



COMUNE DI MONTALDO ROERO

PROVINCIA DI CUNEO

CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA
PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTALDO ROERO

Anni scolastici 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028

Approvato con deliberazione
n. 31/GC del 27/06/2025

CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA
SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTALDO
ROERO ANNI SCOLASTICI 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028



ART. 1
Oggetto del capitolato

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina per l'aggiudicazione e la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di Montaldo Roero.

ART. 2
Svolgimento del servizio

Il servizio di refezione dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì di ogni settimana nonché nei giorni che verranno richiesti dal Comune e dall' Istituto Comprensivo della scuola di cui al precedente articolo, attualmente l'Istituto Comprensivo di Canale.

ART. 3
Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata triennale, con inizio dal primo giorno dell'anno scolastico 2025/2026 e terminerà l'ultimo giorno dell'anno scolastico 2027/2028.

L'appalto verrà, quindi, a scadere senza formalità il 30/06/2028.

L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto, a suo insindacabile giudizio, dopo un periodo di esperimento fissato in novanta giorni.

Trascorso tale termine il contratto potrà essere revocato ai sensi dell'art. 15 del presente capitolato.

La ditta esecutrice, peraltro, in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuta all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'ente committente sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'ente committente, per un periodo comunque non superiore a sei mesi.

ART. 4
Oggetto del servizio di refezione scolastica

Il servizio di refezione scolastica ha per oggetto:

- a) Produzione di pasti (acquisto di derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) e somministrazione dei pasti e delle bevande agli alunni, alle insegnanti e al personale scolastico avente diritto presso i locali della scuola dell'infanzia;
- b) preparazione e somministrazione della merenda al pomeriggio agli alunni della scuola dell'infanzia;

- c) la somministrazione dei pasti in maniera differenziata a seconda dell'utenza;
- d) assistenza a tavola dei bambini della scuola dell'infanzia durante il consumo dei pasti di cui ai precedenti punti, intervenendo soprattutto nelle operazioni di manipolazione dei cibi;
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio, successivo sbarazzo e sanificazione, pulizia dei locali cucina e mensa, di tutte le stoviglie e delle attrezzature e materiali vari utilizzati per la preparazione dei pasti; la fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia di che trattasi, privi di tossicità dovranno essere idonei per l'utilizzo nelle imprese alimentari sono a carico della ditta aggiudicataria;
- f) la predisposizione di tutto quello che, non previsto nei precedenti punti, sia necessario al perfetto svolgimento del servizio di refezione scolastica.

La prestazione richiesta prevede inoltre l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina e del refettorio.

Detta attrezzatura, allo scadere dell'appalto, rimarrà di proprietà comunale.

L'orario dei pasti sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo.

I pasti dovranno essere confezionati secondo il menù, le note esplicative e le grammature approvati dall'Ufficio d'Igiene Pubblica dell'A.S.L.CN2 di Alba-Bra.

Eventuali variazioni di menù saranno concordate d'intesa tra il Comune ed il predetto ufficio d'igiene pubblica.

Il menù della settimana dovrà essere affisso nella bacheca della scuola il venerdì precedente prima dell'uscita.

La ditta appaltatrice dovrà preparare dei menù particolari, con gli ingredienti indicati dalle famiglie, per quei bambini che, su certificazione medica o per motivi religiosi, dovranno seguire delle diete particolari.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dall'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire certificazione medica.

È possibile richiedere, per motivi etnico-religiosi, una dieta speciale che preveda esclusivamente la sostituzione di alcuni alimenti, lasciando inalterati gli altri ingredienti previsti dal menu. Per questo tipo di dieta non è richiesto il certificato medico, ma è sufficiente una comunicazione anche verbale da parte della famiglia, che provvederà a trasmetterla alla ditta appaltatrice.

I pasti da somministrare dovranno essere preparati nello stesso giorno del consumo, con il sistema della cucina tradizionale, che prevede esclusivamente impiego di prodotti alimentari e cucinati direttamente in loco. In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti.

La somministrazione del cibo per il pranzo dovrà avvenire direttamente nei piatti.

I vari componenti dei menù dovranno essere serviti in quantità dimensionate all'età degli utenti. Il Comune ha comunque il diritto di richiedere alla Ditta appaltatrice di applicare le quantità di alimenti normalmente previste dalle tabelle A.S.L. per le scuole.

ART. 5

Materiale comunale per lo svolgimento del servizio di refezione

Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'appaltatore e concede in comodato gratuito precario, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile, i locali cucina, dispensa e mensa ubicati in Montaldo Roero, presso la Scuola dell'Infanzia con le relative attrezzature ivi contenute. I tovaglioli e le tovagliette di carta per gli utenti del servizio mensa sono a carico dell'aggiudicatario; sono inoltre a carico dell'appaltatore le forniture dei piatti in materiale compostabile.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'Amministrazione Comunale, resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dall'Amministrazione Comunale apportata dall'Impresa alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature e/o agli arredi, restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Il Comune inoltre assicura a sue spese la fornitura di tutte le fonti di energia necessarie per l'espletamento del servizio.

ART. 6

Rottura del materiale da cucina

Sono a carico del Comune la perdita e la rottura del piccolo materiale nelle proporzioni normali a tutte le mense pubbliche aziendali.

Eventuali rotture eccedenti le anzidette proporzioni sono a carico dell'appaltatore.

Fanno eccezione eventuali rotture dovute a dolo o a colpa grave di quest'ultimo, le cui spese saranno a suo carico.

Eventuali carenze o disservizi dipendenti dalle attività o forniture di cui sopra, non dipendenti dalla ditta, che dovessero verificarsi, dovranno essere segnalate tempestivamente al Comune in modo che si possa provvedere alla loro eliminazione.

ART. 7

Acquisto generi alimentari

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio, con propri capitali e mezzi tecnici.

L'appaltatore assume a suo carico le spese inerenti l'acquisto dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti.

Tali generi alimentari dovranno essere conformi alle note esplicative dei menù allegati al bando.

La nota esplicativa dei menù costituisce documento essenziale al fine di garantire la qualità dei menù che l'Amministrazione comunale intende sia garantita agli utenti.

Il Comune tuttavia procederà, con le modalità del successivo art. 10, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità e comunque rispondenti alle caratteristiche riportate nelle note esplicative.

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti ed al presente capitolato.

Nell'eventualità di divieto da parte del Comune dell'impiego delle merci acquistate dalla Ditta e ritenute non idonee, la Ditta stessa dovrà provvedere immediatamente al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle derrate immagazzinate e preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità della ditta, alla quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria delle derrate stesse.

ART. 8 Prezzo dei pasti

Per il consumo dei pasti le famiglie dei bambini pagheranno un prezzo giornaliero, nel quale è compreso il costo del pranzo e della merenda per gli alunni della scuola dell'infanzia. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

Il prezzo a carico delle famiglie è fissato dall'Amministrazione Comunale e verrà pagato con modalità stabilita a parte.

Il pagamento del prezzo dei pasti sarà effettuato dalle famiglie dei bambini direttamente al Comune. La ditta aggiudicataria fatturerà al Comune i pasti dei bambini oltre quelli per le insegnanti e il personale scolastico.

L'onere del pagamento dei pasti per le insegnanti e personale scolastico sarà a carico del Comune nel numero previsto dalla vigente disciplina in materia.

A tal fine all'inizio di ogni anno scolastico l'Istituto Comprensivo comunicherà al Comune il numero di insegnanti e personale scolastico che potrà usufruire del pasto a titolo gratuito.

ART. 9 Utenza

Il numero dei pasti presumibili da fornire per ogni anno scolastico è quantificabile in circa 5500. Tali dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo né vincolo per il Comune.

I suddetti pasti sono suddivisi tra le seguenti tipologie di utenti:

Scuola	n. pasti annui
Infanzia	2.400
Primaria	3.100
Totale	5.500

Tale numero di pasti è riferito alla sezione di scuola dell'infanzia e agli alunni della scuola primaria.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Potrà inoltre richiedere la somministrazione di pasti, sempre alle condizioni di contratto, ad Associazioni autorizzate dall'Ente o dall'Istituto Comprensivo di Canale per lo svolgimento di attività parascolastiche.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze

non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare direttamente ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa appaltatrice.

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente somministrati e forniti alle scuole.

ART. 10 Controlli tecnici

Controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti nonché sulla varietà e preparazione dei pasti serviti e sulla documentazione inerente all'autocontrollo aziendale potranno essere effettuati dal Servizio Igiene Pubblica dell'A.S.L. o dal Comune mediante persone incaricate dal Sindaco. La ditta impedirà l'entrata alle cucine, alla dispensa ed annessi a tutte le persone esterne al servizio, salvo quelle autorizzate dal Comune.

I genitori degli alunni possono partecipare al funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione Mensa. Numero, funzioni, poteri di controllo e proposte della commissione mensa sono fissati dal Comune. Il Comune comunicherà all'impresa i nominativi dei componenti la commissione.

L'Impresa ai componenti della Commissione deve fornire camici, copricapo e calzari monouso per i sopralluoghi.

ART. 11 Personale di cucina

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio di cucina e somministrazione con proprio personale dipendente, specializzato ed ausiliario, numericamente e qualitativamente idoneo al perfetto svolgimento del servizio.

Il personale dovrà essere regolarmente assunto, sollevando il Comune appaltante da qualsiasi obbligo o responsabilità per retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi e assicurazioni infortuni. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio del Servizio Sanitario dell'ASL, dovrà essere sospeso e sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere nelle sedi territorialmente competenti.

Al personale dipendente inoltre dovrà essere garantita la copertura previdenziale ed assicurativa nonché le condizioni economiche e formative previste dal vigente contratto nazionale di lavoro in materia e dagli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto.

L'appaltatore si impegna a conformarsi ai vigenti regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina in vigore ed a tutte le istruzioni impartite dal Comune o dall'ASL competente per territorio, al rispetto delle normative HACCP nonché ad effettuare i relativi prelievi mensili.

In caso di inottemperanza accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente rivalendosi sull'appaltatore e senza che lo stesso possa opporre eccezioni o richiedere risarcimento dei danni.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'Appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

ART. 12
Clausola sociale personale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente (di cui al prospetto che segue) come previsto dall'art. 57 del Codice dei Contratti, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015.

Mansione	Livello	Ore settimanali	Costo orario	Costo orario aumento giugno 2024	Costo orario aumento giugno 2025	Costo settimanale
Cuoca	4	22	€ 20,64	€ 21,60	€ 22,18	€ 487,96
N. pasti settimanali: 160						
Totale costo settimanale € 3,05						

Ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs. n. 36/2023, l'appaltatore garantisce l'impegno di:

- garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto e alle prestazioni da seguire, anche in materia prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare;
- garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

ART. 13
Corrispettivo dell'appalto

L'importo unitario (a pasto) a base di gara è determinato in € 5,85 di cui € 3,00 per il costo della manodopera ed € 0,05 per oneri della sicurezza, oltre Iva.

Il valore globale dell'appalto riferito al triennio 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 è stimato presuntivamente in € 96.525,00 + Iva;

Il pagamento del prezzo dei pasti, sulla base della rilevazione mensile delle presenze, verrà effettuato con cadenza mensile a presentazione di regolari fatture, differenziate per ciascuna delle due mense, con suddivisione tra i pasti erogati agli alunni, i pasti erogati alle insegnanti e i pasti erogati al personale A.T.A.;

ART. 14 Aggiudicazione dell'appalto

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) del D. Lgs. n. 36/2023, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in quanto servizio a rilevanza sociale. Dovrà obbligatoriamente essere indicato il costo della manodopera nel rispetto assoluto dei minimi inderogabili.

Per il servizio in oggetto questa amministrazione si avvale della piattaforma di approvvigionamento digitale MePA, conforme al disposto dell'art. 25 del D. Lgs. n. 36/2023, al fine di invitare gli operatori economici a presentare offerta.

Si provvederà alla firma della stipula contrattuale nei termini di legge.

L'aggiudicatario è tenuto ad iniziare il servizio nel primo giorno in cui dovrà essere attivato il servizio mensa dell'anno scolastico 2025/2026.

ART. 15 Inadempienze - Penalità - Revoca del contratto

Ove si verificano inadempienze dell'impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dall'Amministrazione, in relazione della loro gravità, una penale da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00.

L'applicazione della penalità sarà preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempienza contro la quale l'impresa avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro quindici giorni, dalla contestazione.

Il Comune potrà procedere alla revoca dell'appalto in ognuno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
 - b) continue contestazioni sulla qualità dei pasti;
 - c) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari acquistati;
 - d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno da parte dell'impresa;
 - e) sub-appalto di uno dei servizi senza autorizzazione del Comune, così come previsto al successivo art. 19;
 - f) ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della ditta.
- In tal caso la ditta non potrà vantare a titolo di risarcimento danni.

In ognuna delle ipotesi sopra prevista, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto a risarcimento dei maggiori danni.

A suo insindacabile giudizio l'Amministrazione potrà risolvere il contratto nel caso in cui ragioni di interesse pubblico non ne consentissero il prosieguo. In tale ipotesi la ditta appaltatrice non potrà vantare a titolo di risarcimento o di danno.

ART. 16 Responsabilità dell'appaltatore e coperture assicurative

L'appaltatore è tenuto a rispettare le norme dettate dal D.Lgs. n. 193 del -6/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e si assume ogni responsabilità derivante dalla non corretta applicazione degli stessi,

Il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP adottato dalla Ditta Aggiudicataria in ottemperanza al Reg.Ce 852/2004 deve essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, sporzionamento/somministrazione agli utenti.

Il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda ASL e degli addetti al controllo.

Il responsabile della ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP e tutta la documentazione relativa sarà tenuta a disposizione presso i locali ove si svolge il servizio.

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza dello stesso è a carico della ditta che terrà indenne a tale titolo il Comune da qualsiasi pretesa o molestia. La ditta ha l'obbligo di procedere alla copertura assicurativa con massimali adeguati per il servizio svolto. La stessa è tenuta a documentare al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tale obbligo assicurativo.

L'appaltatore è responsabile personalmente e civilmente degli infortuni accaduti e dei danni provocati dal personale durante il servizio e subiti da terzi.

Il Comune è sollevato da ogni responsabilità per gli infortuni e danni predetti.

ART.17

Depositi cauzionali - cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 53, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023 per gli affidamenti di cui all'art. 50, comma 1, non è richiesta la cauzione provvisoria.

E' richiesta garanzia definitiva pari al 5% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 53, comma 4, del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 18

Revisione dei prezzi

Nessuna variazione o modifica al contratto (come risultante dall'offerta dell'Appaltatore aggiudicatario) può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal RUP e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'articolo 120 del D. Lgs. 36/2023. Per l'eventuale revisione dei prezzi si applicano le disposizioni previste dall'art. 60 del D. Lgs. 36/2023 da attivare al verificarsi di una variazione al costo superiore od inferiore al 5 per cento, con il riconoscimento in favore dell'appaltatore dell'80 per cento del maggior costo sopportato. Tali clausole non apportano modifiche che alterano la natura generale del contratto o dell'accordo quadro e si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1 dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT:

- a) con riguardo ai contratti di lavoro, gli indici sintetici di costo di costruzione;
- b) con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

Gli indici di costo e di prezzo di cui al punto a) e b), sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica

ufficiale.

Con provvedimento adottato dal Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti, sentito l'ISTAT, sono individuate eventuali ulteriori categorie di indici ovvero ulteriori specificazioni tipologiche o merceologiche delle categorie di indici individuate dal comma 3 del D. Lgs. 36/2023 nell'ambito degli indici già prodotti dall'ISTAT. Per far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione dei prezzi di cui al presente articolo le stazioni appaltate utilizzano:

- a) nel limite del 50 per cento, le risorse appositamente accantonate per imprevisti nel quadro economico di ogni intervento, fatte salve le somme relative agli impegni contrattuali già assunti, e le eventuali ulteriori somme a disposizione della medesima stazione appaltante e stanziare annualmente relativamente allo stesso intervento;
- b) le somme derivanti da ribasso d'asta, se non è prevista una diversa destinazione dalle norme vigenti;
- c) le somme disponibili relative ad altri interventi ultimati di competenza della medesima stazione appaltante e per i quali siano stati eseguiti i relativi collaudi o emessi i certificati di regolare esecuzione, nel rispetto delle procedure contabili della spesa e nei limiti della residua spesa autorizzata disponibile. Qualora le rilevazioni delle sezioni regionali dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici previste dalla normativa vigente non fossero disponibili, si farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (il c.d. Indice FOI). L'indice FOI utilizzato è quello medio riferito all'anno precedente a quello in cui viene determinata la revisione del canone. Non è ammessa nessun'altra forma di revisione contrattuale.

ART. 19 Subappalto

Non è consentito il sub-appalto.

Tuttavia nei casi di effettivo inadempimento la ditta appaltatrice potrà, previa autorizzazione del Comune, farsi sostituire da altra ditta, in possesso di tutti i requisiti richiesti alla ditta appaltatrice per l'affidamento dei servizi.

In tal caso dovrà essere garantito il buon andamento del servizio ed al rispetto del presente capitolato.

ART. 20 Documento Unico di Valutazione di rischi da interferenza - Documento di valutazione dei rischi

Si precisa ai sensi e per gli effetti della legge 3/8/2007 n. 123, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio di cui alla presente gara presenta rischi da interferenza.

Conseguentemente e in applicazione dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08 e s.m.i., il Comune, congiuntamente all'Aggiudicatario, redige il D.U.V.R.I.. Una bozza di DUVRI è già consultabile, a richiesta, presso il Comune.

Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, l'Aggiudicatario è tenuto ad elaborare, ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., e a consegnare al Comune entro 30 giorni dall'avvio del servizio, il proprio documento di valutazione dei rischi nonché a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi propri dell'attività svolta.

L'aggiudicatario, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà trasmettere al Comune la dichiarazione relativa all'idoneità tecnico-professionale dell'Impresa, come previsto all'art. 26, comma 1 del D. Lgs. 81/2008 e dell'all. XVII al medesimo D. Lgs..

ART. 21
Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/5010 e s.m.i. comunicando all'Ente, prima dell'inizio della prestazione, il conto dedicato su cui passeranno tutti i flussi monetari riferiti all'appalto.

ART. 22
Controversie

Le parti si impegnano ad operare in maniera da evitare il contenzioso ed evitare lo stesso mediante comportamenti responsabili.

Per ogni controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'esecuzione del presente appalto, in caso di mancato accordo, il Tribunale competente è quello di Asti.

ART. 23
Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del presente contratto di appalto, ad eccezione dell'IVA, sono a carico dell'impresa appaltatrice.

ART. 24
Norme di rinvio

L'Ente appaltante e l'appaltatore si impegnano al rispetto della normativa di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alla vigente normativa in materia.

ALLEGATO "A"

- Menù estivo
- Menù invernale
- Note esplicative dei menù

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE
Scuole dell'Infanzia e Primarie – Comune di MONTALDO ROERO
Anno scolastico 2024/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASTA AL POMODORO	PASTA ALLA RICOTTA IN BIANCO	RISO OLIO EVO E GRANA	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI E PASTA*
	MERLUZZO* DORATO AL FORNO	TORTINO DI VERDURE*	SPEZZATINO DI TACCHINO	POLPETTE DI BOVINO	MOZZARELLA
	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO	CAROTE* STUFATE	INSALATA DI POMODORI	INSALATA MISTA	PATATE* AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
2° SETTIMANA	RISO OLIO EVO E GRANA	PASTA AL RAGÙ DI MANZO	PASTA CON PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI*	PASTA ALL'OLIO EVO	PASTA AL POMODORO
	FORMAGGIO SPALMABILE/STRACCHINO	TACCHINO ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA AL FORNO	SALSICCIA DI SUINO	MERLUZZO* DORATO AL FORNO
	CAROTE* ALL'OLIO EVO	INSALATA DI POMODORI	PATATE* AL FORNO	ZUCCHINE ALL'OLIO EVO	INSALATA VERDE
	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
3° SETTIMANA	CREMA DI VERDURE* CON CROSTINI	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO EVO	RISO AGLI AROMI	PIZZA ROSSA
	FRITTATA DI VERDURE	MILANESE DI POLLO AL FORNO	POLPETTE DI PESCE*	POLPETTE DI VITELLO	MOZZARELLA
	PATATE* AL FORNO	ZUCCHINE* GRATINATE	INSALATA VERDE	INSALATA DI POMODORI	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
4° SETTIMANA	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE*	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	MINISTRA* CON RISO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO EVO
	FORMAGGIO SPALMABILE	AFFETTATO DI TACCHINO	FRITTATA CON ZUCCHINE*	PLATESSA* DORATA	POLPETTE DI LENTICCHIE
	INSALATA MISTA	ZUCCHINE* GRATINATE	PATATE* AL FORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO EVO	INSALATA DI POMODORI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE

I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc) che potrebbero essere surgelati all'origine Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole

FRUTTA DI STAGIONE: MELE, PERE, BANANE, PESCHE, NOCIPESCHE, ALBICOCCHIE

LA COTTURA DEI SECONDI PIATTI VIENE EFFETTUATA AL FORNO

S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI e NUTRIZIONE
 Dott. Matteo PAPURELLI
 DIETISTA
 12/9/24

MENÙ AUTUNNO/INVERNO
Scuole dell'Infanzia e Primarie – Comune di MONTALDO ROERO
Anno scolastico 2024/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASTA AL PESTO	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA E FAGIOLI	PASTA AL POMODORO	PASTA CON PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI*
	PRIMO SALE	MILANESE DI POLLO AL FORNO	PLATESSA* GRATINATA	POLPETTE DI VITELLONE	FRITTATA AL FORNO
	BIETA* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO EVO	INSALATA VERDE	SPINACI* ALL'OLIO EVO	PATATE* AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
2° SETTIMANA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	PASTA AL POMODORO	MINISTRA* CON RISO	PASTA AL TONNO	PASTA ALL'OLIO EVO
	MERLUZZO* GRATINATO	SALSICCIA DI SUINO	SCALOPPINE DI TACCHINO	TORTINO DI VERDURE*	MOZZARELLA
	CAROTE* ALL'OLIO EVO	BIETA* ALL'OLIO EVO	PUREA DI PATATE	FINOCCHI* GRATINATI	CAVOLFIOR* AL GRATIN
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
3° SETTIMANA	RISO AL POMODORO	PASTA CON PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI*	PASTA AL PESTO	PASTA AL RAGU' DI MANZO	BRODO VEG.* CON PASTINA
	FRITTATA DI PATATE*	BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	FORMAGGIO SPALMABILE	TACCHINO DORATO AL FORNO	NASELLO*IN UMIDO
	CAVOLFIORI* AL GRATIN	PATATE* AL FORNO	BIETA* ALL'OLIO EVO	CAROTE* ALL'OLIO EVO	SPINACI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
4° SETTIMANA	PASTA OLIO EVO E GRANA	PASTA AL RAGU' DI CARNE	PASTA AL POMODORO	MINISTRA* CON RISO	PIZZA MARGHERITA
	FRITTATA DI VERDURE* AL FORNO	ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO	PLATESSA* IMPANATA	½ PORZ. LEGUMI (LENTICCHIE O CECI O FAGIOLI)
	SPINACI* ALL'OLIO EVO	CAVOLFIOR* AL GRATIN	CAROTE* ALL'OLIO EVO	PATATE* AL FORNO	FINOCCHI* GRATINATI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE

I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc) che potrebbero essere surgelati all'origine Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole

FRUTTA DI STAGIONE: MELE, PERE, BANANE, MANDARINI, ARANCE, KIWI

LA COTTURA DEI SECONDI PIATTI VIENE EFFETTUATA AL FORNO

11/9/24
 S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI e NUTRIZIONE
 Dott. Matteo PAPURELLI
 DIETISTA

NOTE ESPLICATIVE DEI MENU' SERVITI NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E NELLA SCUOLA PRIMARIA DI MONTALDO ROERO

Menù invernale: si applica dalla terza settimana di scuola in settembre alla seconda settimana di aprile inclusa, con rotazione su quattro settimane.

Menù estivo: si applica dalla terza settimana di aprile alla fine di giugno e nelle prime due settimane di scuola, con rotazione su quattro settimane.

Preparazione dei pasti: direttamente in loco nello stesso giorno del consumo.

PANE: Utilizzare pane fresco di giornata senza strutto. Non utilizzare pane riscaldato o surgelato.

PANE GRATTUGGIATO: Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

PIZZA: Condimento e cottura in cucina.

PASTA, FARINA PER POLENTA, SEMOLA, FARINA BIANCA: ricavate da farine biologiche;

RISO: Proveniente da coltivazione biologica.

OLIO: è l'unico condimento consentito e deve essere olio biologico extravergine di oliva macinato a freddo.

YOGURT: Utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato nelle varie tipologie di frutta.

PASSATO DI VERDURA, PURE' DI PATATE: Da verdure fresche

PREPARATI A BASE DI LATTE: (Budino, semolino, ecc..) si deve usare latte intero pastorizzato.

CIOCCOLATO: Solo fondente.

FORMAGGIO: utilizzare formaggi di varie tipologie, esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi.

PROSCIUTTO: Va utilizzato solo prosciutto cotto di prima qualità ottenuto dalla coscia senza polifosfati aggiunti senza conservanti, senza derivati del latte. Non deve essere fornito prosciutto cotto preaffettato e confezionato sottovuoto.

CARNE: Dovrà essere prodotta certificazione di garanzia di produzione ai sensi della normativa regionale vigente. (Certificata COALVI o altra equivalente certificazione di origine prodotta da fornitore). La carne bovina deve essere di vitello o di bovino adulto di età non superiore ai 18 mesi.

CARNE DI POLLO E TACCHINO: Provenienti da allevamenti certificati.

PESCE: Deve essere surgelato-congelato, appartenente a qualità poco grasse e prive di lisce. Tutte le tipologie di pesce fornito non dovranno provenire dalle zone di pesca FAO61 e il tonno deve essere al naturale o all'olio di oliva.

UOVA: Uova fresche di categoria A di provenienza da allevamento a terra preferibilmente di produzione italiana.

VERDURA: Vanno utilizzate verdure/ortaggi di stagione, di prima qualità. Si consente l'utilizzo del surgelato per i prodotti fuori stagione.

FRUTTA: Deve essere di stagione, fresca e di ottima qualità.

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti in materia ed al presente capitolato.

Saranno concordati, nel corso di validità del contratto, acquisti di prodotti locali nello spirito della tutela, del Made in Italy e della cosiddetta azione a Km zero.

Nell'eventualità di divieto da parte del Comune all'impiego delle merci acquistate dalla ditta e ritenute non idonee, la ditta stessa dovrà provvedere immediatamente al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione.