



COMUNE DI AGLIÈ'

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 settembre 2019 – 30 GIUGNO 2021

Approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 39 del 08/05/2019

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione appaltante o A.C.: l'Amministrazione Comunale di Agliè;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole del Comune di Agliè, reso mediante la consegna di pasti pronti e la somministrazione presso il refettorio scolastico;
- d) Centro di cottura: la struttura appartenente all'I.A. ove vengono preparati i pasti;
- e) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'Impresa i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- g) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- i) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- j) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- k) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;
- l) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- m) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- n) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- o) Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo;
- p) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- q) Locali di consumo dei pasti/refettorio: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- r) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- s) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- u) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- v) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- w) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

- x) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc.);
- y) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- z) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e mezzi secondo quanto definito dal presente capitolato.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Aggiudicataria, che già da ora si impegna a garantire, eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative di ristorazioni previ accordi in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi.

Art.3 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 2 anni: dall'01.09.2019 al 30.06.2021, rinnovabile per ulteriori due anni scolastici (2021/22 e 2022/23)

Art.4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado frequentanti il refettorio del plesso scolastico di Piazza Martiri della Libertà 1. Destinatari del servizio sono inoltre il personale insegnante delle scuole aventi diritto e altri eventuali utenti o servizi autorizzati dalla Stazione appaltante.

Art.5 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- Fornitura per la confezione di un adeguato numero di pasti giornalieri, cucinati nel centro di cottura indicato in sede di offerta dall'I.A., posto ad una distanza stradale non superiore a 25 km dalla mensa scolastica del comune (distanza dal plesso scolastico rilevabile dal sito: www.viamichelin.it) trasportati a rischio e spese dell'I.A. in contenitori termici con le modalità e i tempi indicati nel presente capitolato;
- L'allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie nei locali del refettorio, utilizzando le attrezzature messe a disposizione dall'A.C. e le altre che eventualmente dovrà integrare l'I.A., indicate in sede di offerta fra le "migliorie degli arredi";
- La somministrazione dei pasti con servizio di distribuzione, mediante l'utilizzo di portacontenitori termici;
- Lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso il refettorio; la pulizia e la sanificazione del refettorio e degli spazi annessi, utilizzando prodotti e materiali idonei a cura e spese dell'I.A.;
- Pulizia ordinaria quotidiana di tutti i locali affidati per la gestione, compresi i servizi igienici di servizio al refettorio stesso.

Art.6 - Elementi costitutivi del servizio

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti (alunni scuola primaria, secondaria di primo grado ed insegnanti) sono i seguenti:

Il servizio prevede la fornitura di pasti pronti e la distribuzione degli stessi a cura del personale dell'I.A.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, che dovrà fornire l'I.A. e n. 1 piatto fondo e uno piano in melamina, n.1 bicchiere in melamina e la posateria necessaria in acciaio inox messi a disposizione dalla I.A. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti).

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere alla sparecchiatura dei tavoli e al lavaggio delle stoviglie, a mezzo di macchina lavastoviglie a basso

consumo energetico messa a disposizione della I.A. e per la quale è prescritta l'obbligatorietà di sopralluogo finalizzato alla posa della medesima; al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Art. 7 - Criterio di aggiudicazione

1. Il criterio dell'aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Ai fini dell'affidamento del servizio è indetta una procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, del D.Lgs. 50/2016.
3. Le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno presentare l'istanza di ammissione formulata secondo le modalità previste nel bando di gara, che si richiama integralmente, in lingua italiana ed in competente bollo.
4. Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno essere in possesso dei requisiti stabiliti nel bando e/o disciplinare di gara.
5. L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta ritenuta, a giudizio della commissione giudicatrice, economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi e d ai punteggi individuati nel disciplinare di gara.

Art.8 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato 1) Specifiche tecniche ed aspetti merceologici delle derrate alimentari;
- Allegato 2) Tabelle dietetiche
- Allegato 3) Tecniche validate per una corretta porzionatura
- Allegato 4) Esempio di menù estivo;
- Allegato 5) Esempio di menù invernale;

Art.9 – Centro di cottura

Il centro di preparazione dei pasti deve essere dotato del manuale di corretta prassi igienica e del relativo piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (analisi del rischio e punti critici di controllo) ai sensi della legislazione vigente.

Copia del manuale deve essere depositata e tenuta in visione, presso l'Ufficio Scuola del Comune. L'I.A. dovrà attenersi, oltre che alle norme previste dal presente capitolato e dai relativi allegati, a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

I pasti da fornire saranno preparati, a cura dell'I.A. che si occuperà altresì del trasporto e della distribuzione con propri automezzi muniti dell'idoneità igienico-sanitaria ai sensi della legislazione vigente.

Il personale di cucina deve essere in numero adeguato, avere specifiche competenze professionali, deve essere adeguatamente attrezzato allo svolgimento del proprio lavoro, nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore. Nella scheda relativa alla "organizzazione del servizio", da presentare in sede di offerta, la ditta dovrà fornire la descrizione del centro di cottura, la consistenza numerica del personale addetto distinta per compiti e funzioni, le professionalità impiegate, la distanza stradale del centro di cottura dal refettorio comunale e i tempi di percorrenza stimati con i mezzi di trasporto utilizzati dalla ditta.

Art. 10 - Ubicazione del refettorio

Il refettorio per la refezione scolastica delle scuole Primaria e Secondaria di primo grado è situata presso il plesso scolastico di Piazza Martiri della Libertà 1;

Art. 11 - Dimensione presunta dell'utenza

Il numero medio dei pasti complessivi, comprensivi di bevande (acqua naturale), da fornire per un anno è quantificabile in presumibili:

- 16.000 pasti per scuola Primaria
- 1.000 insegnanti scuole
- 6.000 pasti per la scuola Secondaria di primo grado

TOTALE PASTI: 23.000 circa

Il numero dei pasti complessivi da fornire nell'intera durata contrattuale (due anni) è quantificabile in presumibili 46.000 pasti.

Il numero di pasti è stato stimato in base ai dati dell'anno scolastico 2017/2018 ed è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito. In particolare è stato considerato il numero medio delle presenze giornaliere. Tale media potrà variare in più o in meno a seconda del calendario dei rientri pomeridiani stabilito dagli organi competenti.

Art.12 - Calendario di erogazione del servizio

Le date per il servizio di refezione scolastica sono quelle fissate dal Calendario Scolastico della Regione Piemonte.

Il servizio di refezione viene fornito:

- a) Per gli alunni e insegnanti della scuola primaria: tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle 12,15 alle 13,15
- b) Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado: il lunedì ed il giovedì dalle 13,15 alle 14,00,

Art.13 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa* - In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

b) *Interruzione temporanea del servizio per guasti* - Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore* - Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della ordinaria diligenza e dagli obblighi richiesti dal presente capitolato.

TITOLO II ASPETTI CONTRATTUALI

Art.14 – Stipulazione del contratto

Il contratto verrà sottoscritto nella forma di atto pubblico rogato dal Segretario Comunale. Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese del contratto, nessuna esclusa.

Art.15 – Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

Art.16 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte. 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 per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'aggiudicatario;
 - b) messa in liquidazione o in caso di cessione del contratto;
 - c) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
 - d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
 - f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo D.Lgs. 155/1997;
 - g) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
 - h) errate somministrazioni di diete speciali e grave danno per l'utenza;
 - i) interruzione non motivata del servizio;
 - j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - k) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
 - l) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
 - m) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - n) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - o) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
 - p) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
 - q) destinazione dei locali affidati alla I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
 - r) subappalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art.17 – Inadempienze e penalità

Il Soggetto aggiudicatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso. Esso è responsabile verso l'Ente Appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero di quanti con essa collaborano.

Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento ovvero violi le disposizioni contenute nel presente Capitolato, è tenuto al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta) ad un massimo di € 2.500,00 (duemilacinquecento) .

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni di seguito indicate è la contestazione degli addebiti.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente al Soggetto aggiudicatario per via telefonica e confermati per iscritto via fax. Alla contestazione dell'inadempienza il Soggetto aggiudicatario ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Qualora entro il termine suddetto non fosse fornita motivata giustificazione, ovvero la stessa non fosse ritenuta accettabile, l'Ente Appaltante, ferme restando le ipotesi di risoluzione del contratto e le più gravi sanzioni previste per legge, nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

1. **€ 2.500,00** in caso di:

- mancata consegna dei pasti ordinati presso una delle Refezioni oggetto del presente Capitolato;
- mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o privi della data di scadenza;
- fornitura di pasti chimicamente e parassitologicamente contaminati;
- fornitura di pasti che non rispettano i limiti di contaminazione microbica;

- mancato rispetto della misura percentuale minima di utilizzo di prodotti di origine regionale, DOP, IGP;
- mancato rispetto della misura percentuale minima di utilizzo di prodotti a filiera corta;
- rinvenimento nei cibi di corpi estranei organici e non organici;

2. € 2.000,00 in caso di:

- mancato rispetto delle norme igienico -sanitarie previste per ciascuna delle fasi del servizio riguardanti sia le attrezzature che il personale;
- errata somministrazione di dieta speciale per patologia;
- stoccaggio delle materie prime non conforme alla vigente normativa in materia;
- confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa in materia e a quanto stabilito nel presente Capitolato;
- etichettatura delle derrate alimentari non conforme alla vigente normativa in materia;
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- mancato rispetto delle temperature dei pasti veicolati;

3. € 1.000,00 in caso di:

- mancata consegna di una portata presso una delle Refezioni oggetto del presente Capitolato;
- non corrispondenza del numero di pasti consegnati rispetto al numero di pasti ordinati dalla Refezione qualora non avvenga l'integrazione in tempi utili;
- mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un tempo superiore ai 30 minuti dall'orario previsto;
- inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
- inadeguata igiene degli automezzi usati per il trasporto;
- mancata attivazione dei sistemi di verifica e di soddisfazione dell'utenza;
- per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta negli elenchi del presente articolo;

4. € 500,00 in caso di:

- mancato rispetto del menù previsto con riguardo al primo piatto;
- mancato rispetto del menù previsto con riguardo al secondo piatto;
- distribuzione di porzioni non rispondente a quanto previsto nel presente capitolato;
- contenitori di cibi non conformi a quanto previsto nel presente capitolato;

5. € 250,00 in caso di:

- mancata o incompleta fornitura di condimenti previsti.

L'Ente Appaltante, potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Soggetto aggiudicatario per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. Il Soggetto aggiudicatario prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Ente Appaltante di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art.18 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, l'Amministrazione Comunale potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. La stazione appaltante si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

Art.19 - Domicilio dell'appaltatore

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata, al domicilio eletto in sede di gara dall'I.A. Qualsiasi comunicazione fatta

all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa stessa.

Art.20 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. L'aggiudicatario ha facoltà di subappaltare i soli servizi di:

- trasporto;
- disinfestazione e sanificazione del centro cottura e locali;
- eventuali interventi di pulizia straordinaria presso il centro cottura e pertinenti locali;
- smaltimento dei rifiuti speciali eventualmente prodotti;

Art.21 - Contenzioso

I rapporti tra le parti sono ispirati a principi di collaborazione e buona fede.

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente il foro di Ivrea.

TITOLO III ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.22 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa.

Sono a carico della Stazione appaltante le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda).

Art.23 - Cauzione definitiva

A garanzia degli impegni assunti con la sottoscrizione del contratto di appalto di servizio, l'aggiudicatario dovrà costituire adeguato deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni.

Nel caso in cui la Stazione appaltante dovesse incamerare, tutta o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati, l'Impresa deve, a semplice richiesta scritta da parte della Stazione appaltante, reintegrare la cauzione.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, su richiesta della ditta aggiudicataria, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

Art.24 - Assicurazioni

L'Impresa prima dell'inizio del servizio deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte della ditta aggiudicataria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta aggiudicataria.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali con i seguenti massimali:

€. 2.000.000,00 (euro due milioni) per causa di morte o lesioni a persone;

€. 2.000.000,00 (euro due milioni) per danni a beni mobili;

€. 2.000.000,00 (euro due milioni) per danni a beni immobili.

La mancata presentazione dell'idonea certificazione della polizza di assicurazione di cui sopra

comporterà la risoluzione del contratto.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto.

Art.25 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

TITOLO IV PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.26 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su:

- Aspetti nutrizionali in genere
- Tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza, prevenzione
- Modalità di porzionatura
- Importanza del consumo di frutta e verdura
- Importanza della riduzione del sale nell'alimentazione
- Allergie e intolleranze alimentari
- Nuova normativa sull'etichettatura, con attenzione all'indicazione degli allergeni

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art.27 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello previsto in fase d'offerta sia come numero, sia come mansioni e livello. Tale consistenza deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante per tutta la durata del contratto.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Impresa in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

Art.28 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni

risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Torino.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art.29 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Impresa in caso di assenza personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Impresa deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza trimestrale.

Art.30 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso le scuole materne, elementari e medie dovrà assicurare personale in numero tale da garantire tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Art.31 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso, in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto o indiretto con il cibo in quanto il medesimo dovrà esclusivamente vigilare e assistere durante la mensa.

Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dall'Impresa in sede di offerta.

Art.32 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art.33 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- non trattenersi con i dipendenti della Stazione appaltante durante le ore lavorative se non per ragioni attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

La Stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Sarà cura dell'Appaltatore portare a conoscenza dei propri dipendenti il "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici", a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, approvato con D.P.R. 62/2013 entrato in vigore il 19/06/2013 ai fini del rispetto del medesimo.

Art.34 – Continuità degli addetti

La ditta aggiudicataria dell'appalto si impegna ad applicare tutte le norme che disciplinano il cambio di gestione atte a garantire al personale, in servizio al momento del cambio di gestione, la continuità e la condizione di lavoro, come stabilito dal CCNL turismo e pubblici esercizi.

TITOLO V MENU' PER GLI UTENTI CON SERVIZIO DI PASTI PRONTI

Art.35 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche e dei pasti crudi semilavorati, dovranno essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nell'allegato A al presente capitolato.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Art.36– Articolazione dei Menù

I menù per le scuole sono articolati in quattro settimane e suddivisi in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 01/11 e termina il 31/03. Il menù estivo inizia dall'1/4 e termina il 31/10.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati dalla ditta e approvati dalla competente A.S.L. La Stazione appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico, su conforme parere dell'ASL.

I quantitativi degli ingredienti dei pasti per gli adulti che operano all'interno delle scuole, e dei pasti dei dipendenti comunali dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Art.37 - Struttura dei menù per le diverse tipologie di utenti

Nel dettaglio la struttura dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

37.1 - Scuole primaria, secondaria di primo grado, personale insegnante

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane

- ◆ frutta di stagione o yogurt o gelato o budino (a scelta fra non meno di tre gusti) o torta confezionata
- ◆ acqua secondo consumo

37.2 - Cestini freddi

La Stazione appaltante inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- 2 panini farciti uno con salumi affettati e uno con formaggio
- 1 succo di frutta e 1 bottiglia di acqua minerale naturale da 0,5 lt.
- 1 porzione di frutta fresca di stagione
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata o barretta di cioccolata

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Nel progetto di servizio l'I.A. dovrà prevedere modalità di rilevazione del gradimento dei piatti, nonché prevedere accorgimenti o iniziative progettuali per promuovere il consumo di alimenti abitualmente poco graditi e azioni volte alla riduzione degli avanzi.

Art.38 - Diete speciali

L'I.A., ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10.04.2000 deve assicurare pasti speciali per

- soggetti affetti da malattia celiaca;
- soggetti diabetici
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali.

Le diete speciali sono predisposte a seguito di una certificazione medica attestante la patologia del soggetto e le variazioni necessarie, presentata al Comune che provvederà a richiedere all'I.A. le relative variazioni.

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

Art.39 – Menù alternativi e diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'articolo 35.

L'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

Le diete dovute a convinzioni religiose non necessitano di un certificato medico ma saranno richieste dai soggetti per il tramite dell'ufficio comunale preposto.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al precedente articolo. L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco dovranno avere durata massima 5 giorni. Oltre questo termine dovrà essere presentato idoneo certificato medico.

Art.40 - Modalità di confezionamento e conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

Le diete speciali o in bianco devono essere confezionate in vaschette monoporzione, fornite dalla I.A., termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

TITOLO VI NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 41 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

L'Impresa entro quindici giorni dall'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al D.lgs 155/97 e successive modificazioni.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. Presso i refettori dove avviene la distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità deve essere altresì indicato il Centro Antiveneni di riferimento. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

Art.42 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato. L'Impresa deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art.43 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle vigenti leggi.

Art.44 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal Dpr. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nei servizi idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine etc. L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art.45 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art.46 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati a temperatura -18° per le 72 ore successive, in frigorifero a temperatura di +4° per le 48 ore successive.

Art.47 – Manipolazione, cottura e divieto di riciclo

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale riportate nell'allegato A al presente Capitolato.

L'Impresa deve inoltre garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate

alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.48 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nell'allegato B al presente capitolato, nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche (Tecniche validate per effettuare una corretta porzionatura – Vedi Allegato C).

Art.49 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.

I maggiori oneri derivanti dall'applicazione delle modifiche del menù (materie prime più costose, maggior costo di preparazione, ecc.), ove adeguatamente comprovati, verranno riconosciuti alla Ditta nella misura del 90% a decorrere dalla data di introduzione delle modifiche.

TITOLO VIII

NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art.50 - Gestione informatizzata del servizio

L'appaltatore dovrà dichiarare in sede di offerta di prendere atto che è presente un sistema di rilevazione delle presenze alla Refezione scolastica gestito dal Comune in modo informatizzato: gli alunni sono dotati di badge elettronico che rileva quotidianamente la presenza in mensa e la tipologia di pasto da fornire; l'Ufficio Scolastico Comunale rileva il numero di pasti quotidiani e le tipologie di pasto da fornire e le trasmette entro le ore 10,00 di ogni giorno, con i mezzi ritenuti più idonei, al centro cottura.

Art.51 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti pronti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'Impresa deve utilizzare apposite attrezzature ed effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato e in particolare nell'allegato A.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature.

Art.52 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, a basso impatto ambientale e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.53 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

L'I.A. deve effettuare la consegna al franco di ogni spesa, nei i locali di consumo entro 45 minuti dall'inizio del trasporto.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art.54 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'I.A. nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 60 minuti. La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari tassativi:

- ◆ Scuola Primaria entro le ore 11,45
- ◆ Scuola Secondaria di Primo Grado entro le ore 12,45.

Tali orari devono essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Infine si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'A.C. in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici.

TITOLO IX SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.55 - Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione appaltante.

L'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie che dovrà essere fornita e posata dall'I.A. nel locale di consumo, l'Impresa deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'I.A.

Art.56 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art.57 - Orario di somministrazione dei pasti agli utenti

I servizi di distribuzione devono essere effettuati nei seguenti orari:

- ◆ Scuola Primaria: dalle ore 12,15 ed entro e non oltre le ore 13,00
- ◆ Scuola Secondaria di Primo Grado: dalle ore 13,15 ed entro e non oltre le ore 14,00.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con la Stazione appaltante.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI PRONTI

Art.58 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali di consumo devono essere svolte conformemente a quanto previsto dalle disposizioni di legge in materia.

In particolare l'Impresa deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e tovagliette a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina comunale, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art.59 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art.60 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

L'Impresa deve effettuare presso i refettori, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.61 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti, dei locali annessi, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni dei locali.

Art.62 - Lavaggio e pulizia

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.63 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e rispettare le caratteristiche di cui al punto 58.

Art.64 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.65 – Norme generali

L'I.A. dovrà garantire il rispetto di tutti gli obblighi previsti in materia di sicurezza dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

E' a carico del committente la redazione del Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione, che verrà integrato dal soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto. Tale integrazione sottoscritta dall'esecutore sarà allegata al contratto. La ditta/società aggiudicataria deve seguire ed applicare rigorosamente tutte le direttive ed obblighi previsti nel DUVRI.

TITOLO XII CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.66 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione le autorità competenti, la Stazione appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art.67 - Controlli da parte della Stazione appaltante

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, anche attraverso controlli biologici.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni locale di preparazione e somministrazione dei pasti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.68 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà eseguire direttamente i controlli o incaricare organismi esterni privati. In questo ultimo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo. Personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art.69 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- L'igiene della produzione;
- La qualità delle derrate alimentari;
- Il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- La verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie
- Le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti.

Art.70 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art.71 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.72 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa e degli utenti

E' facoltà dell'A.C. istituire una commissione mensa.

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: gradimento del servizio da parte dell'utenza ed eventuali mancanze rispetto a quanto specificato nel presente Capitolato.

E' compito dell'I.A. tenere a disposizione dei componenti della commissione mensa, presso il locale cucina, guanti monouso, mascherine, copricapo e quant'altro ritenuto necessario dalla I.A. alla sicurezza delle operazioni di controllo.

Qualsiasi controversia derivante dal comportamento dei rappresentanti della commissione dovrà essere segnalata in forma scritta all'A.C.

TITOLO XIII PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art.73 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

I prezzi unitari del pasto, comprensivo dell'acqua naturale, per ciascuna categoria di utenti sono quelli risultati dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per la fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Art.74 - Liquidazione

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione. Le fatture debitamente firmate, saranno pagate entro 30 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.75 - Revisione prezzi

Il prezzo dei pasti non è soggetto a revisione prezzi.

TITOLO XIV

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 76 – Locali e beni per lo svolgimento del servizio

L'A.C. mette a disposizione dell'Impresa, per svolgere il servizio oggetto della gara:

- per la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado refettorio a P.T con locale attiguo per lo sporzionamento dei pasti e per il lavaggio e sterilizzazione di stoviglie e utensileria.

beni di proprietà comunale a disposizione dell'I.A.:

Tavoli, sedie, linea di distribuzione pasti, n. 1 scaldavivande.

beni che dovrà fornire l'I.A. per lo svolgimento del servizio:

refettorio al piano terreno:

- fornitura armadio, ad ante e ripiani, per lo stoccaggio delle stoviglie lavate da collocarsi nel locale principale;
- fornitura armadietti spogliatoio per il personale addetto alla somministrazione;
- fornitura lavastoviglie a basso consumo energetico;
- fornitura scaldavivande;
- fornitura piatti, bicchieri e posate.

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, e le attrezzature ricevute in uso, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato.

Presso il locale refettorio dovrà sempre essere conservata una copia del presente capitolato, degli allegati ed in particolare dei menù, per consentire al personale comunale incaricato dei controlli al Servizio Igiene dell'ASL di verificarne il rispetto.

Art.77 - Divieto di variazione della destinazione d'uso e verifica dei locali di produzione

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono le strutture ad essa affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Art.78- Manutenzioni di competenza dell'Impresa

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi presenti nei locali dati in uso. Le stoviglie e le utensilerie in dotazione dovranno essere reintegrate, se deteriorate per l'uso, a cura e spese dell'A.C. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti.

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Art.79 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili, ed in particolare alle "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" adottate dalla Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione sanità pubblica, in applicazione dei D.lgs. 123/93 e 155/97 e s.m.i..

Agliè, _____

SOMMARIO

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

- Art.1 - Definizioni
- Art.2 - Oggetto dell'appalto
- Art.3 - Durata del contratto
- Art.4 - Tipologia dell'utenza
- Art.5 - Attività costituenti il servizio
- Art.6 - Elementi costitutivi del servizio
- Art.7 - Criterio di aggiudicazione
- Art.8 - Specifiche tecniche
- Art.9 - Centro di cottura
- Art.10 - Ubicazione del refettorio
- Art.11 - Dimensione presunta dell'utenza
- Art.12 - Calendario di erogazione del servizio
- Art.13 - Interruzione del servizio

TITOLO II - ASPETTI CONTRATTUALI

- Art.14 - Stipulazione del contratto
- Art.15 - Risoluzione di diritto del contratto
- Art.16 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art.17 - Inadempienze e penali
- Art.18 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore
- Art.19 - Domicilio dell'appaltatore
- Art.20 - Subappalto del servizio e cessione del contratto
- Art.21 - Contenzioso

TITOLO III - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- Art.22 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio
- Art.23 - Cauzione definitiva
- Art.24 - Assicurazioni
- Art.25 - Licenze e Autorizzazioni

TITOLO IV - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

- Art.26 - Disposizioni generali relative al personale
- Art.27 - Organico
- Art.28 - Rapporto di lavoro
- Art.29 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa
- Art.30 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti
- Art.31 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti
- Art.32 - Responsabile del servizio
- Art.33 - Norme comportamentali del personale
- Art.34 - Continuità degli addetti

TITOLO V - MENU' PER GLI UTENTI CON SERVIZIO DI PASTI PRONTI

- Art.35 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- Art.36 - Articolazione dei Menù
- Art.37 - Struttura dei menù per le diverse tipologie di utenti
- Art.38 - Diete speciali

Art.39 - Menù alternativi e diete in bianco

Art.40 - Modalità di confezionamento e conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 41 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

Art.42 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Art.43 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Art.44 - Indumenti di lavoro

Art.45 - Igiene del personale

Art.46 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Art.47 - Manipolazione, cottura e divieto di riciclo

TITOLO VII - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.48 - Quantità degli ingredienti

Art.49 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

TITOLO VIII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art.50 - Gestione informatizzata del servizio

Art.51 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti pronti durante il trasporto e la somministrazione

Art.52 - Mezzi di trasporto

Art.53 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

Art.54 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

TITOLO IX - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.55 - Norme per la somministrazione

Art.56 - Quantità in volumi e in pesi

Art.57 - Orario di somministrazione dei pasti agli utenti

TITOLO X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI PRONTI

Art.58 - Regolamenti

Art.59 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Art.60 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

Art.61 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Art.62 - Lavaggio e pulizia

Art.63 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Art.64 - Rifiuti e materiali di risulta

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.65 – Norme generali

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.66 - Disposizioni generali

Art.67 - Controlli da parte della Stazione appaltante

Art.68 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione appaltante

Art.69 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

Art.70 - Blocco delle derrate

Art.71 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

Art.72 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa e degli utenti

TITOLO XIII - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art.73 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Art.74 - Liquidazione

Art.75 - Revisione prezzi

TITOLO XIV - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.76 - Locali e beni per lo svolgimento del servizio

Art.77 - Divieto di variazione della destinazione d'uso e verifica dei locali di produzione

Art.78 - Manutenzioni di competenza dell'Impresa

Art.79 - Rinvio

Allegati:

- Allegato A) Specifiche tecniche ed aspetti merceologici delle derrate alimentari;
- Allegato B) Tabelle dietetiche
- Allegato C) Tecniche validate per una corretta porzionatura
- Allegato D) Esempio di menù estivo;
- Allegato E) Esempio di menù invernale.