

COMUNE DI BANCHETTE
Provincia di Torino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ED AZIENDALE

Anni scolastici 2014/2015- 2015/2016- 2016/2017

INDICE

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 - Definizioni
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Consegna immobili, attrezzature ed arredi
- Art. 4 - Durata dell'appalto
- Art. 5 - Tipologia dell'utenza
- Art. 6 - Tipologia del servizio richiesto
- Art. 7 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 8 - Ubicazione dei plessi scolastici
- Art. 9 - Dimensione presunta dell'utenza
- Art. 10 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza
- Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 12 - Interruzione del servizio
- Art. 13 - Trattamento dei dati personali

TITOLO II: ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 14 - Assicurazioni
- Art. 15 - Spese e tasse
- Art. 16 - Deposito cauzionale
- Art. 17 - Spese inerenti al servizio
- Art. 18 - Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie
- Art. 19 - Spese per l'adeguamento delle attrezzature

TITOLO III: PERSONALE

- Art. 20 - Personale
- Art. 21 - Vestiario
- Art. 22 - Idoneità Sanitaria
- Art. 23 - Applicazioni contrattuali
- Art. 24 - Obblighi assicurativi
- Art. 25 - Disposizioni igienico sanitarie
- Art. 26 - Obblighi del personale

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 27 - Sicurezza alimentare

Art. 28 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 29 - Etichettatura delle derrate

Art. 30 - Pezzature

Art. 31 - Garanzie di qualità

TITOLO V : IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32 - Condizioni della cucina - Manuale di autocontrollo igienico

Art. 33 - Conservazione delle derrate

Art. 34 - Riciclo

TITOLO VI: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 35 - Manipolazione e cottura

Art. 36 - Preparazione piatti freddi

Art. 37 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art. 38 - Linea refrigerata

Art. 39 - Pentolame per la cottura

Art. 40 - Condimenti

TITOLO VII : MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 41 - Menù

Art. 42 - Variazione del menù

Art.43 – Forniture diverse

TITOLO VIII : TABELLE DIETETICHE

Art. 44 - Quantità degli ingredienti

Art. 45 - Introduzione di nuovi piatti

Art. 46 - Diete speciali

TITOLO IX : NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art 47 - Contenitori

Art. 48 - Mezzi di trasporto

Art. 49 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

TITOLO X: NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 50 - Somministrazione

Art. 51 - Personale addetto alla distribuzione

Art. 52 - Quantità in volumi e in pesi

Art. 53 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

Art. 54 - Informazione ai commensali

Art. 55 - Disposizioni igienico sanitarie

TITOLO XI: MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 56 - Interventi ordinari e straordinari

Art. 57 - Pulizie esterne

Art. 58 - Rifiuti

TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 59 - Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 60 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 61 - Piano di evacuazione

TITOLO XIII: CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 62 - Diritto di controllo dell'A.C.

Art. 63 - Effetto obbligatorio del contratto

Art. 64 - Controllo della qualità

Art. 65 - Organismi preposti al controllo

Art. 66 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

Art. 67 - Conformità degli alimenti e controlli

Art. 68 - Blocco delle derrate

Art. 69 - Metodologia del controllo qualità

Art. 70 - Conservazione campioni

Art. 71 - Rilievi dei tecnici

Art. 72 - Contestazioni

Art. 73 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

TITOLO XIV : PENALI

Art. 74 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

TITOLO XV: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 75 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 76 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

TITOLO XVI: ARBITRATO

Art. 77 - Collegio arbitrale

Art. 78 - Mancato accordo

Art. 79 - Sede di Arbitrato

Art. 80 - Spese

Art. 81 - Richiamo alla Legge ed altre norme

TITOLO XVII: IMMOBILI

Art. 82 - Centro di cottura e locali ricevimento pasti nelle scuole

Art. 83 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

Art. 84 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

Art. 85 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

Art. 86 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art. 87 - Licenze ed Autorizzazioni

Art. 88 - Attrezzature

TITOLO XIX NORME FINALI

Art. 89 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Art. 90 - Allegati

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Definizioni

- Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica.
- Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Banchette che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica e della mensa dipendenti del Comune di Banchette.

Il servizio prevede:

- l'acquisizione delle prenotazioni dei pasti tramite il sistema informatico fornito dal Comune o tramite altro mezzo sostitutivo sempre da esso indicato
- la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la Cucina Centralizzata, secondo il legame fresco-caldo
- il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multi-razione presso i locali di consumo, plessi scolastici della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I° grado presso il cui refettorio pranzano anche i dipendenti comunali;
- l'apparecchiatura dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti fino ad eventuale diversa organizzazione del servizio;
- il riordino e la pulizia della Cucina Centralizzata, il ritiro ed il lavaggio delle stoviglie provenienti dai vari plessi scolastici dipendenti, la gestione dei rifiuti, con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio dei contenitori sporchi dai locali di consumo del pasto;
- la fornitura, il trasporto e la distribuzione, presso i locali di consumo, delle merende per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria;
- la segnalazione scritta all' A.C. di eventuali differenze fra gli utenti prenotati e gli utenti effettivamente presenti. La segnalazione deve contenere tutti i dati necessari per la corretta identificazione dell'utente.

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) il servizio, come sopra descritto potrà essere attivato nel caso in cui l'A.C. decidesse di organizzare dei centri estivi.

Art 3 - Consegna immobili, attrezzature ed arredi

La Committenza mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali della Cucina Comunale Centralizzata di Via della Torretta 9/D – Banchette, con i relativi impianti, ma totalmente privi di

attrezzature , nonché i locali di ricevimento pasti e relativi arredi (tavoli e sedie, carrelli in acciaio INOX per la distribuzione ed armadi in acciaio Inox per la conservazione delle stoviglie e del materiale a perdere).

L'Impresa aggiudicataria dovrà , prima dell'avvio del servizio, attrezzare la cucina con quanto necessario all'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto. All'Impresa aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi dei locali di ricevimento pasti .

L'impresa, dopo attenta verifica, dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso. I locali e le attrezzature presi in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione. I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti,) di cui al verbale di consegna s'intende in buono stato di conservazione e sufficiente in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti

Art. 4 - Durata dell'appalto

Le informazioni relative alla durata del contratto sono specificate all'art. 3 del disciplinare di gara.

Art. 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della Scuola per l'infanzia e da studenti delle Scuole dell'obbligo (primaria e secondaria di I° grado) da personale operante presso i plessi scolastici, da dipendenti comunali e da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C. nonché da altre utenze autorizzate dall'A.C.

Art. 6 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

Scuola per l'infanzia e scuola primaria

Il servizio prevede: la prenotazione dei pasti mediante sistema informatico od altro sistema indicato dall'A.C., la preparazione e il trasporto degli stessi, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, dei tavoli e delle sedie dei refettori , il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. Prevede altresì la preparazione ,la consegna e la distribuzione delle merende.

Scuola secondaria di primo grado e dipendenti comunali.

Il servizio prevede la prenotazione dei pasti mediante sistema informatico od altro sistema indicato dall'A.C , la preparazione dei pasti e la loro distribuzione in *self service*, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature il lavaggio delle stoviglie e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. La pulizia del refettorio e dei servizi igienici annessi.

Altre Utenze

Il servizio prevede la possibilità di fornire pasti a terzi alle condizioni che saranno concordate nei singoli protocolli di autorizzazione tra A.C. e I.A., previa deliberazione della Giunta Comunale.

Art.7 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Impresa può presentare in fase di esecuzione del servizi, proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Art. 8 - Ubicazione dei plessi scolastici

Le strutture di ristorazione e le relative ubicazioni, per l'anno scolastico in corso, sono quelle di seguito elencate:

SCUOLE DELL'INFANZIA

Banchette Borgonuovo. Via Aprato 2 utenza suddivisa in 2 punti di distribuzione
Servizio al tavolo

SCUOLA PRIMARIA- "W.Fillak"

Banchette Borgonuovo Via della Torretta 22 utenza suddivisa in 4/5 punti di distribuzione
Servizio misto al tavolo o al *self service* a seconda degli
alimenti e dell'età dei bambini

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO - "S.Pertini"

Banchette Via della Torretta 9 utenza suddivisa in 1 punto di distribuzione
Self- service

MENSA DIPENDENTI COMUNALI

C/o refettorio della scuola secondaria di I° grado "S.Pertini" via della Torretta 9

Art. 9 - Dimensione presunta dell'utenza

La dimensione media giornaliera dell'utenza, sulla base dei dati relativi all'anno in corso, è quella di seguito presuntivamente indicata:

SCUOLA DELL'INFANZIA	PRANZI	MERENDE
Alunni	75	75
Adulti (Insegnanti, Personale)	5	-
utilizzo annuo giorni 190 circa		
SCUOLA PRIMARIA DI 1° GRADO	PRANZI	MERENDE
Alunni	130	45
Adulti (Insegnanti, Personale)	10	-
utilizzo annuo giorni 180 circa		

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO PRANZI

Alunni (2 giorni/settimana)	n.	180
(2 giorni/settimana)	n.	160
(1 giorno/settimana)	n.	40
Adulti (4 giorni/settimana)	n.	7
Adulti (1 giorno/settimana)	n.	2

utilizzo annuo giorni 170 circa

N.B.= I giorni indicati potranno subire delle variazioni le quali saranno comunicate in tempo utile dall'A.C. all'impresa.

DIPENDENTI COMUNALI

n. 2 pranzi al giorno circa

IMPORTO PRESUNTO A BASE DI GARA.

		prezzo unitario a base d'asta	ammontare annuo
totale pasti per anno	62000	€ 4,70	€ 291.400,00
oneri sicurezza(2%) su importo base d'asta non soggetto a ribasso		€ 0,10	€ 6.200,00
totale merende per anno	22500	€ 0,49	€ 11.025,00
oneri sicurezza(2%) su importo base d'asta non soggetto a ribasso		€ 0,01	€ 225,00
totale servizi			€ 302.425,00
totale presunto triennio contrattuale			
importo annuo	durata appalto	ammontare appalto 3 anni	
€ 302.425,00	3	€ 907.275,00	
oneri sicurezza(2%) su importo base d'asta non soggetto a ribasso			€ 19.275,00
importo totale appalto			€ 926.550,00

Art.10 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'A.C. si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, inizialmente indicate in via temporanea o definitiva, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana. L'I. A. è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio al prezzo di aggiudicazione, anche a seguito di eventuali modifiche apportate.

I numeri dei pasti riportati all'art. 9 precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico stabilito dalle sedi di Autonomia scolastica, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Per eventuali altre utenze l'erogazione del servizio dovrà avvenire alle condizioni che saranno concordate nei singoli protocolli di autorizzazione tra A.C. e I.A.

Art. 12 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 13 – Trattamento dati personali

L'I.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal D. Lgs. N° 196/2003 e successive modifiche e integrazioni.

TITOLO II

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 14 Oneri a carico dell'I.A.

Spese inerenti al servizio.

Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato sono interamente a carico dell'I.A., eccetto quelle esplicitamente a carico dell'A.C.

In particolare, ma non a titolo esaustivo, sono a carico dell'I.A. :

- 1) la fornitura, l'integrazione e l'installazione delle attrezzature del Centro di cottura
- 2) l'acquisto di tutte le derrate, conformi a quanto disposto dal presente capitolato e alle norme vigenti in materia, occorrenti al confezionamento dei pasti previsti dal menù e dei pasti per gli utenti che seguono diete alimentari autorizzate dall'A.C.
- 3) la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il Centro di cottura, dei pasti e delle merende per le utenze della scuola dell'infanzia e primaria.
- 4) la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il Centro di cottura, dei pasti e delle merende per le utenze della scuola secondaria e dei dipendenti comunali.
- 5) Il trasporto dei pasti a tutti i refettori delle scuole dell'infanzia e primaria, la preparazione dei tavoli e la distribuzione di pasti e merende negli orari indicati all'art. 49 del presente capitolato.
- 6) La distribuzione in self service dei pasti per studenti e docenti della scuola secondaria di I° grado e per i dipendenti comunali
- 7) L'allestimento dei refettori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado.
- 8) La fornitura di scorte alimentari per far fronte ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione dei pasti. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da conservarsi presso l'apposito magazzino devono essere sufficienti al confezionamento del numero indicativo di pasti giornaliero. Le derrate depositate devono riguardare prodotti non alterabili.

- 9) La fornitura di carrelli (termici ove occorre) e di contenitori (termici ove occorre) per provvedere al trasporto e alla distribuzione nei vari refettori.
- 10) La pulizia straordinaria generale (compresi vetri, pareti, arredi, infissi e zanzariere) e il risanamento completo dei locali del Centro di cottura e dei refettori della scuola secondaria di I° grado, della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, all'inizio e al termine del periodo di gestione del servizio di refezione scolastica.
- 11) La pulizia ordinaria delle attrezzature del Centro di Cottura, del pentolame, delle stoviglie ,dei vassoi dei carrelli e degli arredi dei refettori delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di I° grado.
- 12) La pulizia ed il riassetto quotidiano del Centro di Cottura, dei locali di pertinenza, del refettorio della scuola secondaria di I° grado e dei bagni ad esso annessi , ivi compresi i serramenti, i vetri, gli aspiratori, controsoffittature e tubature eventualmente presenti.
- 13) Il lavaggio ed il riordino di pentole, tegami, utensili e quant'altro utilizzato per l'elaborazione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti.
- 14) La fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario e conforme alle disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza sul lavoro.
- 15) La fornitura , al personale, degli indumenti di lavoro.
- 16) La fornitura di camici, cuffie e soprascarpe monouso ai componenti degli organi di controllo.
- 17) La rimozione e lo smaltimento dei rifiuti secondo le indicazioni della Società che ne gestisce la raccolta e lo smaltimento.
- 18) La fornitura di tutto il materiale di consumo necessario (tovagliette e tovaglioli di carta, carta stagnola, pellicola trasparente, carta da cucina, carta forno, sacchi dell'immondizia ecc..)
- 19) La fornitura e la sostituzione delle stoviglie, delle posate e dei vassoi per il self-service.
- 20) Le spese di manutenzione ordinarie e straordinarie degli impianti e delle attrezzature, compresa l'imbiancatura dei locali quando necessario.
- 21) Disinfestazione e derattizzazione periodica del Centro di cottura e del refettorio della scuola secondaria di I° grado.
- 22) Disgorgo delle tubature di scarico del Centro di cottura e servizi annessi.
- 23) Prelievo di almeno un pasto campione completo per ogni giorno di erogazione del servizio, da conservarsi per 72 ore come meglio specificato all' art. 70 del presente capitolato.
- 24) Confezionamento di un piatto campione, esemplificativo delle grammature, per ogni refettorio
- 25) La redazione, l'adeguamento e tutte le spese connesse alle operazioni relative all'elaborazione ed all'applicazione del pianto di autocontrollo (H.A.C.C.P.) di cui al D.Lgs 193/2007.
- 26) Spese per analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, attrezzature, ambienti e personale di servizio.
- 27) La puntuale compilazione delle presenze nei vari refettori con la segnalazione scritta dei nominativi degli utenti che hanno fruito del servizio senza aver effettuato la corretta prenotazione.
- 28) Sono a carico dell'I.A. tutte le utenze relative al Centro di cottura come meglio specificato all'art. 17

29) E' a carico dell'I.A. la tassa per la raccolta dei rifiuti relativa ai locali del Centro di Cottura e dei magazzini e uffici annessi.

Art. 14 – Assicurazioni

Le informazioni relative alle polizze assicurative richieste sono specificate all'art . 15 del disciplinare di gara.

- Spese e tasse

Le informazioni relative alle spese ed alle tasse a carico dell'I.A. sono specificate all'art. 16 del disciplinare di gara

Art. 16 - Deposito cauzionale

Le informazioni relative a deposito cauzionale sono specificate all'art. 17 del disciplinare di gara.

Art. 17 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono altresì a carico dell'I .A. le spese per le utenze telefoniche, dell'energia elettrica, acqua e gas del centro di cottura. A tal fine, l'I. A. si doterà di una linea telefonica e farà volturare in proprio capo i contatori esistenti di energia elettrica e gas. La fornitura di acqua sarà contabilizzata tramite un sub- contatore posto fra il contatore generale dell'edificio scolastico e l'inizio della rete idrica della cucina. L'I.A. è tenuta a versare all'A.C la quota parte relativa ai consumi di acqua così rilevati.

Art. 18 – Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alla cucina, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi presenti in cucina, nonché alle attrezzature presenti nei locali di ricevimento pasti dei singoli plessi scolastici, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

Art. 19 - Spese per l'adeguamento delle attrezzature

Tutte le spese per l'adeguamento, la sostituzione e l'integrazione eventuale o il potenziamento delle attrezzature presso il centro di cottura ed i refettori di tutte le scuole, sono a totale carico dell'Impresa. Resta inteso che le attrezzature della cucina sono di esclusiva proprietà dell'impresa, mentre quelle dei refettori resteranno di proprietà dell'A.C..

TITOLO III

PERSONALE

Art. 20 - Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale assunto dell'Impresa in forma diretta (dipendente) o indiretta (interinale o mediante consulenza) in relazione alle attuali normative

sul rapporto di lavoro. L'I.A. deve, comunque essere in grado, dietro richiesta dell'A.C. di fornire idonea documentazione relativa della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e copia dei Contributi Servizio Sanitario di tutto il personale impiegato nell'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art. 21 - Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

L'I. A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Art.22 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative ed istruito relativamente alle procedure di autocontrollo previste dal piano predisposto dalla I.A. ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

Art. 23 - Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

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

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'A. C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I. A.

L'I. A. è tenuta al rispetto del D. L.gs. 151/2001, art. 7, relativo alla tutela della donna e del bambino.

24 – Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e

l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesimo.

Alla Committenza spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, ed assicurativi obbligatori.

Art. 25 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 26 - Obblighi del personale

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o dai suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

E' fatto assoluto divieto al personale addetto alla distribuzione dei pasti, di consumare il proprio pasto nei refettori delle scuole durante il servizio. L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti e addetti che non osservassero modi seri e cortesi con i Commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 27 - Sicurezza alimentare

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

Art. 28 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n.A1)

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Art. 29 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 30 - Pezzature

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'A.C., previste nell'allegato A1.

Art. 31 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e produrre all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e all'allegato A1.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32 - Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare quanto previsto dal D. Lgs. N. 193/2007.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva e presso i centri di distribuzione.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

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

L'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori sterili forniti dall'Impresa stessa, tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina scolastica per almeno 72 ore, come indicato nel successivo articolo 70.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione pasti.

Art. 33 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti compreso il D. M. del 20.10.82 .

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

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

Adeguate cartellonistiche che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'A. I. che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere i lavori il servizio.

Art. 34 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 44 del presente capitolato.

TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 35 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi del D. Lgs. N.193/2007.

Art. 36 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C. in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327

Art. 37 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata , tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 38 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono : arrostiti, roast-beef , lessi, brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 39 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Art. 40 - **Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

TITOLO VII

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 41 - **Menù**

I menu sono articolati in menu estivo e menu invernale. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù (allegati n.A2-A3-A4 e A5).

L'I.A. in accordo con l'A.C. si rende disponibile a fornire una tantum dei piatti tipici della zona che non sono normalmente inclusi nei menù allegati :

in inverno : polenta e merluzzo, castagne al burro.

In estate : vitello tonnato, pomodori ripieni.

La frutta, normalmente inserita nei menù come “ frutta di stagione” dovrà essere la più varia possibile.

In autunno e inverno dovranno man mano essere proposti agli utenti i seguenti frutti :

mele (anche nella varietà pink lady), pere,kiwi,arance, clementine , pompelmi,banane, cachi,castagne, nespole.

In primavera ed estate , oltre a mele, banane ed altra frutta più comune dovranno essere proposti i seguenti frutti: fragole,ciliegie,ananas, melone, anguria, prugne, susine,albicocche,uva , pesche e fichi.

Si dovrà prestare molta cura nella rotazione della frutta proposta, soprattutto quando ne è previsto il consumo anche a merenda.

Le variazioni ai menù di cui agli allegati A2-A3-A4-A5 sono consentite, in via temporanea, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Art. 42 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Art. 43- Forniture diverse

L' A.C. inoltre potrà richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tale fornitura oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede inoltre un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

Cestini freddi :

pane 100 g * (in pezzature da 50 g)

prosciutto cotto 50 g *

formaggio 80 g *

un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml

una banana o altro frutto

una barretta di cioccolato da 20 g

acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

* Per gli adulti e gli alunni della scuola secondaria di I° grado il pane deve essere fornito in quantità di 200 g in pezzatura da 50 g. Il prosciutto deve essere fornito in quantità di 100 g e il formaggio in quantità di 160 g.

TITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE

Art. 44 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste negli allegati A6- A7 . "RICETTE INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI" e "TABELLA DI CONVERSIONE DELLE GRAMMATURE DA COTTO A CRUDO" nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola

porzione a seconda dell'età degli utenti. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 45 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I. A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell'A.C., o l'A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I. A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Art. 46 - Diete speciali

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Qualora, invece, la dieta richieda esclusivamente l'eliminazione di un alimento, lo stesso sarà sostituito con un altro dello stesso valore nutrizionale.

Nel caso vi siano utenti affetti da celiachia, L'I.A. è tenuta a fornire il pasto previsto dal menù utilizzando alimenti privi di glutine e stoviglie dedicate.

Le diete dovute a convinzioni religiose non necessitano di un certificato medico e saranno richieste dai genitori per il tramite dell'ufficio scuole dell'A.C.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali 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.

TITOLO IX

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art 47 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene o materiale similare, 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 previste dalla legge.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 48 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

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

Art. 49 - Orari di distribuzione dei pasti

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 mensa con carrello dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico, salvo i casi di esistenza di percorso specifico dall'ingresso ai locali ricevimto pasti.

La distribuzione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli orari indicati dall'A.C. e di seguito specificati:

			PASTI	MERENDE
Scuola dell'infanzia	1° turno	ore	11,45	ore 16.00
	2° turno	ore	12.30	
Scuola Primaria	1° turno	ore	12,40	ore 16.30
	2° turno	ore	13.15	
Scuola Secondaria di I° grado		ore	13.00	
Dipendenti comunali		ore	12,20	

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

Eventuali variazioni agli orari previsti potranno essere richiesti dal Dirigente scolastico per motivi inerenti all'attività didattica.

Per ogni terminale di distribuzione l'I. A. emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'I. A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO X

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 50 - Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

Art. 51 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente e/o incaricato dall'I. A. che è responsabile del buon funzionamento del servizio. Il personale dovrà essere in numero sufficiente a poter distribuire i pasti a tutti gli utenti (dal primo piatto alla frutta) in non più di 45 minuti.

Art.52 - Quantità in volumi e in pesi

L'Impresa deve rispettare la tabella di cui all'allegato A 7 del presente Capitolato relativa ai pesi cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione del pranzo, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art. 53 - Operazioni da effettuare prima , durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
8. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
9. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.

10. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
11. eseguire la distribuzione mediante i carrelli in dotazione o a self-service dove previsto
12. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
13. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle tabelle delle grammature pro capite e dei pesi a cotto e/o a crudo .
14. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
15. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata
16. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto
17. la distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto
18. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico
19. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
20. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti

L'I.A. dovrà inoltre provvedere giornalmente alla compilazione dei prospetti dei pasti consumati dai dipendenti ed alla loro consegna mensile all'Ufficio Scuole dell'A.C.

Art. 54 - Informazione ai commensali

L'Impresa é tenuta ad evidenziare nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

Art. 55 -Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, con particolare riferimento al D.L.193/2007.

TITOLO XI

MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 56 - Interventi ordinari e straordinari

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 57 - Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina centralizzata sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'I.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina .

Art. 58 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi della Legge 915/82 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti inerenti la cucina centrale sono a carico dell'Impresa.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 59 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I. A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626 dell'11/09/1994 e – D.Lgs 81/08 e successive modificazioni.

In particolare l'I. A. entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4 comma 2, let. a del D. Lgs. 626/97). Il documento deve essere trasmesso alla Committenza, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'I. A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committenza e l'I. A.

Resta a carico dell'I. A. organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committenza come pure il Legale

rappresentante dell'Impresa e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa sia della Committenza.

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 60 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, entro 15 giorni dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell'8/06/1982 e D.L.vo n. 493 del 14/08/1996).

Art. 61 - Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 62 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'I. A. e quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'I.A..

Art. 63- Effetto obbligatorio del contratto

L'I.A. è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta ed inderogabile conformità ai contenuti del presente contratto ed alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dalla Committenza poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni della Committenza formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 64- Controllo della qualità

L'I. A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D. Lgs. 193/2007 e ogni sua successiva revisione.

Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla Committenza.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza alla Committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 65 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. - l'Ufficio Ristorazione preposto dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., la commissione mensa.

Art. 66 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

(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.

La struttura ed i compiti della Commissione mensa sono specificati nell'allegato A8.

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.

Art. 67 – Conformità degli alimenti e controlli

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" Allegati A1, A 6, A 7. Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati della Committenza.

Art. 68 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I responsabili della Commissione Mensa o i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera

(se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni 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, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'I. A. deve presentare all'A.C. la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'I. A..

Art. 69 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 70 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

Art. 71 - Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti 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 dall'A.C.

Art. 72 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 73 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO XIV

PENALI

Art. 74 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere

ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

1. utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00;
2. qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 3.000,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
3. sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu o mancato rispetto del menù: € 100,00;
4. quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 20 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
5. inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: € 350,00;
6. intervallo di tempo superiore a 1 ora tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione: € 300,00;
7. temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4°C per quelli da consumarsi freddi: € 300,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
8. non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1000,00;
9. non corrispondenza degli alimenti previsti per i pasti a dieta € 1000,00
10. di modifiche non autorizzate della Committenza ai servizi sub-appaltabili € 2.600,00
11. ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili

direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1500,00.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta aggiudicataria con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

TITOLO XV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 75 - Ipotesi di risoluzione del contratto

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I. A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I. A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

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 concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della Cucina Comunale;
- e) mancate osservanze del Sistema di Autocontrollo D. Lgs.193/2007;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza
- h) casi di intossicazione alimentare;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- n) sub-appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- o) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- p) ulteriore inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- q) destinazione dei locali affidati all'I. A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.

r) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C.

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

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Committenza, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Committenza avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Committenza potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 76 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, L'A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'I.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XVI

ARBITRATO

Art. 77 - Collegio arbitrale

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e seguenti del C.P.C.

Il collegio arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti, e sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

Art. 78 - Mancato accordo

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di competenza.

Lo stesso Presidente del Tribunale nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

Art. 79 - Sede di Arbitrato

Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il tribunale di Ivrea.

La sentenza del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

Art. 80 - Spese

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le Parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

Art. 81 - Richiamo alla Legge ed altre norme

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

L'impresa è tenuta all'applicazione ed alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio Dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali di pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministro della Sanità 28.03.2001 "Interpretazioni ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

TITOLO XVII

IMMOBILI

Art. 82 – Centro di cottura e locali di ricevimento pasti nelle scuole

L'A.C. mette a disposizione dell'I. A. i locali della Cucina Comunale Centralizzata sita in via della Torretta 9 a Banchette, unitamente agli impianti.. L'Impresa dovrà a proprie cure e spese rendere la suddetta Cucina Centralizzata adeguata al livello del servizio richiesto dall'A.C. qualora ve ne fosse la necessità rispetto all'esistente.

In caso di aggiudicazione dell'appalto in suo favore l'Impresa dovrà realizzare quanto proposto, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati.

L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria.

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

L'A.C. mette inoltre a disposizione tutti i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici, , comprensivi di impianti, attrezzature ed arredi esistenti.

Art. 83 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

L'A.C. dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti situati presso la cucina centrale e le attrezzature esistenti presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature rimangono di proprietà dell'A.C. e saranno utilizzate dall'I. A. che ne garantirà efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. restano di proprietà dell'A.C. e per le stesse non sarà riconosciuta alcun compenso o indennizzo.

Art. 84 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 85 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

Art. 86 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare la cucina comunale centralizzata per produrre pasti destinati ad utenze diverse da quelle previste dal presente Capitolato o autorizzate dall'A.C.), tranne diversa disposizione dell'A.C. e nei limiti consentiti dalla stessa.

Art. 87 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle licenze edilizie, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

Art. 88 - Attrezzature

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

TITOLO XIX

NORME FINALI

Art. 89 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Saranno a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo:

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

Art. 90 - Allegati

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- | | |
|----------------------------|---|
| • Allegato n. A1. | Caratteristiche delle derrate alimentari |
| • Allegati n.A2- A3 –A4-A5 | Menù estivi ed invernali |
| • Allegati n A.6 | Ricette e grammature pasti |
| • Allegato A 7 | Tabella di conversione crudo/cotto |
| • Allegato n .A 8 | Struttura e compiti della Commissione mensa |