende mantenere questo servizio sia per il periodo invernale che per quello estivo.

Il servizio è destinato a:

- Gruppi Culturali;
- Gruppi Sportivi;
- Gruppi partecipanti ad attività socio ricreative;
- Studenti o docenti di ogni ordine di scuola anche Universitari impegnati in attività didattiche, di studio o ricerca;
- Partecipanti ad iniziative organizzate dall’Amministrazione Comunale o da essa sostenute;
- Dipendenti comunali o di altri Enti convenzionati.

ART. 25 – DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Ferme rimanendo tutte le disposizioni relative al Centro di Cottura, che si intendono tutte richiamate, il servizio comprende:

- Approvvigionamento e stoccaggio da parte dell’I.A. delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù da elaborare in accordo con l’A.I.;
- Preparazione, cottura e servizio presso il Centro di Cottura Comunale sito in Via 1° Maggio – Montepulciano ed il refettorio centralizzato annesso.
- Preparazione, cottura e confezionamento e trasporto dei pasti (servizio catering) per forniture da consumare in altre sedi. In questo caso l’I.A. può avvelersi del Centro di Cottura di proprietà o in disponibilità.

Non è possibile fare una previsione sul numero degli eventuali gruppi ammessi, sulla loro consistenza e sui periodi interessati. Le manifestazioni sono sporadiche e di differente consistenza. La tendenza a fruire del servizio da parte dei “Gruppi” e i dati storici, riferiti non solo all’anno 2009, ma anche ai passati anni, fa presumere ragionevolmente una fornitura di circa 2000 pasti.

La frequenza può essere limitata ad una sola giornata o può interessare periodi di tempo prolungati

Il servizio può essere richiesto anche il sabato ed i giorni festivi.

Il servizio può prevedere sia il pranzo che il pasto serale.

I pasti per i soggetti di cui al presente comma, di norma vengono consumati presso il refettorio centralizzato.

Il servizio per i gruppi in questione può prevedere anche buffet da allestire in locali diversi dal refettorio centralizzato o particolari organizzazioni di aperitivi e/o cocktail in orari diversi da quelli canonici (per questo particolare tipo di prestazione, con richieste di forniture particolari e/o un numero molto ristretto di partecipanti, potrà essere pattuito un prezzo diverso dal costo.

Per pasti serviti a Gruppi Culturali/ Sportivi/ di studio/ di lavoro, richiesti in giorni feriali nell’ora di pranzo, con menu standard, il prezzo rimane fissato dall’offerta a base di gara.

ART. 26 – CRITERI E MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L’Amministrazione Comunale avvertirà la ditta aggiudicataria, sulla consistenza dei gruppi,

almeno 24 ore prima del giorno di consumo, per gruppi inferiori alle 50 persone e almeno 48 ore prima del giorno di consumo, per gruppi superiori alle 50 persone.

La Ditta aggiudicataria comunicherà all’Amministrazione Comunale i menu che intende servire ai gruppi di cui al presente comma. I menu dovranno rispettare le grammature previste per le varie categorie di utenza e nulla sarà disatteso rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.

Con preavviso di 24 ore prima del giorno di consumo, l’A.C., si riserva di ordinare, attraverso l’ufficio responsabile del servizio, invece dei pasti indicati dai menù, cestini da viaggio la cui composizione è concordata con l’ufficio stesso

Per gruppi consistenti che prevedano organizzazioni particolari e prolungate, l’ufficio responsabile del servizio concorderà con la ditta aggiudicataria menu e le modalità di servizio.

I componenti di gruppi autorizzati al servizio sono, di norma, muniti di buono pasto.

I buoni/pasto consegnati al personale della Ditta aggiudicataria, al momento della consumazione del pasto dovranno essere allegati alla fattura e corrispondere esattamente al numero di pasti addebitato.

Per casi particolari, non muniti di buono pasto, la ditta dovrà far firmare al docente o comunque al responsabile del gruppo il foglio di presenza attestante il numero dei fruitori, il menù, l’iniziativa a cui hanno partecipato e la data. Il foglio di presenza debitamente firmato dovrà essere allegato alla fattura.

I menu potranno essere concordati dalla ditta con l’Amministrazione Comunale, ma dovranno rispettare le grammature previste per la categoria di utenza e nulla sarà disatteso rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.

Nessuna variazione di prezzo può essere richiesta dalla ditta appaltatrice nei casi sopra indicati al presente articolo. Fa eccezione la richiesta di menu particolari

La fornitura di pasti in orario serale o in giorni festivi (sabato e domenica), che è da intendersi obbligata solo per gruppi superiori alle 100 unità. Per gruppi inferiori alle 100 unità il servizio sarà eventualmente realizzato in accordo con l’I.A.

Durante i periodi di vacanza scolastica, l’A.I. è obbligata a tenere aperto il Centro di cottura esclusivamente per presenze superiori alle 50 persone per il pranzo, e di 100 persone o superiori, per pasti serali.

E’ consentito all’I.A. sospendere le attività presso il centro di cottura comunale centralizzato, esclusivamente per il mese di Agosto, per operazioni di pulizia e manutenzione straordinaria.

Durante il mese di Agosto, essendo sospese le attività presso il centro di cottura comunale centralizzato, l’A.C. non potrà pretendere servizi presso il refettorio centralizzato.

ART. 27 – FRUIZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DEI DIPENDENTI COMUNALI

I dipendenti comunali o dipendenti di altri eventuali Enti convenzionati consumano il pasto presso il refettorio centralizzato, durante i periodi di funzionamento della mensa scolastica o comunque nei periodi che il Centro di cottura di Montepulciano risulti attivo;

non sono fissati giorni particolari di fruizione, infatti, la possibilità di fruire di mensa interessa i dipendenti che effettuano rientri pomeridiani e alcuni dei dipendenti hanno un orario di servizio con rientri su cinque giorni settimanali;

Si specifica quindi che la potenzialità di fruizione è prevista dal lunedì al venerdì, e l’I.A. è tenuta a fornire pasti, su esplicita segnalazione;

di fatto i dipendenti comunali, fatta eccezione per casi od eventi particolari e fatta salva una diversa programmazione degli orari di lavoro e di servizio, fruiscono di mensa due giorni a settimana (lunedì e mercoledì), con una frequenza media di ca. 6 / 10 presenze giornaliere;

le presenze giornaliere vengono comunicate telefonicamente entro le ore 10,30 di ogni mattina dagli uffici competenti;

i dipendenti comunali esibiranno il buono/pasto; l’A.C. non risponde di pasti forniti senza la consegna del “ticket”

il costo pasto per dipendenti comunali, per contratto, è diviso tra A.C. e dipendente stesso nelle rispettive misure di 2/3 e 1/3;

Pertanto l’I.A.:

- fatturerà, ogni mese, all’A.C. 2/3 del costo pasto definito in sede di gara, relativo alle consumazioni dei dipendenti del Comune di Montepulciano. I buoni pasto consegnati dai dipendenti comunali devono obbligatoriamente essere allegati alla fattura o, in secondo ordine al foglio di presenza giornaliero consegnato dall’I.A. all’A.C.;
- introiterà direttamente 1/3 del costo pasto definito in sede di gara, dai dipendenti dell’Amministrazione Comunale;

TITOLO V - NORME GENERALI

ART. 28 - DURATA DELL’APPALTO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO.

Il contratto avrà durata di anni tre scolastici 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui, per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l’impegno per la ditta appaltatrice a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge 146/90.

Qualora, per gravi motivi, non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dal Comune, la Ditta aggiudicataria, in accordo con l’Ente, dovrà preparare e confezionare i pasti in altra idonea struttura di proprietà della Ditta stessa o avuta in disponibilità.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia, erogazione gas e gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione menù alternativi concordati con l’A.C.

L’emergenza dovrà essere limitata a 1 giorno al massimo

Qualora gli inconvenienti tecnici non rendessero utilizzabile il Centro Cottura, l’I.A per il tempo strettamente necessario all’adeguamento dei lavori s’impegna ad erogare il servizio di refezione scolastica e preparazione pasti a domicilio avvalendosi del Centro di Cottura di proprietà o in disponibilità della Ditta, entro e non oltre il raggio di 40 Km.

In caso di interruzione del servizio per causa imputabile all’I.A., l’A.C. si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

E' fatto salvo il diritto dell'A.C di sopprimere il servizio di refezione scolastica, preparazione pasti a domicilio, in toto o in parte per giustificato e grave motivo, con la conseguente riduzione e/o interruzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 29 - ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

La fornitura e somministrazione dei pasti per la refezione scolastica avrà inizio indicativamente nella terza decade del mese di settembre dell'anno scolastico 2010/2011 e per gli anni successivi sulla base di quanto stabilito dalle istituzioni scolastiche per ogni singolo plesso.

La data di inizio servizio verrà comunicata a cura del competente servizio comunale.

Il servizio di refezione cesserà, a titolo indicativo, nei primi giorni di giugno o fine maggio per le scuole primarie e secondarie di primo grado e alla fine di giugno per le scuole dell'infanzia.

La preparazione pasti a domicilio utenti servizi sociali avrà inizio dalla data di aggiudicazione del servizio e non ha interruzioni, come previsto all'art. 22 del presente capitolato.

ART. 30 - RESPONSABILE DEI SERVIZI

L'I.A. dovrà individuare il responsabile dei servizio a cui è affidata la direzione degli stessi.

Il Responsabile dei servizi individuato, professionalmente qualificato, sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A. e dovrà garantire la reperibilità e disponibilità a recarsi presso questo Ente quando richiesto dallo stesso.

Il responsabile dei servizi dovrà avere provata esperienza - nella posizione di Responsabile di un servizio nel settore della ristorazione scolastica - e di adeguata formazione documentata.

Il nominativo dovrà essere indicato in sede di gara.

Il responsabile del servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno con obbligo di reperibilità negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc) l'I.A. provvederà a nominare un suo sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il Responsabile dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi, ed è responsabile del prodotto finito e distribuito, cioè che i pasti presentino tutte le caratteristiche di qualità, merceologiche, sensoriali ed organolettiche previste dal presente Capitolato, Tabelle Merceologiche e Tabelle Dietetiche.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze contestate da questa Amministrazione al Responsabile del Servizio dell'I.A. si intendono come presentate direttamente all'Impresa stessa.

ART. 31 - PERSONALE

Ogni servizio di gestione inerente all’oggetto del presente Capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell’I.A

L’I.A provvederà a propria cura e spese all’assunzione del personale necessario al funzionamento del servizio e in prima istanza ed in via prioritaria all’assorbimento del personale precedentemente impiegato nel servizio nel rispetto della normativa vigente.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente e aggiornato dall’I.A. sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

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

Ai fini della sottoscrizione del contratto di appalto deve essere prodotto al Comune di Montepulciano il piano della formazione triennale di cui sopra.

Il programma formativo dovrà prevedere almeno 12 ore di formazione all’anno per ogni operatore di cucina ed almeno 5 ore di formazione all’anno per ogni operatore addetto alla distribuzione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere munito di Idoneità Sanitaria aggiornata secondo le norme vigenti.

L’I.A è responsabile del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro Cottura che presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale, statale o altro avente diretta causa con i servizi oggetto dell’appalto.

Il cuoco/cuochi dovranno avere di norma 3 anni di esperienza nella refezione scolastica e il diploma o attestato di scuola alberghiera o in assenza del diploma o attestato, 10 anni di esperienza nella ristorazione collettiva con qualifica di cuoco/a.

Prima dell’inizio del servizio l’I.A dovrà trasmettere all’A.C. l’elenco nominativo di tutto il personale in organico, dedicato al servizio oggetto del presente appalto, con l’indicazione del numero degli addetti, sia per fase di produzione che per la fase di distribuzione, le loro qualifiche e mansioni, il monte ore giornaliero e settimanale.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all’A.C. il curriculum professionale.

Qualsiasi variazione del personale, sia in termini di consistenza numerica e di qualifiche deve essere preventivamente comunicata all’A.C. per l’approvazione formale, senza la quale non si può procedere ad alcuna variazione.

L’I.A deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene.

In Ottemperanza all’art.6 della Legge 123/2007 il personale dovrà essere dotato di tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenete le generalità del lavoratore e l’indicazione del datore di lavoro.

L’Amministrazione potrà richiedere all’I.A la sostituzione di personale ritenuto non idoneo, che dovrà avvenire entro un congruo tempo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

L’I.A deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti in materia di Prevenzione degli Infortuni sul Lavoro, in materia di igiene sul lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

La responsabilità della sicurezza del personale è dell’I.A, sia all’interno del Centro Cottura che all’esterno, in tutte le fasi di produzione e dell’I.A. che deve attivare tutte le azioni per assicurarla.

L’I.A è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L’A.C si riserva il diritto di richiedere all’I.A la documentazione attestante l’adempimento degli obblighi predetti.

L’I.A dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore e contratto integrativo provinciale, anche nel caso in cui la Ditta non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

ART. 32 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

L’I.A deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro Cottura Comunale sito in Via 1° Maggio – Montepulciano - producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato;

L’I.A. dovrà attenersi scrupolosamente al proprio “Piano Emergenze”, predisposto in sede di gara, quale parte dell’offerta tecnica, e ritenuto valido in sede di aggiudicazione.

ART. 33 - VERIFICHE E CONTROLLI

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

Si prevedono tre tipi di controllo:

- Controllo Igienico-sanitario e Nutrizionale a carico dell’Azienda USL di competenza che sarà esercitato nei modi previsti dalla vigente normativa
- Controllo Tecnico-ispettivo a carico del Comune, svolto da incaricati dall’A.C, tramite personale specializzato e opportunamente incaricato, e comprendente: l’ispezione del Centro Cottura (cucina, zone lavaggio, stoccaggio ecc.) e dei refettori al fine di accertare, per quanto di competenza, l’osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche, da effettuarsi anche mediante pesatura delle derrate alimentari, la corrispondenza dei pasti serviti, la corrispondenza dei menù settimanali in vigore, il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati, la corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche, nonché sulla corretta applicazione di quanto offerto in sede di gara relativamente ai modelli organizzativi ed il rapporto personale / ore di lavoro / pasti medi e relativamente al piano dei trasporti.
- Controllo sul servizio di refezione scolastica da parte del Nucleo di valutazione per la qualità della Mensa scolastica i cui compiti e funzioni sono disciplinati dal relativo Regolamento Comunale. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell’orario di refezione presso i plessi scolastici il controllo sull’appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua

conformità al menù, mantenimento temperature, sulla sua presentazione ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo avverrà nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

I membri del Nucleo di Valutazione per la qualità della mensa scolastica potranno segnalare il disservizio e le irregolarità all’A.C. o all’azienda USL per quanto di competenza.

Detti controlli sono estesi anche presso il Centro di Cottura Comunale.

l’A.C comunicherà alla Ditta il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli.

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

Qualora le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente capitolato e/o di risolvere il contratto.

La Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al Centro Cottura, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 34 - CONTROLLI DI QUALITA’ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Il manuale di autocontrollo predisposto secondo i principi dell’HACCP (art. 15 del presente capitolato), deve esplicitamente indicare il responsabile del sistema HACCP.

L’I.A deve applicare correttamente tutte le procedure previste nel manuale ed eseguire un dettagliato e minuzioso controllo delle pietanze. Queste non devono presentare alcuna alterazione, nemmeno di tipo organolettico. E’ severamente vietato distribuire pasti non conformi alle caratteristiche sensoriali ed organolettiche.

Il piano di campionamento proposto in sede di gara, quale parte dell’offerta tecnica, e ritenuto valido in sede di aggiudicazione, dovrà essere scrupolosamente rispettato; ai prelievi potrà essere presente un rappresentante del nucleo di valutazione, pertanto l’A.C. dovrà essere preventivamente informata.

Al fine di documentare la effettiva esecuzione dell’offerta, in corso di opera, l’I.A dovrà inviare all’A.C una relazione tecnica sull’andamento del servizio, corredata dai risultati delle analisi, alle scadenze indicate dal piano offerto (ogni mese/ ovvero ogni tre mesi/ ... etc....)

ART. 35 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La qualità e le caratteristiche delle materie prime dovranno corrispondere a tutti i requisiti fissati dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia, che qui si intendono tutti richiamati.

L’approvvigionamento degli alimenti deperibili deve avvenire in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente.

L’I.A non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o se si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo.

Nel caso in cui al momento dello stoccaggio delle materie prime venissero riscontrate o avvertite alterazioni nei caratteri organolettici, l’I.A. non deve utilizzare assolutamente il prodotto e restituirlo al fornitore, depositandolo momentaneamente, fino al ritiro, in uno spazio apposito del magazzino, contraddistinguendolo dalla scritta “merce da rendere al fornitore”.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione; le derrate dovranno essere collocate secondo la tipologia di appartenenza.

In particolare è necessario prevedere la separazione tra i vari alimenti e rispettare le opportune temperature di conservazione, secondo quanto dettato dalla vigente normativa e regolamentazioni, e che di seguito, a titolo indicativo si riassumono:

- Verdura fresca	T°inferiore a +9/+10°C
- Salumi e formaggi stagionati	T°inferiore a +6/7 °C
- Uova	T°inferiore a +4°C
- Latte pastorizzato	T°inferiore a +4°C
- Latticini freschi	T°inferiore a +4°C
- Carni bovine, suine, ecc.	T°inferiore a +4°C
- Pollame, conigli	T°inferiore a +4°C
- Carni già cotte	T°inferiore a +4°C
- Carne macinata	T°inferiore a +2°C
- Pesce surgelato	T°inferiore a -18°C

Lo stoccaggio del materiale non alimentare deve essere separato da quello delle derrate alimentari.

L’efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovrà essere controllata quotidianamente e assicurata con opportuni e tempestivi interventi.

L’I.A. deve procedere all’ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell’integrità delle derrate.

Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionate in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un’altezza minima di almeno 20 cm da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza prossima.

ART. 36 - CARATTERISTICHE ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi.

La Ditta dovrà sempre garantire l’identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l’etichetta.

L’I.A. dovrà avere disponibili tutte le schede tecniche dei prodotti utilizzati e, su richiesta, esibirle o fornirle immediatamente. Le schede tecniche devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche. L’I.A. è obbligata a comunicare ogni variazione della lista stessa e di attendere l’autorizzazione prima di avvalersi del nuovo fornitore

L’I.A. è obbligata a rispettare la tracciabilità di filiera delle forniture alimentari.

ART. 37 - RICICLO

E’ vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo nell’ambito dei servizi oggetto del presente appalto.

Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

ART. 38 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Concessione in uso dei locali e delle attrezzature – specificazioni:

I locali messi a disposizione dall’Amministrazione Comunale per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti sono siti in Montepulciano Via I Maggio – adiacenti all’edificio delle scuole elementari di Montepulciano.

I refettori scolastici distaccati sono ubicati tutti all’interno dei vari plessi scolastici serviti e meglio specificati in **allegato ‘1’**.

Per i refettori scolastici, oltre alla fornitura di pasti, dovranno essere eseguite operazioni connesse alla refezione scolastica: allestimento tavoli, scodellamento (ripartizione delle vivande o cibo) , servizio ai tavoli, al riordino ed alla pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate; compresa la fornitura di materiali di pulizia, e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature,

L’I.A dovrà provvedere con proprio personale, alla preparazione, alla cottura e al confezionamento dei pasti, esclusivamente nei locali messi a disposizione dal Comune, escluse le eccezioni contemplate nel presente Capitolato.

L’I.A potrà utilizzare anche macchinari e attrezzature di proprietà comunale, in dotazione alla mensa centralizzata (presso cucine – magazzini – refettorio e servizi) ed ai refettori scolastici distaccati, che risultino ancora efficienti e conformi alla vigente normativa in materia.

L’inventario dettagliato di tutte le attrezzature di proprietà dell’Amministrazione Comunale in dotazione alla cucina ed ai vari locali della mensa centralizzata ed ai refettori, sia quello centralizzato, sia quelli distaccati presso i plessi scolastici , verrà effettuato da entrambe le parti prima dell’inizio del servizio; una volta redatto l’inventario, ogni utensile, ogni oggetto o macchinario che, per l’usura dovesse essere sostituito o soppresso, avrà un verbale di distruzione o di dismissione d’uso, redatto da entrambe le parti interessate, e verrà ufficialmente cancellato dall’inventario. (L’allegato ‘4’ – Elenco delle attrezzature comunali in dotazione - è puramente indicativo). E’ a carico della ditta aggiudicataria la dotazione di macchinari, attrezzature, lavelli, arredi, utensili, stoviglie che dovessero essere sostituiti sia immediatamente (alla redazione dell’inventario) sia durante il periodo di validità del contratto; fa eccezione e si intende a carico dell’Amministrazione Comunale, esclusivamente per i refettori scolastici distaccati, la eventuale sostituzione di tavoli – sedie – armadietti .

L’I.A. verificherà costantemente la funzionalità dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, la loro rispondenza a norma di legge, si farà carico della manutenzione che ne garantisca l’efficienza, e sarà direttamente responsabile per danni, infortuni, o quant’altro potesse capitare a causa delle attrezzature, dei macchinari e degli impianti, siano essi concessi in uso o di sua proprietà, nei confronti di operatori, utenti del servizio, immobile e terzi e dovrà comunque tenere libero il Comune da ogni e qualsiasi azione o rivalsa.

Resta inteso che per l’eventuale uso delle attrezzature e per l’uso dei locali nulla è dovuto all’Amministrazione Comunale in quanto si ritiene compensato in quota parte nel prezzo dell’offerta.

L’I.A garantirà la massima cura nell’uso e conservazione delle attrezzature, dei macchinari e dei locali di proprietà comunale, accollandosi ogni onere relativo alla manutenzione ordinaria, e alle eventuali riparazioni ivi comprese l’eventuale sostituzione di pezzi di ricambio.

E’ indispensabile che le ditte che intendono partecipare al pubblico incanto abbiano effettuato un sopralluogo presso la mensa comunale centralizzata e che dichiarino di essere a conoscenza dei locali e delle condizioni delle attrezzature che verranno messi a disposizione dell’IMPRESA AGGIUDICATARIA e della loro rispondenza alla vigente normativa in materia, saranno infatti a carico di quest’ultima:

- a) l’eventuale acquisto per la sostituzione di macchinari, attrezzatura stabile o arredi (quali a titolo esemplificativo: forni – piani di cottura – piastre – friggitrici – pentola G. – aspiratore – cappa – acquai – celle frigorifero – congelatori – lavastoviglie – lavatrice – tavoli da cucina e da refettorio – sedie – armadi – pensili e scaffalature – ecc.), che risultassero deteriorati dall’uso, obsoleti o non conformi alla vigente normativa sia presso i locali mensa, sia presso i refettori annessi o distaccati (per quest’ultimi fa eccezione e si intende a carico dell’Amministrazione Comunale la eventuale sostituzione di tavoli – sedie – armadietti – lavelli). Resta inteso che i macchinari, le attrezzature, le stoviglie e quant’altro acquistato dall’ Impresa Aggiudicataria, in corso d’opera, rimangono di proprietà di quest’ultima, ad eccezione del caso in cui si verifichino le circostanze di cui al successivo comma.
- Qualora la eventuale sostituzione di un macchinario e/o attrezzatura esistente si rendesse necessaria per guasti irreparabili, dovrà essere accertato che il danneggiamento non è stato causato da errata utilizzazione o che la causa non è dolosa, nel qual caso il macchinario acquistato dalla ditta aggiudicataria, per la sostituzione, rimarrà in dotazione alla mensa centralizzata e/o al refettorio distaccato, anche dopo la fine dell’appalto.
- b) il potenziamento o l’eventuale acquisto per l’ordinaria sostituzione degli utensili, dell’attrezzatura minuta, dei gruppi elettrici, delle pentole, delle teglie, delle casseruole, delle tazze, delle posate, delle stoviglie, della biancheria, degli accessori vari per locali mensa, refettori e W.C., dei contenitori termici e di quant’altro utile alla funzionalità della cucina, dei magazzini, dell’adiacente refettorio centralizzato e dei locali di servizio e dei refettori scolastici distaccati.
- c) Utenze locali della mensa centralizzata (cucina – magazzini – refettori adiacenti – servizi) : energia elettrica, acqua, metano, telefono;

- d) ordinaria manutenzione locali e degli impianti della mensa centralizzata (cucina – magazzini – refettori adiacenti – servizi);
- e) materiali igienici e di pulizia, accessori vari e quant’altro utile per l’allestimento dei refettori e dei vari locali concessi in uso.
- f) la rimozione , mediante appositi contenitori, dei rifiuti e delle immondizie;

Di norma i pasti prodotti presso i locali comunali, di cui all’art. 1, dovranno essere forniti esclusivamente agli utenti indicati dal presente capitolato.

Eventuali utilizzazioni del centro di cottura per altre utenze non convenzionate (con il Comune di Montepulciano) potranno essere effettuate solo previa espressa autorizzazione da parte dell’Amministrazione Comunale, proprietaria del centro cottura, all’esito positivo circa la congruità e la convenienza del corrispettivo economico (o economicamente apprezzabile) offerto dalla ditta per ogni singolo pasto da prodursi, relativo alla disponibilità concessa.

Il pagamento del suddetto corrispettivo sarà liquidato al Comune con modalità e caratteristiche da definire per accordo integrativo al contratto originario.

L’I.A dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti anche nel caso in cui, per gravi motivi, non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dal Comune, servendosi di un centro di cottura alternativo, sia esso di proprietà, o in disponibilità dell’I.A. Tale centro di cottura dovrà necessariamente avere l’autorizzazione sanitaria emessa dalla competente USL.

ART. 39 - ACCESSI

L’accesso ai locali del Centro Cottura è riservato al personale dell’I.A addetto al servizio.

Potranno accedere ai locali anche gli amministratori, i funzionari e i consulenti tecnici del Comune e dell’Azienda USL, incaricati di controllare le modalità di conduzione del servizio e ad effettuare i controlli igienico sanitari e merceologici.

L’I.A inoltre consentirà l’accesso anche ai Componenti del Nucleo di valutazione per la qualità della mensa.

A tale proposito il Comune invierà preliminarmente un elenco nominativo dei componenti il “Nucleo”

ART. 40 - GARANZIE IGIENICO SANITARIE

L’I.A. deve garantire che l’uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature del Centro Cottura, siano conformi alle norme igienico sanitarie vigenti.

L’I.A. deve provvedere alla fornitura di tutti i prodotti necessari per la pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature del Centro Cottura e dei refettori , ivi compresi anche i piccoli attrezzi per l’esecuzione (scope, spugne, deragnatore, palette ecc.) , includendo inoltre i materiali per i bagni del personale (carta igienica, sapone liquido disinfettante, carta a rotoli o fogli) e rotoli di carta per l’asciugatura di mani e di superfici, guanti di gomma per il lavaggio delle stoviglie ed in lattice.

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti dovrà essere orientata su Aziende qualificate del settore e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

TITOLO VI - ONERI INERENTI L’APPALTO

ART. 41 - PERMESSI ED AUTORIZZAZIONI

L’I.A. appaltatrice è tenuta a procurarsi ogni licenza, permesso od autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell’attività oggetto del presente capitolato e a farne pervenire copia al Comune prima possibile.

ART. 42 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Nell’esecuzione del servizio la ditta si obbliga:

- ad assumere ed osservare tutte le norme in materia sanitaria ed igienica;
- ad osservare e far osservare costantemente dai propri dipendenti tutte le disposizioni portate dalla legge e dai regolamenti in vigore o che potessero venire emanati durante il contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e comunque aventi rapporto con il servizio oggetto dell’appalto;
- all’osservanza di quanto previsto in materia di sicurezza dal D.Lgs. 626/94 e successive modifiche;

Oltre all’osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato l’I.A. ha l’obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che possono venire eventualmente emanate durante il corso del contratto.

ART. 43 - RESPONSABILITA’ ED ASSICURAZIONI

L’I.A. è direttamente responsabile nei riguardi del Comune e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato resi presso le strutture comunali, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell’A.C.

Per tutta la durata del servizio l’I.A. necessariamente è tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che la Ditta possa arrecare al Comune, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc.

Tale polizza dovrà provvedere almeno i seguenti massimali:

R.C.T. – (responsabilità civile verso terzi) che non deve essere inferiore ad un massimale di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila euro/00) per persona, € 1.000.000,00 (unmilione dieuro/00) per cose e animali.

R.C.O. (Responsabilità civile prestatori d’opera) con massimali non inferiori a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila euro/00) per sinistro e a 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila euro/00) per prestatore d’opera.

Copia della polizza dovrà essere prodotta all’Amministrazione prima dell’attivazione del servizio.

L’I.A. dovrà altresì contrarre adeguata polizza assicurativa con primaria Compagnia contro il furto delle attrezzature presenti presso il Centro Cottura e copia dovrà essere trasmessa all’Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva in qualsiasi momento di chiedere l’eventuale aggiornamento dei massimali se giudicati insufficienti.

Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta 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.

Il Comune si riserva in qualsiasi momento di chiedere l’eventuale aggiornamento dei massimali se giudicati insufficienti.

ART. 44 - RESPONSABILITA’ NEI CONFRONTI DEI FORNITORI

L’I.A. è l’unica responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 45 - SPESE A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico dell’I.A. tutte le spese relative alla gestione e alle necessità ausiliarie della stessa quali: servizi telefonici, servizi igienico sanitari ed energetici (elettricità, gas, acqua), servizi rifiuti urbani ed assimilabili, custodia, pulizia, manutenzione operativa (cambio filtri, grassi di risulta, ricarica estintori).

Sono altresì a carico dell’I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all’esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.

ART. 46 - CAUZIONI

Per la partecipazione alla gara il concorrente è chiamato a versare una **cauzione partecipativa pari al 2%** del valore dell’importo presunto dell’appalto indicato nel bando, costituita con le modalità indicate nel disciplinare e di cui all’art.75 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione provvisoria prestata dall’aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto e ai non aggiudicatari la cauzione è restituita successivamente all’aggiudicazione definitiva.

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà versare all’atto della stipulazione del contratto **cauzione definitiva pari al 10%** dell’importo contrattuale con le modalità di cui all’art. 113 del D.Lgs 163/2006 e deve essere costituita: mediante versamento in contanti presso la Tesoreria del Comune di Spinea, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all’esercizio dell’attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell’elenco speciale di cui all’art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell’oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- ◆ prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel 2° comma dell’art. 1957 cod. civ.;
- ◆ escludere, ai sensi dell’art.1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- ◆ prevedere, in deroga all’art. 1945 cod. civ., l’esclusione per il fideiussore di opporre all’Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- ◆ prevedere l’inopponibilità all’Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell’eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- ◆ prevedere la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell’Ente appaltante;
- ◆ indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell’Ente garantito, il Tribunale di Montepulciano (SI).

Nel caso in cui l’autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest’ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell’affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell’Ente garantito e sarà svincolata in conformità alle norme di legge vigenti.

L’Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d’ufficio.

L’incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell’Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell’appaltatore di proporre azione innanzi l’Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall’Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell’importo originario.

ART. 47 - SOSTITUZIONE DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per l’Ente appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell’I.A in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla Ditta stessa, l’Ente si riserva la facoltà di incaricare alla gestione del servizio in oggetto la seconda Ditta in graduatoria, previa valutazione.

I danni economici derivanti saranno imputati all’I.A.

TITOLO VII – PREZZO E PAGAMENTI

ART. 48 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il concessionario ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente forniti.

Le fatture avranno cadenza mensile ed il pagamento sarà effettuato entro il 90 dalla data di ricevimento della fattura.

La liquidazione avverrà sulla base dei pasti effettivamente erogati. Le fatture dovranno essere corredate dalle bolle di consegna dei pasti erogati giornalmente o dai buoni pasto.

La contestazione delle fatture, effettuata in forma scritta da parte del Comune, interrompe i termini per il pagamento delle stesse.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, si intendono interamente compensati dall’A.C. tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico dell’I.A.

L’A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo di ritenuta da operarsi in sede dei corrispettivi di cui sopra.

ART. 49 - AGGIORNAMENTO PREZZI

Il corrispettivo dovuto si intende fisso ed invariabile per il periodo di aggiudicazione, salva la revisione dei prezzi secondo la normativa vigente, su richiesta della ditta.

Nessuna maggiorazione, variazione dei prezzi o altri compensi possono essere pretesi dal concessionario fatto salvo l’eventuale adeguamento periodico dei prezzi (ISTAT); la richiesta di revisione dei prezzi può essere presentata a condizione che sia decorso almeno un anno dalla data di aggiudicazione e comunque sempre senza alcun effetto retroattivo. Per la revisione dei prezzi si farà riferimento agli elenchi rilevati dall’ISTAT. Tali variazioni verranno applicate ai prezzi dell’anno precedente.

TITOLO VIII CONTENZIOSO

ART. 50 - PENALITA’

L’I.A. nell’esecuzione del servizio previsto dal presente Capitolato, ha l’obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente Capitolato Speciale d’Appalto.

L’I.A. qualora non attenda o violi gli obblighi di cui sopra, è tenuta al pagamento di una penalità che varia secondo la gravità dell’infrazione.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione mediante FAX al numero appositamente fornito dalla ditta.

Entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, l’I.A. deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel seguente articolo. Dell’esito del procedimento verrà data comunicazione all’I.A. entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, della scadenza del termine per la presentazione delle stesse. L’A.C. procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall’I.A.

L’applicazione delle penalità non preclude eventuali azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La ditta appaltatrice, nell’esecuzione del presente capitolato, ha l’obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità, in caso di inadempienze:

- a) consegna dei pasti o di alcuni di essi in orario antecedente a quello stabilito all’inizio dell’anno scolastico: penale pari a due volte il prezzo dei pasti consegnati anticipatamente;
- b) ritardo della consegna dei pasti o di alcuni di essi ad un plesso scolastico: penale pari a due volte il prezzo dei pasti consegnati in ritardo;

- c) mancata consegna, anche di una sola pietanza prevista dal menù: penale pari a dieci volte il prezzo dell'intero pasto per il numero dei pasti mancanti o incompleti;
- d) mancato rispetto del menù del giorno in tutto o in parte, senza preventiva autorizzazione alla variazione da parte del Responsabile Comunale del servizio: penale consistente nel mancato pagamento dei pasti consegnati nella giornata alle scuole;
- e) mancato rispetto delle grammature previste dalla tabella dietetica che forma parte integrante del presente Capitolato: penale pari a cinque volte il prezzo dei pasti consegnati nella giornata alle scuole;
- f) mancato rispetto della temperatura dei pasti e delle modalità di confezionamento previste dal Capitolato medesimo: penale pari a tre volte il prezzo dei pasti consegnati nell'intera giornata alle scuole.
- g) mancato rispetto del rapporto tra personale in servizio/ pasti prodotti, in stretto riferimento all'offerta tecnica": penale pari a due volte il prezzo dei pasti forniti, nella giornata relativa al sopralluogo da parte di soggetti autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- h) mancato rispetto del rapporto tra personale in servizio presso i refettori scolastici / utenti presenti, in stretto riferimento all'offerta tecnica": penale pari a tre volte il prezzo dei pasti forniti per utenza scolastica, nella giornata relativa al sopralluogo da parte di soggetti autorizzati dall'Amministrazione Comunale;

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla controparte in via amministrativa.

ART. 51 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre quanto genericamente previsto dall'art.1453 c.c., per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del c.c., l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto nei seguenti casi:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico della IMPRESA o cessazione dell'attività per altre cause;
- messa in liquidazione;
- impiego di forme di occupazione al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente e/o di personale inadeguato a garantire il livello di efficienza del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla I.A., anche a seguito di diffide del Comune;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26.05.1997 n°155;
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- interruzione non motivata del servizio;
- cessione parziale o totale del contratto a terzi (in difformità a quanto disposto dal Codice degli appalti);
- difformità nella realizzazione del servizio rispetto a quanto indicato nell'offerta ed accettato dal committente;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;

- grave intossicazione e/o tossoinfezione alimentare;
- errata somministrazione di regime dietetico particolare con grave danno all’utenza;
- frode;
- perdita di almeno uno dei requisiti di cui all’art.38 del D.Lgs.163/2006

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva senza pregiudizio di eventuali azioni volte al risarcimento dei danni .

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico della IMPRESA con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze. Alla IMPRESA verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione, detratte le penalità , le spese e i danni.

Per l’applicazione delle disposizioni del presente articolo, comune potrà rivalersi su eventuali crediti della I.A., nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Il contratto può essere altresì risolto per inadempimento rilevante di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l’adempimento al fine dell’eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione.

Qualora, entro detto termine la IMPRESA non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Il comune può recedere unilateralmente dal contratto, dandone motivato preavviso alla IMPRESA 15 (quindici) giorni prima con lettera racc. A/R. Resta l’obbligo di retribuire le prestazioni eseguite.

ART. 52 - RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DEL FORNITORE

Qualora il Fornitore, senza giustificato motivo, dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, il Comune di Montepulciano si rivarrà, a titolo di risarcimento danni, su tutto il deposito cauzionale.

TITOLO IX – NORME FINALI

ART. 53 - CONTROVERSIE

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sull’interpretazione o esecuzione del presente capitolato, competente e giudicante sarà il Foro di Montepulciano.

ART. 54 - SICUREZZA

L’affidatario è tenuto al rispetto del D.Lgs. 81/08 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e, dove necessario, dovrà intervenire con personale appositamente formato in materia.

Si precisa che, con riferimento alle disposizioni contenute nella L. 123/07 (secondo quanto previsto dalla determinazione dell’Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5/3/2008), nell’appalto in oggetto non sussistono rischi da interferenze che richiedono misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle già a carico dell’impresa, connesse ai rischi derivanti dalle proprie attività.

Nella base d’asta sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso derivanti da rischi specifici.

Ai sensi dell’art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08, il Comune di Montepulciano ha predisposto il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze relativo a possibili interferenze che esulano dall’attività ordinaria.

La Stazione Appaltante, in stretta collaborazione con l’appaltatore, provvederà a raccogliere tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui l’affidatario del servizio è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate al fine di completare il DUVRI.

A tal fine l’appaltatore, prima della stipula del contratto, provvederà ad inviare presso i luoghi di lavoro oggetto dell’appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all’art. 31 del D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale. Il documento di cui sopra sarà allegato al contratto.

È previsto un aggiornamento di tale documento da parte del committente anche su proposta dell’impresa sulla base di possibili modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative.

ART. 55 - RISPETTO DEL D.lgs. 196/2003

L’I.A. è tenuta all’osservanza di quanto stabilito dal D.lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”. e s.m.i..

Il personale dipendente dell’I.A. dovrà mantenere il segreto d’ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l’espletamento del proprio servizio, in particolare si richiama la suddetta normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

ART. 56 - RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DEI DATI

Il Comune di Montepulciano tratterà i dati forniti e le informazioni relative alla presente gara unicamente al fine di gestire il rapporto contrattuale, strumentale al perseguimento delle proprie finalità istituzionali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

Il Comune di Montepulciano potrà comunicare alcuni dei dati in suo possesso a Pubbliche Autorità e all’Amministrazione finanziaria, per l’adempimento degli obblighi di legge. Tali Enti agiranno in qualità di distinti “Titolari” delle operazioni di trattamento.

Titolare del trattamento è Il Comune di Montepulciano – Piazza Grande, 1 – 53045 Montepulciano (SI).

Per l’esercizio dei diritti previsti dall’art. 7 del D. Lgs. 196/03, il titolare dei dati potrà rivolgersi in ogni momento al Titolare del trattamento per avere piena chiarezza sulle operazioni effettuate sui dati riferiti.

ART. 57 – SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 58 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

ART. 59 – ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente capitolato e ne fanno parte integrante:

- ALLEGATO 1 – Indicazioni sui refettori, sull’utenza e sulle quantità
- ALLEGATO 2 - Menu
- ALLEGATO 3 - Grammatore e qualità delle derrate alimentari
- ALLEGATO 4 - Elenco delle attrezzature lasciate in dotazione