



**COMUNE DI MORBEGNO
PROVINCIA DI SONDRIO**

AREA AMMINISTRATIVA

APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA "ARCOBALENO", "GIRASOLE" E "STELLA POLARE", DELLE SCUOLE PRIMARIE "DAMIANI", "SPINI" E "GIANOLO" E DEGLI INSERIMENTI LAVORATIVI AI SENSI DELL'ART. 5, COMMA 4, E DELL'ART. 4, COMMA 1, DELLA L. 381/1991

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
(ART. 279, COMMA 1, LETT. D DEL D.P.R. 05/10/2010 N. 207 - SPECIFICHE TECNICHE –
ART. 68 DEL D. LGS. 12/04/2006, N. 163)**

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI**

Art. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

1. Il contratto ha per oggetto il servizio di gestione delle mense delle scuole dell'infanzia "Arcobaleno" in via Prati Grassi, "Girasole" in via dei Bosi e "Stella Polare" in frazione Paniga, e delle scuole primarie "Damiani" in via Prati Grassi, "Spini" in viale Ambrosetti e "Gianolo" in frazione Campovico e consiste in:

- Acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete personalizzate);
- Acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- Acquisto del materiale di facile consumo e delle stoviglie per le cucine e i refettori;
- Fornitura tovagliette monouso;
- Manutenzione ordinaria e sostituzione di componenti di apparecchiature;
- Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
- Allestimento dei tavoli dei refettori;
- Trasporto dove richiesto;
- Distribuzione dei pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie;
- Gestione dei rifiuti.

2. Le scuole destinatarie del servizio sono dotate delle attrezzature a fianco di ciascuna indicate:

- Scuola dell'infanzia "Arcobaleno" in via Prati Grassi: cucina autonoma di proprietà comunale;
- Scuola dell'infanzia "Girasole" in via dei Bosi: cucina autonoma di proprietà comunale;
- Scuola dell'infanzia "Stella Polare" in frazione Paniga: cucina parzialmente autonoma di proprietà comunale (i pasti vengono parzialmente preparati presso la cucina della scuola)

“Gianolo” di Campovico);

- Scuola primaria "Damiani" in via Prati Grassi: sprovvista di cucina (i pasti vengono preparati nella cucina della scuola “Arcobaleno”);
- Scuola primaria "Spini" in viale Ambrosetti: sprovvista di cucina (i pasti vengono preparati nella cucina della scuola “Girasole”), ma dotata di locale lavaggio stoviglie.
- Scuola primaria “Gianolo” in frazione Campovico: cucina autonoma di proprietà comunale.

3. Il contratto ha, inoltre, per oggetto l'attività di inserimento lavorativo di persone svantaggiate, ai sensi dell'art. 5, comma 4, e dell'art. 4, comma 1, della L. 08/11/1991 n. 381 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

1. L'appalto avrà durata biennale dal 01/09/2016 al 31/08/2018.

2. È prevista la possibilità di rinnovo (espreso) della presente convenzione, per ulteriori due anni scolastici, dal 01/09/2018 al 31/08/2020, ai sensi del combinato disposto degli articoli 29, comma 1, 57, comma 7 e del punto 6, lett. c) dell'All. IX A, paragrafo Bando di Gara del D.Lgs. 163/2006.

Art. 3 – REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

1. Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, è prevista la revisione periodica del prezzo.

2. Successivamente alla prima annualità di durata del servizio, la revisione del prezzo sarà operata, a richiesta della impresa appaltatrice, in misura pari all'incremento dei costi standardizzati dei servizi verificatisi nel biennio precedente, rilevato ai sensi dell'art. 7 - comma 4, lett. c) - del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

ART. 4 – VALORE DEL CONTRATTO

1. Il valore del contratto, calcolato in ragione del numero di pasti presunti annui per il costo/pasto di aggiudicazione, è di € ***** +IVA complessive.

2. L'importo massimo stimato del contratto, comprensivo di rinnovo, è di € ***** + IVA.

Art. 5 – SUBAPPALTO

1. E' consentito il subappalto con le modalità ed entro i limiti previsti dall'art. 118 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, con riferimento alla prestazione di servizi e forniture.

Art. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole a cui il presente capitolato si riferisce, nonché dal personale docente e altro personale operante presso i plessi scolastici.

2. Il Comune ha facoltà di estendere il servizio al Centro Ricreativo Diurno Estivo, previa valutazione del preventivo (il C.R.D. funziona per n.° 8/10 settimane durante il periodo giugno – agosto).

Art. 7 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato.

Art. 8 - ELENCO SCUOLE INTERESSATE E CONSISTENZA PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. Il numero dei pasti previsti per l'a.s. 2016/2017, in base alle attuali iscrizioni scolastiche e sulla scorta dei dati a consuntivo dell'a.s. 2014/2015, sono i seguenti:

Scuola	N. pasti sett.	Numero pasti alunni	Numero pasti insegn./collab.	Tot.
Scuola dell'infanzia "Arcobaleno"	5	23.420	1.449	24.869
Scuola dell'infanzia "Girasole"	5	13.783	1.508	15.291
Scuola dell'infanzia Stella Polare"	5	5.769	630	6.399
Scuola primaria "Damiani"	5	18.199	981	19.180
Scuola primaria "Spini" *	5	20.201	1.224	21.425
Scuola primaria "Gianolo"	5	15.102	917	16.019
TOTALE		96.474	6709	103.183
Ai fini della presente gara arrotondamento a				103.150

* Nel corso dell'a.s. 2015/2016 c'è una classe di seconda a 5 pasti settimanali e una classe di seconda a due pasti settimanali; una classe di quarta a 5 pasti settimanali e una classe di quarta a 3 pasti settimanali, ci sono poi alcuni utenti autorizzati per 4 pasti settimanali e alcuni casi sporadici per meno pasti settimanali.

2. I dati sopra riportati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

3. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente somministrati.

4. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o di disposizioni provenienti dalle autorità scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa.

5. Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevisti o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

Art. 9 - CORRISPETTIVO

1. Il corrispettivo è stabilito in € **** + IVA/pasto.

2. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente remunerati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, compresi:

- i generi alimentari;
- le prestazioni del personale;
- il materiale di disinfezione e pulizia;
- il costo per l'acquisto delle stoviglie occorrenti (ceramica o plastica lavabile) quali, a titolo esemplificativo: bicchieri, posate, piatti, pentole, e casseruole;
- gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina;
- le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;
- il pagamento della tariffa relativa al servizio rifiuti e il costo per l'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata così come specificati al successivo articolo 43 del presente capitolato.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

.....

3. Il costo per l'acquisto delle stoviglie si riferisce al reintegro, che si dovesse rendere necessario nel corso dell'appalto, rispetto all'attuale dotazione rinvenibile in sede di sopralluogo.

4. Sono escluse le spese per l'energia elettrica, il gas o il gasolio ed il riscaldamento dei locali e per la fornitura di acqua, in quanto vengono direttamente sostenute dall'Amministrazione Comunale.

5. Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti effettivamente erogati, rilevabili da apposito registro delle presenze, predisposto dagli uffici comunali, compilato giornalmente, entro le ore 11.00, dal personale scolastico in servizio presso le singole scuole.

6. Nulla verrà riconosciuto da parte dell'amministrazione comunale per eventuali pasti preparati, non consumati e non corrispondenti alle presenze registrate.

7. La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura, previa verifica della corrispondenza del numero dei pasti fatturati con quelli registrati.

Art. 10 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico comunicato dagli Istituti scolastici nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole da lunedì a venerdì.

Art. 11 CONFIGURAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'Amministrazione comunale, per la preparazione dei pasti, mette a disposizione le strutture già indicate al precedente art. 1.

2. Il trasporto dei pasti avviene a cura e spese della ditta assuntrice del servizio.

3. L'Aggiudicatario, a pena di risoluzione del contratto, sarà vincolato al modello organizzativo dichiarato in sede di gara.

Art. 12 PERSONALE

1. Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

2. L'appaltatore, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, si impegna in via prioritaria ad assorbire il personale della ditta cessante.

3. L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunistici e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore.

4. Gli operatori dell'impresa appaltatrice dovranno, pena la risoluzione del contratto, essere assunti con contratto di lavoro dipendente ed inquadrati nel rispetto delle vigenti norme in materia.

5. L'aggiudicatario si impegna ad accogliere eventuali tirocinanti inviati dall'Amministrazione comunale, previa sottoscrizione di specifica convenzione.

Detto personale non sostituisce in alcun modo gli operatori addetti all'esecuzione del servizio.

Art. 13 INSERIMENTI LAVORATIVI DI PERSONE SVANTAGGIATE AI SENSI DELL'ART. 4, COMMA 1, DELLA L. 381/1991

1. L'aggiudicatario si obbliga a mantenere, dall'inizio dell'appalto, fatta salva la volontà contraria delle persone stesse, gli inserimenti lavorativi in servizio presso le refezioni scolastiche oggetto del presente appalto, alla data di presentazione dell'offerta con pari inquadramento contrattuale.

2. L'aggiudicatario si obbliga a garantire dal 01/10/2016, minimo n. 11 inserimenti lavorativi di persone svantaggiate, ai sensi dell'art. 4, comma 1, della L. 381/1991, per minimo n. 170 ore settimanali, da concordare preventivamente con l'Amministrazione comunale.

3. I nuovi inserimenti lavorativi sono da concordare con i Servizi sociali dell'Amministrazione comunale.

4. L'aggiudicatario ha l'onere di concordare, per ogni lavoratore svantaggiato, un progetto individualizzato, che contenga anche periodiche verifiche sull'inserimento con valutazione di personale specialistico condivise dall'Ente inviante.

5. L'aggiudicatario si impegna a trasmettere al Comune, con periodicità quadrimestrale, una relazione dettagliata degli inserimenti lavorativi.

6. Pena l'immediata risoluzione del contratto, l'aggiudicatario dovrà dimostrare:

- entro 30 giorni dall'avvio dell'attività, l'impiego del numero di persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, della L. 381/1991 dichiarato in sede di gara, il cui nominativo è stato concordato con il Comune. In assenza di indicazioni da parte del Comune, il termine di cui sopra viene prorogato di ulteriori 30 giorni;
- ogni sei mesi la verifica del numero di ore (almeno n. 170 settimanali) di inserimenti lavorativi dichiarati in sede di gara, fatte salve comunque cause di forza maggiore liberamente valutate dal Comune (attraverso la consegna del libro matricola, di copia della certificazione attestante lo stato di svantaggio ed elenco nominativo estratto dal libro matricola, cui dovrà risultare nome e cognome della persona svantaggiata, orario di lavoro, tipologia di svantaggio, comune di residenza, tipo di lavoro svolto).

**TITOLO II
ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

Art. 14 ASSICURAZIONI

1. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

2. L'aggiudicatario deve pertanto stipulare prima dell'inizio del servizio, a proprie cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, con una o più primarie società assicurative nazionali o internazionali, contratto di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, derivanti per danni a persone e/o cose in conseguenza di tutte le attività gestite con l'assunzione del presente servizio, con massimale assicurato non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro blocco unico e di € 500.000,00 per persona.

Art. 15 SPESE IMPOSTE E TASSE

1. Tutte le spese, imposte e tasse nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione,

scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 16 CAUZIONE DEFINITIVA

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

2. Resta salva per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

3. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

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

Art. 17 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

2. È vietato l'uso di alimenti contenenti OGM, come stabilito con deliberazione C.C. n. 7 in data 31/01/2006.

3. L'appaltatore è tenuto a garantire l'utilizzo di prodotti di origine biologica, ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i. (in particolare Reg. CE n. 889/2008 e Reg. UE n. 271/2010), quali:

- legumi;
- yogurt;
- pomodoro conservato per sughi (pelati, passata, ...);
- uova.

4. L'Appaltatore, al fine di contribuire alla valorizzazione dell'economia locale, è tenuto ad utilizzare almeno quattro tipologie di prodotti della Provincia di Sondrio, individuate a seguito di un coordinamento tra il Comune di Morbegno e Campagna Amica di Sondrio, tra le seguenti: mele, patate, kiwi, formaggi casera/latteria, latte, farina di mais per polenta, yogurt.

Art. 18 ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

Art. 19 GARANZIE DI QUALITÀ

1. La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 20 IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

2. L'aggiudicatario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

3. Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

4. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

5. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni.

Art. 21 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

2. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

3. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione.

4. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni.

6. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

.....

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

7. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
La temperatura del magazzino non deve superare i 25°C.
Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 22 RICICLO

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 25 del presente capitolato.

Art. 23 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

Art. 24 CONSERVAZIONE PIATTI FREDDI

1. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità al l'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980 n°327 e successive modificazioni.

Art. 25 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso , ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 26 CONDIMENTI

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

Art. 27 MENÙ

1. L'aggiudicatario prima dell'inizio dell'anno scolastico deve predisporre un menù d'intesa con il Dipartimento di Prevenzione Medico – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Sondrio.
2. Il menù, al fine di promuovere corrette abitudini alimentari, deve prevedere la somministrazione regolare di frutta e verdura di stagione e di pesce e pane a ridotto contenuto di sale.
3. Il menù proposto giornalmente deve corrispondere, per tipo e qualità, a quello predisposto e vidimato dal competente servizio dell'ASL di Sondrio.

Art. 28 COMPOSIZIONE DEI MENÙ

1. Pranzo: per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta, budino, yogurt o gelato

2. Nel caso in cui l'ufficio tecnico comunale comunichi la non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione; in questo caso verrà riconosciuto alla ditta un prezzo unitario che verrà concordato tra le parti e che non potrà comunque essere superiore al prezzo unitario medio di vendita dell'acqua minerale presso un supermercato locale.

3. L'aggiudicatario si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti per soggetti svantaggiati, specialità dietetiche relative a diete particolari/personalizzate e a diete etniche.

4. Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.

5. Il Comune può richiedere alla ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste anche in caso di emergenza.

Art. 29 VARIAZIONE DEI MENÙ

1. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta approvate dal competente Servizio dell'ASL.

Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta senza la specifica autorizzazione scritta del competente servizio dell'ASL.

2. L'aggiudicatario può, in via temporanea e previa comunicazione al competente Servizio dell'ASL e agli uffici comunali, effettuare una variazione dei menù, nei seguenti casi:

- guasto impianto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- problemi organizzativi dipendenti da fatti imputabili ai fornitori.

3. A tal fine la ditta dovrà sempre avere a disposizione una congrua scorta di generi alimentari a lunga conservazione e di pronto consumo quali, a titolo indicativo, tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione, ecc.

Art. 30 DIETE SPECIALI

1. L'aggiudicatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.

2. Le diete speciali da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermitici o contenitore termico monoporzione con vaschetta in acciaio inox) recante l'indicazione dell'utente destinatario.

3. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

4. L'aggiudicatario si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose e ideologiche.

Art. 31 DIETE DI TRANSIZIONE (“DIETE IN BIANCO”)

1. L'aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno.

2. Le diete “in bianco” da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o di altro tipo di contenitore termico.

3. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta

TITOLO IV NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 32 CONTENITORI

1.3 Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

2. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

3. La gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

4. Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

6. La frutta deve essere lavata e successivamente trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 33 MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art.43 e successive modificazioni.

2. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

3. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art.47 del D.P.R. 327/80.

4. La ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole refezioni scolastiche in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; si ribadisce che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dalla cucina di produzione pasti all'ultima refezione non deve essere di norma superiore ai 20 (venti) minuti.

5. I mezzi di trasporto e le relative attrezzature (carrelli termici, gastronorm, etc.) sono a totale carico della ditta.

Art. 34 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

1. I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio a cura della ditta. La consegna dei pasti presso ogni refezione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 15' e i 5' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

2. I tempi di distribuzione dei pasti devono essere concordati con gli Istituti scolastici e, per ciascuna refezione, devono essere contenuti in un'ora al massimo.

TITOLO V NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 35 SOMMINISTRAZIONE PORTATE

1. L'aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 36 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

1. I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici, in stovigliato a non perdere, fornito dalla ditta stessa . Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

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

2. Per le scuole materne e per la prima classe elementare è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Art. 37 INFORMAZIONI AI COMMENSALI

1. L'aggiudicatario è tenuto a consegnare alle famiglie il menù settimanale e ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Art. 38 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO VI
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 39 PULIZIA DEI LOCALI E DEGLI ARREDI

1. L'aggiudicatario si obbliga a pulire e curare scrupolosamente i locali, gli arredi, gli impianti e le masserizie e quant'altro gli verrà affidato.

Allo scopo l'appaltatore si obbliga ad eseguire quanto segue:

- a) pulizia giornaliera dei pavimenti delle cucine e dei refettori e lucidatura settimanale;
- b) pulizia giornaliera dei vetri interni ed esterni dei locali cucina;
- c) pulizia giornaliera dei mobili dei locali cucina (tavoli, sedie, banchi di distribuzione ecc.) e lucidatura settimanale;
- d) spolveratura giornaliera delle pareti e dei soffitti dei locali cucina;
- e) pulizia e lucidatura bisettimanale delle maniglie di tutte le porte e finestre del locale cucina;
- f) pulizia dei tavoli dei refettori dopo i pasti.

2. L'onere del materiale di pulizia è a carico dell'assuntore del servizio.

3. Resta inteso inoltre che sarà curata alla perfezione la pulizia delle masserizie, degli impianti e di quant'altro affidato.

4. Le prestazioni sopra indicate sono le minime necessarie e pertanto si provvederà a ripeterle ove se ne presentasse la necessità e si eseguirà inoltre quanto altro fosse necessario per rendere l'ambiente perfettamente pulito.

5. Dovranno essere segnalate all'Ente appaltante in tempo utile le opere di manutenzione occorrenti per mantenere in efficienza gli impianti ed i locali affidati e si risponderà dei danni derivanti dalla mancata segnalazione.

Art. 40 MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

1. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

2. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 41 DIVIETI

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

3. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

Art. 42 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
2. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.
3. L'eventuale integrazione di armadietti per il vestiario del personale è a carico della ditta.

Art. 43 RIFIUTI

1. Tutti i residui derivanti dall'attività di cucina e di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti.
2. In materia di raccolta, differenziazione e conferimento dei rifiuti l'aggiudicatario deve osservare le norme e le regole dettate dal Comune.
3. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
4. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.
5. L'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria
6. La ditta aggiudicataria dovrà produrre la denuncia ai fini dell'imposizione della tassa rifiuti, tenuto conto che gli spazi a disposizione per la produzione dei pasti sono i seguenti:

UBICAZIONE	MQ CUCINA
Scuola dell'infanzia "Arcobaleno"	53,45
Scuola dell'infanzia "Girasole"	81,88
Scuola dell'infanzia Stella Polare"	15,50
Scuola primaria "Damiani"	0
Scuola primaria "Spini"	19,00
Scuola primaria "Gianolo"	18,32
TOTALE	188,15

A titolo indicativo per l'anno 2015 la tariffa per la categoria mense era di € 15,49/mq/anno.

Art. 44 SERVIZI IGIENICI

1. I servizi igienici annessi alla cucina devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
2. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
3. La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali adibiti a cucina utilizzati dal personale della ditta, compreso il relativo materiale occorrente, è a carico della stessa.
4. È, altresì, a carico della ditta, il materiale di consumo (sapone, salviettine, carta igienica) utilizzato nei predetti servizi igienici.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

.....

5. Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio affidato resta a completo carico della ditta.

TITOLO VII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 45- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 09/04/2008, n. 81).

2. La ditta deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D. Lgs. 81/2008, tenendolo a disposizione.

3. La ditta, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 46– REFERENTI DELLA SICUREZZA

1. Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

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

Art. 47– SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

1. La ditta è tenuta a:

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

Art. 48– DUVRI (art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008)

1. Le precedenti disposizioni in materia di sicurezza sono integrate dal DUVRI (Allegato 2) che, redatto ai fini dell'affidamento, viene allegato al contratto.

2 La ditta dovrà prendere visione del DUVRI elaborato ai sensi dell'Art. 26 D.L.vo 81/08 dalla stazione appaltante, e compilarlo per quanto di propria competenza.

Art. 49 – DIVIETI

1. E' fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente

capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 50 – IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

1. La ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

2. In particolare imporrà a tutto il personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 51 – IMPIEGO DI ENERGIA

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

Art. 52 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

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

2. Sono pure a carico della ditta gli armadietti contenenti il materiale di pronto soccorso.

Art. 53 – PIANO DI EVACUAZIONE

1. La ditta deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai Centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di stipula del contratto. Nella redazione di tale documento la ditta deve tener conto del piano di evacuazione vigente per l'edificio scolastico, e coordinarsi con il responsabile della gestione dell'emergenza di ciascun edificio.

2. A tal fine la ditta deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

Art. 54 – NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

1. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza, e deve in ogni caso attenersi strettamente alle disposizioni riportate sulle suddette schede.

2. Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.) utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro, per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

Art. 55 – PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

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

cura della ditta.

2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

3. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

TITOLO VIII UTILIZZO DEI BENI DI PROPRIETA COMUNALE

Art. 56 - CONSEGNA ALLA DITTA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

1. Il Comune dà in consegna alla ditta, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, i beni immobili e mobili della cucina e di ciascun refettorio di proprietà comunale nello stato in cui si trovano; l'inventario è firmato dal Responsabile della struttura organizzativa di riferimento del Comune e dal legale rappresentante della ditta.

2. Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e sostituzioni di componenti di apparecchiature, fino all'importo di € 200,00 (duecento), IVA compresa, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico della ditta.

Art. 57 – VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

1. In qualunque momento, su richiesta del Comune, ed in ogni occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, la ditta sopporterà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

2. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, il Comune provvederà al reintegro del materiale e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitandone alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; tali importi verranno detratti dalle residue fatture in pagamento, e, se insufficienti, dal deposito cauzionale.

3. All'approssimarsi della scadenza del contratto, il Comune e la ditta concordano tempi e modalità per la visita dei Centri da parte dei potenziali partecipanti alle nuove procedure di gara.

Art. 58 – RICONSEGNA AL COMUNE DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI

1. Alla scadenza del contratto la ditta si impegna a riconsegnare al Comune i locali e le attrezzature che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.

2. Alla riconsegna dei beni di proprietà comunale deve essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico inventario, da firmarsi da parte dei soggetti individuati all'art. 57, primo comma.

3. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta con le modalità di cui al precedente articolo. Nulla è dovuto dalla ditta per il normale logorio d'uso.

TITOLO IX

FIRMA PER ACCETTAZIONE

.....

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 59 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

1. E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

2. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato, e di avvalersi della collaborazione della Commissione mensa, qualora costituita.

Art. 60 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L. territoriale;
- il Servizio preposto del Comune.

Art. 61 – RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

1. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta tramite PEC.

2. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla ditta per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

3. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO X PENALI

Art. 62 - PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

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

62.1 – Standard merceologici

1.1 - € 260,00 (duecentosessanta)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.1 - € 260,00 (duecentosessanta)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa

62.2 – Quantità

2.1 - € 260,00 (duecentosessanta)

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

2.2 - € 1.050,00 (millecinquanta)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singola refezione.

62.3 – Igienico-sanitari

3.1 – € 520,00 (cinquecentoventi)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

3.2 - € 520,00 (cinquecentoventi)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

3.3 - € 520,00 (cinquecentoventi)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

3.4 - € 520,00 (cinquecentoventi)

Inadeguata igiene degli automezzi.

3.5 - € 1.050,00 (millecinquanta)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

3.6 - € 260,00 (duecentosessanta)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

3.7 - € 520,00 (cinquecentoventi)

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

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

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

L'applicazione delle penali avverrà con le modalità di cui all'art. 61 del presente capitolato speciale.

TITOLO XII CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 63 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'art. 64 le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) impiego di personale non dipendente dalla ditta, tranne i casi previsti nel presente capitolato;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei

FIRMA PER ACCETTAZIONE

.....

- contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
 - j) subappalto totale del servizio o subappalto parziale del servizio non autorizzato;
 - k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - l) ogni altra inadempienza non qui contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C;
 - m) per inosservanza di quanto dichiarato ai fini dell'ottenimento dei punteggi tecnico/qualitativi in sede di gara;
 - n) per inosservanza degli artt. 12 e 13 del presente capitolato.

2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

3. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Art. 64 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

TITOLO XII NORME FINALI

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

1. Sono in capo alla Ditta appaltatrice gli adempimenti in materia di SCIA.

Art. 66 - FORO COMPETENTE

È esclusa la clausola arbitrale. Per la definizione delle controversie le parti, ai sensi dell'art. 20 del Codice di Procedura Civile, individuano il Giudice del Tribunale di Sondrio, come esclusivo foro competente.

Art. 67 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Art. 68 – STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI MORBEGNO

1. La struttura organizzativa del Comune a cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato è l'Area Amministrativa – Servizio alle persone.

2. Il direttore dell'esecuzione del contratto è per il Comune di Morbegno la Dr.ssa Roberta Del Nero Responsabile dell'Area amministrativa.