



**Comune di Montale**  
Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

*PROGETTO PER LA GESTIONE DEL  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
E DI ALTRI SERVIZI CONNESSI  
ANNO SCOLASTICO/EDUCATIVO 2019/2024*

**INDICE**

**RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONTALE**

**CAPO I - DESCRIZIONE DELL'APPALTO**

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO
- ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO
- ART. 4 - MODALITÀ DI GARA
- ART. 5- POSSESSO REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI
- ART. 6 - ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE E CONSISTENZA PRESUMIBILE DELL'UTENZA
- ART. 7 - AGGIUDICAZIONE
- ART. 8 - FATTURAZIONE, TRACCIABILITÀ, MODALITÀ DI PAGAMENTO E REVISIONE DEL PREZZO
- ART. 9 – UBICAZIONE, VISURA E GESTIONE DEI LOCALI
- ART. 10 - DOCUMENTAZIONE, RICONSEGNA DELL' IMMOBILE
- ART. 11 - UTILIZZO CENTRO COTTURA COMUNALE PER USO DIVERSO DAI SERVIZI SCOLASTICI RICHIESTI

**CAPO II - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**

- ART. 12 - MODALITÀ DELLE FORNITURE E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO
- ART. 13 - COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEL PROGRAMMA ALIMENTARE
- ART. 14 - VARIAZIONI AL PROGRAMMA ALIMENTARE
- ART. 15 - PROGRAMMA ALIMENTARE PER DIETE SPECIALI
- ART. 16 - DIETE ETICO-CULTURALI-RELIGIOSE
- ART. 17 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 18 - NUMERO DEI PASTI, MODALITÀ DI ORDINAZIONE E MODALITÀ DI CONSEGNA
- ART. 19 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI, RIASSETTO E SMALTIMENTO RIFIUTI
- ART. 20 – PRANZO A SACCO PER GITE
- ART. 21 - PIANO DEI TRASPORTI
- ART. 22 - MEZZI DI TRASPORTO

**CAPO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

- ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE
- ART. 24 – MAGAZZINO DERRATE
- ART. 25 – PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI
- ART. 26 - RICICLO
- ART. 27 - PERSONALE ED ORGANICO
- ART. 28 - NORME SPECIFICHE PER IL PERSONALE IMPIEGATO



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

ART. 29 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

## **CAPO IV - IGIENE ED UTILIZZO DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI**

ART. 30 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

## **CAPO V - QUALITÀ DEL SERVIZIO**

ART. 31 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 32 – CONTROLLO DELLA QUALITA'

ART. 33 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

ART. 34 – BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ART. 35 – PIANI DI AUTOCONTROLLO

ART. 36 - CONTESTAZIONI

## **CAPO VI- ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

ART. 37 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

ART. 38 - GARANZIE RICHIESTE

ART. 39 - SPESE CONTRATTUALI

ART. 40 - CONTRATTO DI APPALTO

## **CAPO VII - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

ART. 41 – MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE LA VALIDITA'

ART. 42 – INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 43 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

ART. 44 – CLUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 45 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

ART. 46 – RECESSO

ART. 47 – CONTROVERSIE

ART. 48 - SUBAPPALTO

## **CAPO VIII- PRIVACY**

ART. 49 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

## **CAPO IX DOMICILIO E CONTROVERSIE**

ART. 50 - DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 51 - CONDIZIONI GENERALI E PARTICOLARI

ART. 52 - FORO COMPETENTE

ART. 53 – RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME

ART. 54 – STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE

## **ALLEGATI**

ART. 55 – ALLEGATI



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

## RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONTALE

Per l'Amministrazione Comunale di Montale la ristorazione scolastica ha da sempre rappresentato un importante momento educativo e come tale viene considerata un'attività fondamentale nell'ambito del diritto allo studio, rappresentando quindi un'opportunità per i bambini, gli alunni e gli insegnanti.

Al fine di contribuire a formare una corretta educazione alimentare, l'Amministrazione Comunale ha ritenuto di dover sostenere azioni didattiche affinché il pranzo a scuola sia un momento educativo integrato nel progetto più generale di ogni comunità scolastica e a proporre, in accordo con l'autorità scolastica, i docenti ed i genitori, iniziative che contribuiscano a formare e diffondere una corretta conoscenza in campo alimentare garantendo la necessaria preparazione professionale ed il relativo aggiornamento del personale addetto al servizio.

Il servizio refezione scolastica rappresenta per la complessità e per la platea a cui è rivolto un'importante attività dell'Amministrazione Comunale.

Ogni anno il centro cottura predispone circa 96.000 per i bambini dei servizi educativi comunali, gli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie.

Il servizio viene erogato per il nido d'infanzia "I Tre Maghi" e lo spazio gioco "Regina Marmotta" (limitatamente alle merende), 2 scuole dell'infanzia statali, 2 scuole dell'infanzia paritarie private (limitatamente al periodo Gennaio-Giugno 2019) e 4 scuole primarie presenti nel nostro Comune.

Per il servizio educativo "Regina Marmotta" l'Amministrazione Comunale fornisce tutti i giorni di attività previsti dal Calendario Educativo la merenda ai bambini alternando pane con l'olio, frutta, yogurt, pizza, cofaccino/schiacciata e dolce "tipo casalingo".

Nell'ambito di tale fornitura, è prevista anche la fornitura di pasti per i servizi di competenza dei Servizi Sociali: si tratta del servizio pasti a domicilio. Il Servizio pasti a domicilio è uno degli interventi previsti dal "Regolamento delle prestazioni sociali e socio-sanitarie per la domiciliarità in favore della popolazione in condizione di non autosufficienza e limitata autonomia", che consiste nella consegna presso il domicilio dell'utente del pasto.

L'Amministrazione comunale di Montale al fine di venire incontro al crescente numero di persone che vivono in una situazione di forte disagio sociale promuove quelle iniziative volte al recupero di cibo non consumato nelle mense scolastiche progetto "Spaccio di Solidarietà", in collaborazione con le associazioni di volontariato.

Considerata la tipologia dell'appalto non viene redatto il DUVRI in applicazione del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - T.U. delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione", non prevedendo quindi costi per la sicurezza derivanti dall'applicazione di questo appalto.

La durata del contratto è stabilita in anni cinque e mesi sei ovvero dal 7 gennaio 2019 al 31 luglio 2024.

L'analisi che porta alla definizione del costo del presente appalto, parte dalla stima del costo annuale relativo allo scorso anno scolastico come specificatamente dettagliato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e nelle specifiche tecniche delle derrate alimentari, necessarie alla preparazione dei pasti per il nido d'infanzia pubblico, per le scuole dell'infanzia pubbliche e private e per le scuole primarie.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

Per l'organizzazione del servizio si rimanda ai successivi articoli del capitolato speciale di appalto e ai relativi allegati.

Il servizio è appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, nonché dalla normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare, a titolo esemplificativo:

- Regolamento CE n. 49/2000 Etichettatura prodotti alimentari derivati da O.G.M.
- Regolamento CE 178/2002 Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
- Regolamento CE n. 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento CE n. 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per alimenti di origine animale
- Regolamento CE 1935/2004 Materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 2023/2006 Materiali e oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 834/2007 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici
- Regolamento CE 710/2009 che modifica il regolamento CE 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE 834/2007
- Regolamento CE 967/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici
- Regolamento CE 1254/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici
- Regolamento CE 931/2011 Requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale
- Regolamento CE 1169/2011 Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- D.P.R. 327/1980 Regolamento di esecuzione della L. 283/1962 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- D.Lgs. 109/1992 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- Legge 155/2003 Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale
- Legge n. 123/2005 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia
- D.M. 25/7/2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari
- D.G.R.T. 1036/2005 Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine
- D.P.G.R. n. 40/R/2006 Regolamento di attuazione del regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- D.G.R.T. n. 898/2016 Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica
- D.G.R.T. n. 559/2008 - Attuazione della L.R. n. 24/2003 e dei regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004
- Codice Civile
- D. Lgs. n.196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali
- D. Lgs. 50/2016 Codice dei contratti pubblici
- Capitolato speciale d'appalto.



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

## CAPO I - DESCRIZIONE DELL'APPALTO

### **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

1. Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di refezione scolastica ad impresa di ristorazione specializzata del settore per le scuole di ogni ordine e grado presenti nel territorio del Comune di Montale (di seguito denominato "l'Amministrazione comunale" o "A.C.").
2. Il soggetto aggiudicatario dovrà effettuare la preparazione dei pasti nel centro cottura del Comune di Montale, in Via Spontini.
3. Il bacino di utenza è composto dagli alunni frequentanti il nido comunale, le scuole pubbliche e paritarie dell'infanzia e primarie pubbliche site nel territorio del comune di Montale nonché dal personale docente e da eventuale personale espressamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale.
4. Si specifica che per quanto attiene alle scuole paritarie dell'infanzia, Sacro Cuore e Carlo Martelli, il servizio dovrà essere garantito solo per l'annualità scolastica 2018/2019, stante lo svincolo delle stesse a decorrere dal 30.06.2019.
5. Il servizio sarà garantito come da calendario scolastico ed educativo.
6. Il servizio di somministrazione sarà reso all'interno dei seguenti edifici:
  - Scuola dell'Infanzia di Montale;
  - Scuola dell'Infanzia di Stazione;
  - Scuola Primaria Nerucci;
  - Scuola Primaria Tobbiana e Fognano;
  - Scuola Primaria Stazione;
  - Asilo Nido I tre Maghi;
  - Spazio gioco "Regina Marmotta" (Solo consegna merende)
  - Scuola infanzia paritaria Sacro Cuore (Solo consegna fino al 30.06.2019)
  - Scuola infanzia paritaria Carlo Martelli (Solo consegna fino al 30.06.2019)
7. Dovrà, inoltre, essere garantita, senza ulteriore spesa per il Comune di Montale, la fornitura della merenda del mattino (frutta/yogurt/prodotto da forno/biscotti o dolce/the o succhi di frutta), agli utenti dello spazio gioco regina Marmotta, che si quantificano in circa 15/20 merende giornaliere.
8. Per l'espletamento del presente appalto non sono rilevabili rischi da interferenza.
9. L'appaltatore dovrà garantire tutto ciò che è specificato nel presente capitolato e negli atti di gara oltre alle seguenti prestazioni:
  - coordinamento e organizzazione complessiva del servizio;
  - fornitura e stoccaggio di generi alimentari;
  - predisposizione e sua validazione periodica tramite Azienda USL Toscana Centro del programma alimentare come dettagliato al successivo art. 13;
  - controllo sull'integrità, scadenza e adeguata conservazione dei generi alimentari;
  - preparazione, cottura, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti giornalieri con il sistema al tavolo presso i refettori siti all'interno dei plessi scolastici;



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

- apparecchiatura e sparecchiatura;
  - dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione e delle stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti, bicchieri, posate in acciaio inox, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta, ecc), necessari allo svolgimento del servizio nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenze;
  - fornitura di pentole, contenitori e quant'altro necessario alla produzione dei pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili;
  - fornitura di acqua minerale naturale per i refettori (inclusa nel costo offerto per il pasto);
  - l'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria, con incluso il ricambio dei filtri, degli impianti naturizzatori dell'acqua ubicati in tutti i plessi scolastici e nei servizi educativi;
  - pulizia delle stoviglie, delle suppellettili da tavolo e da cucina, delle attrezzature, dei locali ove viene eseguita la preparazione e/o la somministrazione e acquisto e fornitura di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
  - gestione rifiuti con fornitura di appositi sacchi, comprensiva di raccolta differenziata e conferimento degli stessi;
  - interventi di derattizzazione e/o disinfestazione che si dovessero rendere necessari;
  - gestione del sistema informatizzato per la rilevazione giornaliera delle presenze con il conteggio dei pasti suddivisi per ogni plesso scolastico delle scuole dell'infanzia, primarie e servizi educativi dettagliato al successivo art. 18;
  - fornitura, nell'ambito della programmazione educativa socio-culturale, di buffet, rinfreschi, pranzi concordando, di volta in volta, il prezzo con la ditta aggiudicataria;
  - in casi di emergenza, fornitura di pasti (pasti/cestini freddi) per il personale addetto alla protezione civile e antincendi boschivi al medesimo costo del pasto come offerto in sede di gara;
  - fornitura di prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, feste di chiusura anno scolastico, o in occasione di attività educative richieste dai servizi educativi comunali.
10. Si richiede all'appaltatore l'acquisto dal Comune dell'automezzo adibito al trasporto dei contenitori del pasto (PEUGEOT Bipper targa EY008MX (data di immatricolazione 2 agosto 2011) e revisionato il 02.08.2017 per l'importo di €. 3.500,00.
11. La somma totale di € 3.500,00 oltre IVA 22% di cui al precedente punto 10 dovrà essere versata dall'appaltatore al Comune alla firma del contratto di appalto del servizio, previa emissione di regolare fattura.

## ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1. L'affidamento del servizio è previsto dal 07.01.2019 al 30.07.2024.
2. Il contratto potrà essere prorogato entro la scadenza agli stessi patti e condizioni fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a sei mesi.
3. L'Amministrazione comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio mediante preavviso di cinque giorni alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.
4. Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, il privato contraente è tenuto a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

5. La Ditta aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di sei mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato e/o al progetto di gara, l'Amministrazione comunale ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Ente senza che l'appaltatore possa pretendere nulla se non il pagamento della prestazione dovuta sino a quel momento.

### ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO

1. L'importo complessivo del presente appalto, per l'intera durata contrattuale, è stimato in Euro 2.352.000,00 oltre IVA nei termini di legge.
2. Prezzo a base di gara per singolo pasto € 4,80. Detto importo comprende, oltre al pasto, la fornitura delle merende presso lo spazio gioco Regina Marmotta, che nel 2018 sono state n. 1.505, e, per il nido d'infanzia I Tre Maghi, la consegna giornaliera della frutta del pasto in orario consono alla somministrazione della stessa entro le ore 9,30 anziché a fine pranzo.
3. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono remunerati dal Comune alla ditta tutti i servizi compresi: i generi alimentari di elevata qualità e specificità come ad esempio prodotti IGP, DOP, biologici, prodotti ittici con certificazione MSC, le prestazioni del personale, lo sporzionamento dei pasti nelle singole scuole, i materiali di disinfezione e pulizia, gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione alla cucina, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
4. Sono escluse le spese per l'energia elettrica, il riscaldamento dei locali e per la fornitura di acqua dell'acquedotto pubblico in quanto vengono direttamente sostenute dall'Amministrazione Comunale.

### ART. 4 - MODALITÀ DI GARA

Il presente appalto è indetto mediante procedura aperta di cui all' ex artt. 60 del D.Lgs.n. 50/2016.

### ART. 5. - POSSESSO REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI

Il concorrente dovrà dichiarare ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 il possesso dei requisiti come richiesto nel disciplinare di gara.

### ART. 6 – ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE E CONSISTENZA PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. Il numero dei pasti per ogni anno scolastico (settembre-giugno), quantificato in approssimativi 96.000 è stato calcolato sulla base degli iscritti dell'anno scolastico 2017-2018 e secondo la tabella seguente:

PLESSI SCOLASTICI ED EDUCATIVI	n. pasti annui a.s. 2017/2018
Infanzia Montale	14139
Infanzia Stazione	10320
Primaria Montale	41116



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

Primaria Stazione	5671
Primaria Fognano	2764
Primaria Tobbiana	2039
Asilo Nido i Tre Maghi	6536
Dipendenti Comunali e varie	256
Centri estivi	630
Paritarie S. Cuore	6353
Paritarie C.Martelli	6126

2. Si fa presente che i dati elencati sono puramente indicativi; gli stessi potranno subire modifiche sia quantitative che qualitative in base agli iscritti al servizio e alle esigenze per ogni anno scolastico dell' amministrazione comunale.

## ART. 7 – AGGIUDICAZIONE

Il presente appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs. 50/2016

## Art. 8 - FATTURAZIONE, TRACCIABILITÀ, MODALITÀ DI PAGAMENTO E REVISIONE DEL PREZZO

1. Al fine dell'emissione dei mandati di pagamento l'Appaltatore dovrà presentare mensilmente al Comune la fattura riepilogativa del servizio contenente anche il dettaglio del numero dei pasti effettivamente somministrati agli alunni delle scuole statali ed altre utenze ed il numero dei pasti erogati agli alunni della scuola paritaria.
2. La fatturazione dovrà essere emessa separatamente con esplicito riferimento ad ogni singola destinazione dei pasti.
3. La fatturazione deve pervenire esclusivamente in forma elettronica, contenente l'annotazione "scissione dei pagamenti, ai sensi dell'art. 17 ter del DPR 633/1972" ed inoltrata tramite il canale di comunicazione PEC.
4. Il pagamento del corrispettivo per le prestazioni erogate avverrà, detratte d'ufficio le eventuali penali, tramite il conto corrente dedicato ai sensi dall'art. 3 della L. 136/2010, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, e previa verifica della regolarità contributiva.
5. Successivamente alla prima annualità di durata del servizio, la revisione del prezzo sarà operata, a seguito di formale richiesta scritta da parte della ditta appaltatrice, nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT-FOI con riferimento al mese di gennaio 2019; tale costo non potrà comunque superare il prezzo a base d'asta stabilito in sede di gara, nel rispetto dell'art. 8, comma 8, lett. b) del D.L. 24 aprile 2014, n. 66.

## ART. 9 - UBICAZIONE, VISURA E GESTIONE DEI LOCALI

1. Il servizio di ristorazione sarà svolto nei locali del centro cottura messi a disposizione dall'A.C. e di cui alla planimetria allegata (Allegato n. 2 al presente capitolato), ubicati nel territorio del Comune di Montale, in Via Spontini.





## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

Il centro cottura, compresi i materiali e le attrezzature in essa contenuti sarà concessa alla ditta aggiudicataria per la sola durata dell'appalto.

2. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad avere la disponibilità, prima dell'avvio del servizio (01/01/2019) e per tutta la durata dell'appalto, di altro centro cottura adeguato munito dell'autorizzazione sanitaria ex art. 2, L. 283/1962 o D.I.A. Reg. CE 852/2004, nonché in regola con la vigente normativa in materia di preparazione e somministrazione pasti per mense scolastiche, posto ad una distanza massima di km. 50 dal centro di cottura comunale Via Spontini, Montale (PT), per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti; prima della sottoscrizione del contratto l'azienda dovrà dimostrare tale disponibilità; nel caso tale disponibilità non sia dimostrata, la mancanza di tale elemento comporterà la revoca dell'aggiudicazione e la conseguente aggiudicazione a favore del soggetto successivo utilmente collocato in graduatoria.

3. Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- acquisizione di tutte le autorizzazioni amministrative previste dalla vigente normativa ne cessarie allo svolgimento del servizio (autorizzazione sanitaria ex. art.2 L. 283/62 o D.I.A. Reg. CE 852/2004);
- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali e tutti gli impianti compresa la disinfestazione ove necessaria;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei beni mobili ricevuti in consegna, nonché la sostituzione a proprie spese di utensili e di apparecchiature da cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) che subiscano irreversibili deterioramenti nel corso dell'appalto al fine di integrare la consistenza originaria (delle attrezzature e dei beni mobili consegnate alla ditta aggiudicata verrà redatto apposito inventario);
- ogni eventuale nuova attrezzatura necessaria alla buona resa del servizio o al suo miglioramento, che diverrà di proprietà del Comune di Montale.

4. Il soggetto aggiudicatario avrà l'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e impianti installati nella struttura, alla manutenzione ordinaria dell'immobile.

5. Eventuali danni subiti dai beni consegnati alla Ditta aggiudicataria saranno ad essa addebitati previa constatazione e valutazione in contraddittorio.

6. Le imprese potranno effettuare un sopralluogo presso il centro cottura e i Refettori, previo appuntamento con l'Ufficio Pubblica Istruzione.

7. Le imprese dovranno, altresì, dichiarare di essere a perfetta conoscenza dello stato e delle condizioni dei locali, dei macchinari e delle attrezzature che verranno loro messi a disposizione.

### **ART. 10 - DOCUMENTAZIONE, RICONSEGNA DELL' IMMOBILE**

1. Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare al Comune i locali, comprensivi di impianti, macchine, arredi ed utensileria, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo nonché alla consegna di certificazioni qualora vengano effettuati interventi tali da modificare o sostituire attrezzature e/o gli impianti originari. Qualora si ravvisassero danni



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

arrecati ai beni dovuti ad imperizia, incuria, mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria.

### **ART. 11 - UTILIZZO CENTRO COTTURA PER USO DIVERSO DAI SERVIZI SCOLASTICI RICHIESTI**

1. L' Impresa può utilizzare il centro cottura per attività analoghe a quelle oggetto del presente appalto a favore di terzi, nell'ambito dell'attività autonoma ed imprenditoriale dell'appaltatore. Tale servizio, da espletarsi al di fuori del Servizio scolastico, deve essere effettuato nel pomeriggio a condizione che questo non interferisca negativamente dal punto di vista organizzativo con il Servizio complessivo di Ristorazione Scolastica .

2. L'Amministrazione concede all'Impresa l'uso dell'edificio denominato centro cottura, dei macchinari e delle attrezzature esistenti, nel numero e nella tipologia presenti all'atto di avvio del Servizio di Ristorazione Scolastica. L'edificio, i macchinari, le attrezzature, i piani di lavoro, al termine delle attività giornaliere di cui al presente articolo dovranno trovarsi nelle condizioni igienico – sanitarie e di sicurezza ottimali, come previsto dalle normative vigenti di settore, tali da non pregiudicare il Servizio di Ristorazione Scolastica.

3. L'Impresa è responsabile civilmente e penalmente da un punto di vista igienico , sanitario e della sicurezza dei pasti ulteriori prodotti sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità derivante da questa ed ulteriore attività .

4. L'Impresa avrà cura di notificare tale attività alimentare all'ASL n 3 tramite il competente sportello SUAP territoriale ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

L'accettazione di tale opzione dovrà essere indicata nell'offerta economica, specificando in linea di massima le attività che l'Impresa intende svolgere e che non devono recare pregiudizio alcuno all'organizzazione del Servizio né comportare variazione di organizzazione e di orario per le prestazioni richieste dal presente Capitolato .

5. L'Impresa ha l'obbligo di utilizzare gli spazi interni ed esterni del centro cottura nel rispetto della destinazione d'uso degli stessi stabiliti dall'Amministrazione Comunale.

6. Il canone annuo che l'Impresa riterrà di proporre, pari o superiore a quello a base di gara di Euro 12.000,00 oltre IVA per l'uso di cui al presente articolo, sarà oggetto di valutazione dell'offerta economica.

Tale canone annuo dovrà essere corrisposto al Comune in due rate semestrali, pari alla metà ciascuna dell'offerta, entro il 30 Giugno ed entro il 31 Dicembre di ogni anno di validità del contratto.

## **CAPO II - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**

### **ART. 12 - MODALITA' DELLE FORNITURE E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO**

1. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere espletato dall'Impresa aggiudicataria con propria autonoma organizzazione nel rispetto di quanto specificato nel presente capitolato.

2. Il servizio si svolgerà dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico vigente, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari che saranno indicati dal Dirigente Scolastico e dal Responsabile dei Servizi Educativi Comunali.

3. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e alle Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

Regione Toscana (Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010 All. A) e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

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

5. I pasti forniti, ad ogni scuola, dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza. Nel documento saranno specificati il numero dei contenitori di pasti da asporto, il numero dei pasti totali consegnati per ciascun plesso scolastico. Quest'ultimo, così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo alla Ditta aggiudicataria, secondo quanto stabilito nel presente capitolato.

6. Sopra i contenitori deve essere apposta un etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione ed il numero delle porzioni da servire. I contenitori non potranno essere aperti in alcun modo prima della consegna e dovranno esser garantiti a chiusura ermetica. Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta, oltre il plesso scolastico di destinazione, il nominativo dell'utente.

7. La data di inizio della fornitura è prevista dal 7 Gennaio 2019 e potrà essere disposta subito dopo l'aggiudicazione anche in pendenza della stipula del contratto.

8. Il servizio refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

9. La Ditta aggiudicataria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali, si impegna a fornire un pasto sostitutivo, la cui composizione e il confezionamento sarà concordato con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

## ART. 13 - COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEL PROGRAMMA ALIMENTARE

1. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre due programmi alimentari, di cui uno per il periodo estivo ed uno invernale, articolati su quattro settimane. Indicativamente il programma alimentare invernale è previsto dal mese di ottobre fino al mese di marzo ed il programma alimentare estivo è previsto per i mesi di settembre, aprile, maggio, giugno e luglio (centri estivi), sulla base delle modalità di composizione dei menù scolastici contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute pubblicate in G.U. n. 134 del 11-6-2010.

2. La Ditta aggiudicataria dovrà anche provvedere alla vidimazione da parte dell'ASL di riferimento del programma alimentare adottato a propria cura e spese. La ditta dovrà predisporre la stampa del programma alimentare scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente, all'affissione all'interno dei plessi e alla consegna a tutti gli utenti.

3. La composizione del pasto fornito dalla Ditta aggiudicataria sarà la seguente:

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta di stagione o yogurt o gelato o dolce



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

4. I programmi alimentari dovranno essere compilati, per ciò che attiene agli aspetti nutrizionali, in modo conforme ai livelli di assunzione raccomandati (L.A.R.N.) e seguendo le indicazioni delle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Toscana (Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010 All. A).

Per la scelta delle materie prime si richiede un'accurata selezione di:

- Alimenti a filiera corta, cioè prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola.
- Prodotti ortofrutticoli freschi secondo la stagionalità;
- Alimenti DOP, IGP e altre connotazioni locali certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento;
- Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- Prodotti regionali Toscani;
- Prodotti provenienti da agricoltura biologica nazionale e preferibilmente di ambito locale (per ambito locale si intende esclusivamente prodotti provenienti dalla Provincia di Pistoia) e deve riguardare le seguenti categorie merceologiche:

- pane
- pasta/pasta fresca/ pasta fresca ripiena
- formaggi e latticini
- verdura cotta e/o cruda e/o surgelata.

5. Tutti i prodotti biologici richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

6. Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

7. Tutti i prodotti DOP o IGP richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (UE) N. 1151/2012, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

8. Qualora nel corso degli anni di vigenza contrattuale uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Impresa (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Impresa dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel programma alimentare giornaliero con un'altra comunque biologica nazionale e/o di provenienza dall'ambito locale previa tassativa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione.

9. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto: tali tabelle saranno elaborate solo per quei cibi non presenti nelle tabelle dell'INRAN (Istituto nazionale per la Ricerca e la Nutrizione).

10. Le grammature dei prodotti previsti nel programma alimentare dovranno risultare diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: bambini dei servizi educativi comunali, alunni delle



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e adulti così come previsto dalle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Toscana (Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010 All. A).

11. Il programma alimentare, così come previsto dalle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Toscana (Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010 All. A), che dovrà essere prodotto e fornito alle scuole dovrà corrispondere a quello descritto in sede di gara, e poi allegato al contratto, dalla Ditta aggiudicataria.

12. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, utilizzate per la produzione dei programmi alimentari proposti dalla ditta aggiudicataria, dovranno corrispondere a quanto descritto nell'allegato n. 3 del presente capitolato oltre a quanto indicato dalla Ditta aggiudicataria stessa in sede di offerta.

13. Le proposte del programma alimentare e le integrazioni alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari che la Ditta aggiudicataria presenterà in sede di gara saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione esaminatrice per il punteggio da attribuire agli elementi qualitativi di cui al precedente comma 4.

14. La Ditta, su richiesta del Comune, deve provvedere alla produzione, al confezionamento in contenitori multiporzione ed al trasporto e somministrazione dei pasti destinati ai centri estivi organizzati dal Comune al termine dell'anno scolastico. Oltre a ciò dovrà provvedere alla pulizia, igienizzazione e sanificazione dei locali utilizzati per la mensa e dei beni in essa contenuti e dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti.

## **ART. 14 - VARIAZIONI AL PROGRAMMA ALIMENTARE**

1. Le variazioni al programma alimentare, da attuarsi, per ciò che attiene agli aspetti nutrizionali, sempre nel rispetto dei livelli di assunzione raccomandati (L.A.R.N. e Linee Guida per la Ristorazione scolastica della Regione Toscana) potranno essere richieste dal Comune, sia in relazione all'andamento stagionale che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

2. Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma alimentare da parte della Ditta aggiudicataria tranne che nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, interruzioni nella somministrazione di energia elettrica);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento di alimenti e bevande per cause non addebitabili all'appaltatore;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive che abbiano rilevato contaminazioni.

Il tal caso l'appaltatore è tenuto ad adottare le variazioni senza che ciò comporti un incremento economico del prezzo offerto.

In tali casi inoltre la Ditta aggiudicataria deve dare immediata comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione e concordare con lo stesso le variazioni da apportare.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la Ditta aggiudicataria verrà avvisata con 12 /24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta aggiudicataria.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

3. Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali programmi alimentari, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali, e pranzi a sacco per gite scolastiche, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera dell'ufficio. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

### **ART. 15 – PROGRAMMA ALIMENTARE PER DIETE SPECIALI**

1. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico certificate dal medico curante o dal pediatra di libera scelta.
2. Ad ogni entrata in vigore dei normali programmi alimentari, verranno elaborati, dal tecnico dietista della Ditta aggiudicataria, programmi alimentari "in bianco" e "personalizzati" per gli utenti di cui sopra.
3. Per gli utenti affetti da celiachia dovrà essere prevista la fornitura a carico della Ditta aggiudicataria dei prodotti "senza glutine" facendo riferimento alla D.G.R. n. 1036/2005 "Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale"; per tutte le diete speciali per motivi di salute dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.
4. Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermeici o contenitore termico monoporzione con vaschetta in acciaio inox) etichettato con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.
5. Tutte le diete speciali dovranno essere formulate in modo da discostarsi il meno possibile dal programma alimentare in uso per evitare di "stigmatizzare" il bambino con necessità di regime dietetico particolare.
6. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.
7. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, non possono essere erogate per un periodo oltre la durata di 72 ore.

### **ART. 16 - DIETE ETICO - CULTURALI – RELIGIOSE**

1. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di diete a carattere etico-culturali-religiose.
2. Tutte le diete etico-culturali-religiose dovranno essere confezionate con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.

### **ART. 17 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.
2. La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 3 del presente capitolato e alle altre caratteristiche qualitative aggiuntive, relative sia agli stessi alimenti che ad ulteriori alimenti proposti dalla Ditta aggiudicataria, descritte in sede di gara e poi allegate al contratto d'appalto da sottoscrivere con la Ditta aggiudicataria.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

3. In relazione a quanto disposto dalla Legge n. 488/99 e dalla L.R. 18/2002 sull'introduzione nella dieta giornaliera delle mense scolastiche, di prodotti biologici, tipici, tradizionali ed a denominazione protetta, la ditta concorrente dovrà specificare in sede di offerta, le caratteristiche dei prodotti inseriti nei programmi alimentari. Tali caratteristiche saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione esaminatrice per il punteggio da attribuire agli elementi qualitativi.
4. I prodotti alimentari presenti nel centro cottura, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, utilizzati per il Servizio di refezione scolastica del Comune di Montale, dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nell'Allegato n. 3 del presente capitolato.
5. Conformemente a quanto previsto dall'art. 4 comma 1 della L.R. 6/4/2000 n. 53, e delle modifiche e applicazioni della citata legge, tutti i prodotti oggetto del presente appalto non dovranno inoltre contenere O.G.M. (organismi geneticamente modificati). Ai sensi dell'art. 4 comma 2 della L.R. 6/4/2000 n. 53 l'appaltatore dovrà presentare apposita dichiarazione con la quale dichiara l'assenza di OGM in tutti i prodotti forniti.
6. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. Le derrate alimentari non conformi e non restituite immediatamente al fornitore, dovranno essere evidenziate correttamente, isolate e quindi segregate in apposita area.
7. I prodotti da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia).

### **ART. 18 - NUMERO DEI PASTI, MODALITÀ DI ORDINAZIONE E MODALITÀ DI CONSEGNA**

1. Il numero dei pasti riportati nel presente documento è puramente indicativo. Il numero dei pasti giornalieri effettivamente prodotti dipenderà dal numero di presenze/assenze degli utenti fruitori del servizio. L'Aggiudicatario dovrà fatturare mensilmente il numero di pasti prodotti sulla base del numero effettivo di utenti che hanno fruito del servizio.
2. In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, o di assenza prevedibile al pasto di un numero di alunni superiore al 30% per motivi vari (uscite didattiche, gite, ecc.) la Ditta aggiudicataria sarà avvisata con 12/24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta aggiudicataria stessa.
3. In caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria, la stessa si occuperà della fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'A.C.
4. L'ordine dei pasti verrà effettuato direttamente da un incaricato della ditta appaltatrice, a partire dalle ore 10,00 di ogni giorno, tramite un sistema informatico già presente, denominato URBI SMART secondo le seguenti procedure:
  - l'ufficio comunale inserisce, nel programma gestionale URBI SMART, gli utenti iscritti al servizio mensa dividendoli per scuola, classe e tipologia di pasto.
  - l'ufficio comunale inserisce nel programma gestionale i calendari mensili, per scuola e per classe, utili alla rilevazione delle presenze al pasto giornaliero.
  - il personale della ditta Aggiudicataria, giornalmente, a partire dalle ore 10,00, provvede, mediante l'utilizzo di appositi POS, PC o Tablet programmati con un sistema di rilevazione delle presenze/assenze, alla preparazione dei pasti, prendendo in carico le diete e le eventuali richieste di variazione dieta.



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax: 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

- Il centro cottura è collegata via Internet al programma gestionale URBI SMART.
- Fanno eccezione alla rilevazione dal gestionale i pasti e le diete dei docenti che sorvegliano gli alunni durante la refezione scolastica. E' a cura dell'Appaltatrice il reperimento dall'Istituto Comprensivo Statale di Montale delle informazioni in merito al numero dei docenti e alle tipologie di dieta da loro richieste.

5. La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di un'apparecchiatura idonea a collegarsi con il sito internet predisposto dal Comune per i pasti in caso di non funzionamento di quella esistente, che potrebbe determinarsi nel corso del contratto.

6. Per le forniture in oggetto saranno fatturati e pagati, dal Comune, i pasti effettivamente forniti la cui qualità non dovrà essere inferiore a quella descritta dal presente Capitolato e dettagliata nel programma alimentare dietetico che sarà allegato al contratto.

7. La fornitura dei pasti e merende dovrà essere effettuata secondo le modalità, gli orari, i luoghi, ecc., indicati dal Comune per i plessi di competenza e di seguito descritti:

<b>Montale:</b>	
Spazio Gioco "Regina Marmotta" consegna merende ore 9:30	Via Garibaldi, 4 c/o Villa Smilea
Scuola dell'Infanzia di Montale consegna pasti ore 11:50	Via Vignolini, 22
Scuola dell'Infanzia di Stazione consegna pasti ore 11:50	Via G. Rodari, 2
Scuola Primaria Montale consegna pasti 1° Turno ore 12:20 - 2° Turno ore 13:20	Via Spontini, 48
Scuola Primaria Stazione consegna pasti ore 12:10	Via Martin Luther King 8
Scuola Primaria Tobbiana consegna pasti ore 12:15	Via dei Colli, 22
Scuola Primaria Fognano consegna pasti ore 12:20	Via C. Battisti, 18
Scuola Paritaria Infanzia S. Cuore consegna pasti 1° Turno ore 11:20 - 2° Turno ore 12:20	Via Martiri della Libertà, 7
Scuola Paritaria Infanzia Martelli consegna pasti 1° Turno ore 11:25 - 2° Turno ore 12:25	Via K. Marx, 3
<b>Stazione:</b>	
Asilo d'Infanzia Nido I tre Maghi consegna pasti ore 11:45	Via Compietra 4/C





## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

8. L'elenco degli indirizzi e degli orari suddetti, ed anche il numero dei terminali di consumo è da ritenersi indicativo, riservandosi il Comune di modificarlo, senza costi aggiuntivi, per motivate esigenze didattiche e/o logistiche e/o strutturali, anche durante l'anno scolastico dandone preavviso alla Ditta aggiudicataria nel termine di sette giorni anticipati.
9. La Ditta aggiudicataria resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.
10. Tutte le operazioni relative alla preparazione e confezionamento dei pasti devono essere avviate e concluse nella stessa giornata. Tra il confezionamento e la consegna dei pasti in generale dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore ad 1 (una) ora.
11. Fra il termine di preparazione dei piatti sottoposti a celere deterioramento e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 (una) ora e 30 (trenta) minuti.
12. Indipendentemente dalle vigenti norme fiscali, i pasti dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, dal quale risulti inequivocabilmente l'orario della stessa.

### **ART. 19 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI, RIASSETTO E SMALTIMENTO RIFIUTI**

1. L'appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti secondo le quantità prefissate. 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 caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
2. Per la distribuzione al tavolo dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:
  - imbandire i tavoli con tovaglie, posate, tovagliolo di carta, bicchiere, pane, 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;
  - aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
  - utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.
3. E' a carico della ditta il materiale necessario per la distribuzione nei refettori, nonché le tovaglie, tovaglioli di carta e piatti, bicchieri e posate a perdere dove necessario; sono inoltre a carico della ditta grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio. Si precisa che il servizio di refezione potrà essere svolto anche in più turni. In tal caso fra i turni di distribuzione il personale dell'appaltatore provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata per il turno successivo.
4. 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 monili.
5. La somministrazione dei pasti deve avvenire negli intervalli concordati con l'autorità scolastica e definita all'inizio dell'anno. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 45 minuti. La somministrazione dei pasti, preparati in multiporzione, dovrà avvenire con il sistema del servizio al tavolo presso i refettori delle scuole. La somministrazione dei pasti dovrà essere



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

effettuata da un numero di unità di personale tale da garantire un servizio veloce e nei modi e tempi tali da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

Alla sorveglianza degli alunni durante il pasto provvederà il personale scolastico.

Gli orari previsti per la somministrazione dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Il servizio di somministrazione sarà reso attualmente nei refettori indicati all'art. 1. Si precisa che nel corso della durata dell'appalto potrà essere richiesta dall'amministrazione variazioni di tali refettori anche per quanto riguarda la loro ubicazione.

6. I trattamenti di pulizia, e il materiale necessario (detersivi anche per lavastoviglie, scope, strofinacci e simili) presso i refettori, devono essere eseguiti a cura e a carico dell'appaltatore. Sarà a carico dell'appaltatore anche la manutenzione delle lavastoviglie nei refettori, ove presenti, nonché la sostituzione a proprie spese delle lavastoviglie e lavatrici che subiscano irreversibili deterioramenti nel corso dell'appalto.

7. L'aggiudicatario deve applicare il sistema HACCP ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale HACCP sempre a disposizione dell'autorità proposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'appaltatore dovrà elaborare e consegnare prima dell'attivazione del servizio.

L'appaltatore inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte della competente ASL 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.

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

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro cottura, ma deve essere eliminato in loco o destinato a distribuzione benefica in base ai singoli accordi.

9. Tutti i rifiuti solidi urbani dei refettori saranno raccolti dall'appaltatore in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati nei contenitori per la raccolta.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'appaltatore.

La raccolta dei rifiuti deve essere effettuata secondo le indicazioni del regolamento comunale.

Per tutto quanto riguarda i rifiuti speciali (tutti quelli che non rientrano nei rifiuti urbani e assimilati) dovrà essere garantito lo smaltimento a norma di legge.

### **ART. 20 - PRANZO A SACCO PER GITE**

1. La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, su richiesta del Comune, un cestino freddo (pranzo a sacco), in occasione di gite scolastiche o altri eventi organizzati, le cui date ed orari di partenza dal plesso scolastico saranno comunicate di volta in volta con una settimana di anticipo.

2. I cestini, comprensivi di una bottiglietta di acqua da lt. 0,50 in PET dovranno rispettare le caratteristiche di un pasto completo ed essere fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

### **ART. 21 - PIANO DEI TRASPORTI**



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

1. La ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole refezioni scolastiche e asilo nido incluso la consegna delle merende da recapitare allo spazio gioco Regina Marmotta in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza assicurando il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto, alla temperatura di legge.
2. L'Amministrazione comunale può autorizzare le operazioni di trasporto e consegna pasti da parte di Ditta aggiudicataria diversa da quella aggiudicataria purché da quest'ultima individuata e responsabile di detto servizio, come previsto all'art. 48 del presente Capitolato.

## **ART. 22 - MEZZI DI TRASPORTO**

1. Per trasportare i pasti dal luogo di produzione al luogo in cui saranno distribuiti utilizzerà propri mezzi, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione, i quali si intendono interamente compensati nel prezzo di appalto.
2. Tali mezzi dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art. 43 e successive modificazioni), in particolare:
  - il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
3. I mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.
4. I mezzi dovranno essere in possesso di un documento attestante l'idoneità sanitaria rilasciato dall'Azienda Sanitaria Locale.
5. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana conformemente a quanto previsto all'art. 47 del DPR 327/80.
6. L'aggiudicatario dovrà fornire in fase di esecuzione una "Scheda dei mezzi di trasporto" utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.

## **CAPO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE E PERSONALE ADDETTO**

### **ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

1. Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327/1980.
2. La Ditta aggiudicataria deve individuare, in ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione ove sia presente proprio personale, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate, mantenute e aggiornate, le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP specifico del servizio in questione (centro cottura, trasporto e distribuzione), e precisamente:
  - schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati, sia per la produzione dei pasti normali che per quelli destinati a diete speciali per motivi di salute;
  - procedura relativa alle diete speciali per motivi di salute, con procedura dettagliata che spieghi tutte le fasi e che specifichi le responsabilità a partire dallo stoccaggio delle materie prime, alle lavorazioni, confezionamento, trasporto, distribuzione, e procedure di allerta: chi fa che cosa;



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

- elenco del personale in servizio presso il centro di cottura ed i terminali di consumo completo di mansione, livello contrattuale e orario di servizio;
- formazione del personale in merito alle procedure igieniche, di sicurezza sul lavoro e di gestione delle diete speciali per motivi di salute, con particolare riferimento alla gestione delle diete a rischio vita, sia per il personale del centro di cottura che per quello di distribuzione.

3. È assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

4. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi ad essi dedicati in via esclusiva.

5. La preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti ad essi dedicati in via esclusiva.

6. I prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature.

7. Nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro cottura al termine delle operazioni di cottura e confezionamento.

8. La protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. n. 777/1982.

9. I prodotti parzialmente utilizzati (es. prosciutto, formaggio, tagli di carne, etc.) devono essere conservati in cella, chiusi in un gastronorm in acciaio sul quale sia riportata la data di apertura e l'etichetta originale del prodotto, con l'indicazione della data di scadenza.

10. I prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox, a temperatura superiore a  $+60^{\circ}\text{C}$  o a temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ .

11. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate, riportanti l'etichettatura completa.

12. Tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di guanti monouso.

13. Le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina.

14. Le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori.

15. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

## **ART. 24 - MAGAZZINO DERRATE**

1. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, la qualifica dei fornitori e il mantenimento di una etichetta e scheda tecnica di ogni materia prima utilizzata in ogni singola giornata per la produzione del pasto comune e dei pasti per diete speciali per motivi di salute.



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

## ART. 25 – PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

1. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta delle derrate deve tenere conto della stagionalità degli alimenti. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.
2. L'Impresa si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti, tossinfezioni, infezioni ed intossificazioni derivati da cibi preparati, compresi quelli forniti eventualmente da altri centri di cottura in caso di emergenza.

3. Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo salvo diverse indicazioni;
- la verdura utilizzata deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo. Se consumata cruda deve avere un'accurata pulizia e condita al momento della distribuzione;
- la frutta deve essere trasportata lo stesso giorno dal Centro cottura ai locali mensa delle singole mense scolastiche ed il lavaggio della stessa deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste porzioni della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o conservazione a temperature refrigerate, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di panatura degli alimenti e la loro cottura;
- i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- le porzioni di carne o pesce devono essere somministrate preferibilmente in unica porzione salvo diverse indicazioni;
- non devono essere utilizzate verdure, carni e pesci precotti;
- è vietata la somministrazione di carni al sangue e cibi fritti, salvo diversa indicazione;
- è ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato;
- è vietato l'uso di carne congelate o surgelate;
- è vietato l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato, preparati per condimento, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei secondo la loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di preparazione;



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

- evitare la promiscuità fra le derrate;
  - curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre l'assoluta freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte, dello yogurt ecc.
  - non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
  - non congelare nuovamente le materie prime precedentemente scongelate;
  - non congelare le materie prime acquistate fresche;
  - non congelare il pane;
  - effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero, ad eccezione di quei prodotti che possono essere impiegati come tali;
  - non utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
  - quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate o di mais;
  - non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
  - non sottoporre a frittura nessuna preparazione preferendo l'utilizzo di forni, salvo diversa indicazione;
  - I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua.
  - Le verdure dovranno essere preparate in luogo nella stessa mattinata del consumo, dunque le verdure cotte dovranno essere cotte in luogo e non del tipo precotto, e le verdure crude dovranno essere preparate in luogo e non del tipo pre-lavato e pre-tagliato.
  - I prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
  - I prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.
  - La preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura.
  - La carne trita deve essere macinata immediatamente prima dell'utilizzo.
  - Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata.
  - Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote (se da cuocere), che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone (non per carote crude).
  - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.
  - Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
  - Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, anche i piatti come le lasagne o altre pietanze che richiedono lunghe preparazioni.
4. Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
5. I contorni freddi dovranno essere conditi al momento del consumo e l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

6. Le verdure sia cotte che crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva al momento della somministrazione.

7. Per tutti i tipi di cottura e condimento si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

### ART. 26 - RICICLO

1. Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

### ART. 27 - PERSONALE ED ORGANICO

1. Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la preparazione, la cottura, la confezione, compreso lo sporzionamento dei pasti (nei contenitori mono e multiporzione) dovrà essere effettuato esclusivamente da personale della Ditta aggiudicataria, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

2. La consegna dei pasti ai plessi scolastici, o ai luoghi indicati, sarà effettuata con mezzi e personale qualificato della Ditta aggiudicataria, salvo quanto previsto dall'art. 48.

3. Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, qualora l'appaltatore entrante abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, deve impegnarsi in via prioritaria, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa, ad assumere gli stessi addetti che erano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, fatta salva l'autonomia contrattuale di cui all'art. 1322 codice civile.

4. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale di controllo idoneamente preparato allo scopo e di comprovata esperienza in ristorazione scolastica, restando comunque garante e responsabile di qualunque disservizio e di qualunque disfunzione igienica e sanitaria.

5. Pertanto la Ditta aggiudicataria deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

- Responsabile Coordinatore del servizio con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica, di dimensione e consistenza almeno pari a quella oggetto dell'appalto. Il Responsabile è tenuto a mantenere un contatto giornaliero con l'addetto dell'A.C. o da questa incaricato, per il controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione, da comunicare per iscritto all'A.C., con altri in possesso degli stessi requisiti professionali;
- Cuoco full time con provata esperienza lavorativa nell'ambito della Refezione scolastica, che coordinerà la produzione dei pasti.
- Dietista con mansioni di elaborare i programmi alimentari annuali e ogni variazione per qualsiasi tipo di dieta, consulenze nutrizionali e gestione incontri di educazione alimentari.
- Un congruo numero di addetti per la preparazione, il porzionamento e la distribuzione dei pasti.
- Un congruo numero di addetti alla distribuzione dei pasti per i terminali di somministrazione riordino e pulizia degli stessi.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

6. I nominativi del responsabile, del cuoco e della dietista dovranno essere resi noti all'A.C. prima dell'avvio dell'appalto e gli stessi dovranno partecipare, quando invitati, alle riunioni della Commissione mensa. La Ditta aggiudicataria appaltatrice dovrà comunicare qualsiasi variazione in merito.
7. Entro 15 (quindici) giorni dall'inizio del servizio relativo a ciascun anno scolastico, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa. A tal proposito dovranno essere depositati presso il Comune i CV dei profili professionali impiegati.
8. La Ditta aggiudicataria resterà garante in qualunque momento dell'idoneità del personale addetto a preparazione, cottura, confezionamento, sporzionamento, trasporto e consegna, sollevando il Comune da qualunque responsabilità in proposito. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta aggiudicataria è preposto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della Refezione scolastica. In tal senso la Ditta aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.
9. La Ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. della categoria, vigenti nella località e nei tempi in cui si svolge il servizio. Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.
10. Le eventuali assenze del personale addetto devono essere immediatamente reintegrate.

### **ART. 28- NORME SPECIFICHE PER IL PERSONALE IMPIEGATO**

1. Il personale in servizio, dovrà indossare la rispettiva divisa fornita dall'Appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti non dovrà opporre rifiuti alle decisioni del Comune e/o dei suoi incaricati al controllo.
2. Il personale in servizio deve tenere un comportamento corretto nei confronti dei minori e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del codice penale, ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.
3. L'Appaltatore risponderà per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.
4. Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti ed alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere con urgenza.





## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

5. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale.
6. L'Appaltatore deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE n. 852/2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni, ivi incluso il servizio lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda.
7. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.P.G.R. n. 40/R/2006.
8. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.
9. L'Appaltatore è tenuto a mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copriscarpe) in caso di effettuazione di sopralluoghi presso il Centro cottura.
10. L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione per il personale impiegato per le attività del Servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli.
11. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza delle normative vigenti sia in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro sia in materia di igiene e sicurezza alimentare.

### **ART. 29 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO**

1. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del servizio di cui all'art. 27. In sede di offerta dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale ed il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato.
2. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. Pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7:00 alle ore 16:00. A tale scopo la Ditta aggiudicataria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

### **CAPO IV - IGIENE ED UTILIZZO DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI**

#### **ART. 30 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

1. Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro cottura e dei refettori sono a totale carico della Ditta aggiudicataria e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.
2. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 e, nel caso di prodotti disinfettanti o



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

disinfestanti, conformi al D.Lgs 25 febbraio 2000 n. 74 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico – chirurgici.

3. La Ditta aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

4. I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

5. È assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

### **CAPO V - CONTROLLO DELLA QUALITA'**

#### **ART. 31 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

1. È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli sullo svolgimento del servizio, sulle condizioni igienico – sanitarie dei locali in cui esso viene espletato e/o degli automezzi adibiti al trasporto dei contenitori ( per questi ultimi sarà anche valutata la pulizia esterna), sul personale addetto e sulla qualità delle derrate utilizzate, allo scopo di appurare il rispetto delle leggi che regolano la materia e del capitolato e in particolare:

- controllo della qualità merceologica degli alimenti, del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti, della buona organizzazione e conduzione del servizio e controllo del gradimento dei pasti

2. A tal fine il Comune si riserva di distaccare, per periodi saltuari o continuativi, una persona di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

3. L'Appaltatore è vincolato a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune, poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta.

4. L'Appaltatore è tenuto ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo e a porre in essere le indicazioni del Comune formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

#### **ART. 32 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ**

1. L'Appaltatore deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. L'appaltatore deve prevedere ad effettuare a proprie spese con frequenza trimestrale avvalendosi di un laboratorio accreditato ACCREDIA un prelievo del prodotto finito presso il centro cottura per la ricerca della carica batterica totale di batteri coliformi totali, E. coli, salmonella, stafilococco coagulasi positiva e listeria m. L'appaltatore deve prevedere ad effettuare a proprie spese con frequenza semestrale avvalendosi di un laboratorio accreditato ACCREDIA tamponi ambientali presso il centro cottura e nelle scuole ove vengono sporzionati i pasti ( con frequenza semestrale ed annuale) rispettivamente per la ricerca della carica batterica totale di batteri coliformi totali. L'appaltatore deve prevedere ad effettuare a proprie spese con frequenza



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

annuale avvalendosi di un laboratorio accreditato ACCREDIA tamponi ambientali presso il centro cottura e nelle scuole ove vengono sporzionati i pasti per la ricerca nell'acqua di batteri coliformi totali, E. coli ed Enterococchi, PH, conducibilità, torbidità, colore, odore, sapore, ferro, alluminio, ammonio e nitriti. L'appaltatore deve prevedere ad effettuare a proprie spese con frequenza semestrale avvalendosi di un laboratorio accreditato ACCREDIA analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici carica batterica totale di batteri coliformi totali, E. coli, salmonella, stafilococco coagulasi positiva e listeria m. Gli esiti delle suddette analisi dovranno essere resi noti al

2. Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'Appaltatore deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione al Comune.
3. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.
4. L'Appaltatore, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.
5. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.
6. L'Appaltatore è altresì obbligato a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità.

## **ART. 32 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

1. Al termine della fase di produzione, l'Appaltatore è incaricato di prelevare e conservare presso il Centro cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno.
2. 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.
3. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

## **ART. 34 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

1. I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al blocco dei prodotti alimentari. In tal caso, gli incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".
2. Il Comune provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Appaltatore, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità.
3. L'Appaltatore dovrà disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune relativi rapporti di prova.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

4. In caso di non conformità accertata del prodotto, l'Appaltatore deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

### **ART. 35 - PIANI DI AUTOCONTROLLO**

1. L'Appaltatore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004.
2. In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.
3. L'Appaltatore dovrà inoltre garantire, secondo il proprio manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE 852/2004, l'igiene dei refettori.
4. I piani di autocontrollo devono essere conservati all'interno delle strutture produttive e distributive e forniti in copia al Comune, che deve essere costantemente informato anche in merito ad eventuali variazioni ed aggiornamenti.
5. Il Comune si riserva di effettuare periodici controlli sul rispetto di quanto sopra.

### **ART. 36 - CONTESTAZIONI**

1. Il Comune farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate a seguito dei controlli.
2. Le comunicazioni tra appaltatore e Responsabile del servizio comunale relative alle contestazioni avverranno tramite PEC. La Ditta aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni per PEC entro 2 (due) giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste all'art. 42.
3. L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 (due) giorni dalla data di contestazione; la Ditta aggiudicataria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

## **CAPO VI - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

### **ART. 37 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

1. Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico dell'Impresa appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.
2. L'Impresa dovrà assicurarsi contro i rischi derivanti dall'esercizio del servizio di refezione, stipulando polizze assicurative RCT/O con primaria compagnia assicuratrice:



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

- a) polizza assicurativa di responsabilità civile contro terzi-RCT con una primaria Compagnia di assicurazione per l'intera durata dell'appalto, nella quale sia indicato che l'Amministrazione comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti di legge ed è sollevata da ogni tipo di responsabilità civile e penale; la polizza deve obbligatoriamente prevedere:
- la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, da avvelenamenti, da ingestione di cibi e/o bevande avariate nonché da ogni altro potenziale danno agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto;
  - la copertura di tutti i danni, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione;
  - l'espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso;
  - l'impegno che l'assicurazione provvederà alla formalizzazione della proposta liquidativa o della contestazione della richiesta di danno, entro 45 (quarantacinque) giorni dalla presentazione da parte del terzo reclamante, della documentazione completa per l'eventuale risarcimento;
  - gli importi dei massimali nelle seguenti misure:
    - non inferiore a € 5.000.000,00 per singolo sinistro;
    - non inferiore a € 2.500.000,00 per persona danneggiata e per danni a cose;
    - non inferiore a € 100.000,00 e non superiore a 500.000,00 per singolo sinistro per danni a cose di terzi in consegna e/o custodia all'appaltatore;
- b) polizza assicurativa di responsabilità civile verso prestatori di lavoro-RCO con una primaria Compagnia di assicurazione per l'intera durata dell'appalto, nella quale sia indicato che l'Amministrazione comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti di legge ed è sollevata da ogni tipo di responsabilità civile e penale; la polizza deve obbligatoriamente prevedere:
- la copertura dei danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio;
  - l'espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso;
  - l'impegno che l'assicurazione provvederà alla formalizzazione della proposta liquidativa o della contestazione della richiesta di danno, entro 45 (quarantacinque) giorni dalla presentazione da parte del terzo reclamante, della documentazione completa per l'eventuale risarcimento;
  - gli importi dei massimali nelle seguenti misure:
    - non inferiore a € 5.000.000,00 per singolo sinistro;
    - non inferiore a € 2.500.000,00 per persona danneggiata prestatrice di lavoro.

3. Per l'intera vigenza contrattuale l'appaltatore è tenuto a dimostrare la permanenza delle coperture assicurative citate producendo copia delle quietanze di pagamento dei ratei di premio successivi al primo entro 30 giorni dalla rispettiva data di scadenza o delle eventuali polizze emesse in sostituzione delle polizze sopra indicate. Nel caso di mancata dimostrazione della permanenza della copertura assicurativa entro i termini sopra individuati, l'A.C. procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del c.c. con conseguente incameramento, a titolo di penale, della cauzione definitiva rilasciata. Resta ferma l'intera responsabilità



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

dell'appaltatore anche per danni coperti o non coperti dalla polizza assicurativa sopra indicata e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalla stessa.

4. Agli effetti assicurativi, l'appaltatore, non appena venuto a conoscenza dell'accaduto, è tenuto a provvedere alla denuncia del sinistro alla Compagnia assicurativa con la quale ha provveduto alla sottoscrizione delle polizze.

## ART. 38 - GARANZIE RICHIESTE

1. A garanzia dell'offerta le ditte concorrenti dovranno presentare una **cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo posto a base di gara; la cauzione potrà essere costituita mediante uno dei modi previsti nel disciplinare di gara.

2. L'affidatario, prima della stipulazione del contratto, deve costituire la "garanzia definitiva" di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'affidatario dovrà mantenere l'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e dovrà reintegrarla mano a mano che su di essa l'Amministrazione comunale operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto stesso. Ove ciò non avvenga entro il termine di quindici giorni dalla lettera di comunicazione al riguardo da parte dell'Amministrazione Comunale, sorgerà in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dello stesso.

## ART. 39 – SPESE CONTRATTUALI

1. Sono a carico dell'affidatario tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa od eccettuata, comprese quelle per la sua registrazione.

2. Le spese per la pubblicazione del bando e dell'esito di gara per una somma stimata in € 3500,00 verranno poste a carico dell'aggiudicatario.

## ART. 40 – CONTRATTO DI APPALTO

1. Il soggetto gestore si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota. Il contratto verrà stipulato in forma di atto pubblico.

La stazione appaltante si riserva, nei casi di motivata urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della sottoscrizione del contratto (art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016).

In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto per le polizze assicurative, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta affidataria, purché questa abbia già costituito o presentato la cauzione definitiva e la polizza responsabilità civile verso terzi a copertura di eventuali danni causati agli utenti ed a terzi per avere effettuato le prestazioni previste nel presente progetto con negligenza e senza i dovuti adempimenti.

2. La stipula del contratto dovrà avvenire al massimo entro 150 (centocinquanta) giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, potrà essere dichiarata, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, fatto salvo ogni danno subito.

Nel caso di cui al comma precedente, il Comune di Montale procederà all'aggiudicazione a favore dell'impresa seconda classificata, previa verifica dei requisiti necessari; restano, inoltre, a carico dell'aggiudicatario inadempiente tutte le spese relative alla procedura di affidamento e di gara per cui si è dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione.

### ART. 41 - MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE LA VALIDITÀ

1. Le ditte aggiudicatarie dovranno eseguire le forniture in conformità al contratto. Le modifiche del contratto dovranno essere autorizzate dalla Stazione Appaltante nei soli casi previsti dall'art. 106, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D. Leg.vo n. 50/2016 e non possono comunque alterare la natura generale del contratto.
2. Eventuali modifiche apportate dalle ditte affidatarie in difetto di predetta autorizzazione, non possono costituire fonti di pagamento o di rimborso.
3. Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. Leg.vo n. 50/2016 qualora nel corso dell'esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle forniture fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il Comune può imporre alle ditte aggiudicatarie l'esecuzione alle stesse condizioni originarie e le stesse non possono esercitare il proprio diritto alla risoluzione del contratto stesso. In tal caso le ditte aggiudicatarie sono tenute ad accettare senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove forniture. Nel caso di eccedenza rispetto al limite del quinto dell'importo del contratto la stazione appaltante procederà alla redazione di un atto aggiuntivo al contratto principale.

### ART. 42 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

1. La ditta fornitrice, nell'esecuzione del servizio di fornitura previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.
2. Eventuali violazioni riscontrate in un qualsiasi modo, anche attraverso segnalazioni esterne, sono contestate entro 48 ore sulla base delle segnalazioni pervenute al Funzionario Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione e le penali saranno applicate direttamente senza possibilità di contestazione da parte della ditta affidataria. La notifica avverrà esclusivamente a mezzo di PEC (che dovrà essere obbligatoriamente comunicata in sede di gara). La penalità applicata dovrà essere pagata entro 30 giorni, trascorsi i quali si potrà procedere alla riscossione incamerando l'importo dalla cauzione definitiva o, previo accordo, anche tramite compensazione con i crediti della ditta affidataria.
3. La procedura sopra descritta potrà portare alle seguenti sanzioni:

<b>€ 500,00</b>	Per ogni caso di non conformità relativo al programma alimentare stabilito.
<b>€ 1.000,00</b>	Per mancato rispetto dell'orario previsto fra termine di preparazione e consegna dei pasti sottoposti a celere deterioramento.
<b>€ 1.000,00</b>	Per mancato rispetto dell'orario previsto fra termine di confezionamento e



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

	consegna dei pasti.
<b>€ 1.000,00</b>	Per ritardo nella consegna dei pasti ai terminali di consumo superiore a 30 (trenta) minuti rispetto all'orario previsto dal capitolato all'art. 18 comma 7
<b>€ 1.000,00</b>	Per variazione non autorizzata del programma alimentare.
<b>€ 1.000,00</b>	Per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati o parte di essi oppure di diete in bianco o speciali autorizzate.
<b>€ 2.000,00</b>	Per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti.
<b>€ 5.000,00</b>	Per la mancata fornitura di diete speciali autorizzate o per gravi errori (es. nelle diete per celiaci o per gravi intolleranze a rischio di grosse conseguenze sanitarie).
<b>€ 2.000,00</b>	Per derrate alimentari non conformi al capitolato.
<b>€ 2.000,00</b>	Per temperature dei pasti fuori dai limiti di legge.
<b>€ 2.000,00</b>	Per il rinvenimento di corpi estranei negli alimenti.
<b>€ 3.000,00</b>	Per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze.
<b>€ 3.000,00</b>	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e/o sull'igiene personale previste dalle leggi in materia e dal presente capitolato.
<b>€ 3.000,00</b>	Per mancato rispetto del piano HACCP, dei controlli ivi previsti, e del piano di detersione e sanificazione.
<b>€ 5.000,00</b>	Per tossinfezione alimentare.
<b>€ 2.000,00</b>	Per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate.

4. In ogni caso per qualsiasi violazione agli obblighi contrattuali contenuti nel presente CSA, agli obblighi derivanti dall'offerta tecnica ed economica presentata e/o nel contratto che verrà stipulato, il Comune si riserva l'applicazione di penali che verranno appositamente comunicate.
5. Il pagamento della penale non esonera l'impresa dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato al Comune e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento.
6. Nei casi di risoluzione anticipata del contratto l'impresa sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed al risarcimento delle maggiori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto delle prestazioni sia in caso di nuovo affidamento.
7. L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per il risarcimento dei danni e per maggiori spese, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi ancora da corrispondere e/o sulla cauzione.
8. Oltre quanto genericamente previsto dall'art. 1.453 C.C. per casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali e oltre a quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1.456 C.C. l'applicazione per più di tre volte di penali nel periodo di vigenza del contratto
9. Nei casi previsti dal presente articolo, il soggetto gestore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Ente, salvo il risarcimento degli ulteriori danni.
10. In tutti i casi di risoluzione, il Comune di Montale si riserva il diritto di interpellare il secondo classificato della graduatoria definitiva.





## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

11. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza che verrà notificata tramite PEC all'appaltatore, e, ove possibile, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato.
12. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile. La Ditta aggiudicataria è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.
13. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.
14. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, anche in relazione al verificarsi di n. 6 penalità annuali complessive, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.
15. L'A.C. può procedere poi nei confronti della Ditta aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.
16. Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, la Ditta aggiudicataria sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall'A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C.
17. Per casi di inadempienze non previste ma analoghe a quelle sopra elencate si procederà all'applicazione delle corrispondenti sanzioni.
18. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promosso a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro competente.
19. Gli importi delle penalità saranno sottoposti, nel corso dell'appalto ad adeguamento ISTAT annuale.

### **CAPO VII - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICATARIA**

#### **ART. 43 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

1. E' fatta salva la facoltà del Comune di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c., a tutto rischio e danno dell'Appaltatore con riserva del risarcimento dei danni cagionati al Comune, qualora i servizi non vengano effettuati secondo quanto pattuito e l'Appaltatore, diffidato per iscritto alla puntuale esecuzione dello stesso, non provveda, entro il termine di dieci giorni dalla relativa comunicazione via PEC, a sanare le inadempienze contrattuali.
2. E' fatta salva la facoltà del Comune di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 c. 3 e 4 del D. Lgs. 50/2016 nei casi di grave inadempimento o grave irregolarità o grave ritardo nell'esecuzione del contratto. In tal caso il Comune invierà contestazione scritta all'Appaltatore assegnando un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione di proprie controdeduzioni.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

3. Nella lettera di contestazione degli addebiti il Comune, ove possibile, assegna altresì un termine per l'esecuzione di quanto omesso dall'Appaltatore ai sensi dell'art.1454 del Codice Civile. In assenza di risposta o qualora tale risposta sia valutata negativamente o qualora l'Appaltatore non provveda a sanare le inadempienze contrattuali, il Comune procede alla risoluzione del contratto.
4. Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà regolarmente notificato all'Appaltatore secondo le vigenti disposizioni di legge.
5. Il Comune attiva il procedimento di risoluzione del contratto per grave inadempimento, qualora l'importo delle penali applicate all'Appaltatore sia superiore al 10% dell'importo contrattuale annuale.
6. Resta salvo in tal caso il diritto del Comune all'applicazione delle penali come disciplinate dal precedente articolo.
7. Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni e il pagamento delle penalità, il Comune potrà rivalersi sulla cauzione definitiva costituita dall'Appaltatore.
8. In caso di risoluzione, ai sensi dell'art. 108 comma 5, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto e di quelli derivanti dall'eventuale maggior spesa sostenuta per l'esecuzione in danno. Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni e il pagamento delle penalità, il Comune potrà rivalersi sulla cauzione definitiva costituita dall'Appaltatore.
9. Qualora, a seguito della risoluzione del contratto, sia indetta una nuova procedura per l'affidamento del completamento del servizio, l'Appaltatore è escluso dalla partecipazione in quanto il grave inadempimento è considerato negligenza accertata e, comportando la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108, c. 4, D. Lgs. n. 50/2016, rientra nel campo di applicazione dell'art. 80, c. 5, lett. c) del decreto medesimo.

### **ART. 44 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

1. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:
  - a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Appaltatore;
  - b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Appaltatore;
  - c) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
  - d) dopo contestazioni di inadempienze contrattuali, senza che le relative contro deduzioni vengano ritenute soddisfacenti dal Comune;
  - e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Appaltatore, anche a seguito di diffide del Comune;
  - f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
  - g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/2004;
  - h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
  - i) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'Appaltatore;
  - j) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

- k) impiego di personale non dipendente dall'Appaltatore e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- l) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'Appaltatore adibito al servizio;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione di contratti collettivi nazionali o territoriali;
- o) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;
- p) subappalto non autorizzato o oltre i limiti di legge;
- q) cessione del contratto.

2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di risarcimento per danni subiti.

3. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Appaltatore con cui il contratto è stato risolto. All'Appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

4. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Appaltatore, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

5. La risoluzione del contratto per colpa comporta l'esclusione dell'Appaltatore alla partecipazione di successive gare per la ristorazione indette dal Comune.

6. Resta salvo nei casi sopra elencati il diritto del Comune di non avvalersi della clausola risolutiva espressa e di agire per il corretto adempimento del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti.

### **ART. 45 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE**

- 1. In caso di fallimento dell'Appaltatore il Comune si riserva la facoltà di esercitare la procedura indicata nell'art. 110 del D. Lgs. 50/2016.
- 2. Nel caso di Raggruppamento temporaneo di imprese si procederà ai sensi dell'art. 48, commi 17 e 18 del D. Lgs. 50/2016.

### **ART. 46 - RECESSO**

- 1. Resta salva la facoltà del Comune, ove ricorrano obiettive e comprovate circostanze di interesse pubblico, di recedere in qualsiasi momento dal contratto, anche se è stata iniziata l'esecuzione delle prestazioni.
- 2. In tal caso si procede secondo quanto indicato dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016
- 3. Il recesso deve essere comunicato all'Appaltatore mediante lettera raccomandata o PEC e ha effetto decorsi 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla sua notificazione.
- 4. Resta esclusa la facoltà dell'Appaltatore di richiedere il recesso del contratto prima della sua scadenza, se non nei casi previsti dal vigente Codice Civile.



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

## **ART. 47 - CONTROVERSIE**

1. E' fatta salva la facoltà di addivenire ad una soluzione transattiva della controversia, nel rispetto dell'art. 208, D. Lgs. n. 50/2016.
2. Nelle more della risoluzione delle controversie l'Appaltatore non può comunque rallentare o sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dal Comune.
3. In caso di mancato raggiungimento della soluzione transattiva, se esercitata, o in ogni altro caso, per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato speciale d'appalto e del conseguente contratto è competente il Foro di Pistoia.

## **ART. 48 – SUBAPPALTO**

1. È vietata ogni forma di subappalto e di cessione del servizio, fatte salve unicamente le eccezioni di seguito previste:
  - a) È ammesso il subappalto, anche parziale, per le operazioni di trasporto e di consegna dei pasti;
  - b) È ammesso inoltre il subappalto, anche parziale, per il servizio di sporzionamento e di pulizia dei locali.
2. La Ditta aggiudicataria concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di subappaltare, anche solo parzialmente, il servizio di trasporto e consegna pasti e/o il servizio di sporzionamento.
3. Prima dell'attivazione di uno o di tutti i subappalti sopra citati la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
4. Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto, anche tramite subappalto, resta sempre la Ditta aggiudicataria.
5. Si ribadisce che il subappalto sarà concesso dall'A.C. solo se richiesto formalmente al momento della presentazione dell'offerta; in caso contrario non sarà concessa alcuna autorizzazione.

## **CAPO VIII - PRIVACY**

### **ART. 49 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), e dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, si informa che i dati forniti saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati successivamente per le finalità connesse alla gestione dell'affidamento, nel rispetto della normativa specifica di cui al D.lgs 50/2016 "Codice dei contratti pubblici".
2. Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente dell'Amministrazione comunale di Montale coinvolto nel procedimento e ai soggetti partecipanti alla gara che hanno diritto di post informazione.
3. Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati saranno conservati ai fini dei controlli dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e per le finalità statistiche e di monitoraggio dei contratti pubblici nei limiti delle previsioni della normativa nazionale.



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

4. Titolare del trattamento dei dati personali, con riferimento allo svolgimento della procedura è il Sindaco pro-tempore. Il responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione d.ssa Elena Logli, via A. Gramsci, 19 Montale.

## **CAPO IX -DOMICILIO E CONTROVERSIE**

### **ART. 50 - DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

1. La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio presso la sede dell'Amministrazione comunale di Montale (PT).

### **ART. 51 - CONDIZIONI GENERALI E PARTICOLARI**

1. L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dai vigenti regolamenti per la disciplina dei contratti del Comune di Montale e dal codice civile.
2. La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, dei citati regolamenti e di incondizionata loro accettazione, nonché, alla completa accettazione del presente capitolato.
3. In particolare la Ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del codice civile tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

### **ART. 52 - FORO COMPETENTE**

1. Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Pistoia con esclusione del ricorso all'arbitrato.

### **ART. 53 RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME**

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

### **ART. 54 STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE**

1. La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Servizio Pubblica Istruzione all'interno dell'Area Servizi alla Persona.

## **ALLEGATI**

### **ART. 55 – ALLEGATI**

*Allegato n. 1 – Modalità di gara e valutazione delle offerte, requisiti e criteri.*

*Allegato n. 2 – Planimetria del Centro cottura comunale ubicato nel territorio del Comune di Montale*

*Allegato n. 3 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.*



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)