



CITTÀ di SUSÀ

PROVINCIA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER LA GESTIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA MENSA SCOLASTICA
DELLE SCUOLE PRIMARIE STATALI E PARITARIA, DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO.

ART. 1 - Condizioni generali e particolari.	3
ART. 2 - Oggetto dell'appalto.....	3
ART. 3 - Tipologia del servizio richiesto.	3
ART. 4 - Durata del servizio.	4
ART. 5 - Tipologia dell'utenza.	4
ART. 6 - Standard minimi di qualità del servizio.....	4
ART. 7 - Prezzo del pasto.....	4
ART. 8 - Revisione dei prezzi.	4
ART. 9 - Pagamenti.	4
ART. 10 - Spese.	4
ART. 11 - Cauzione provvisoria.	5
ART. 12 - Cauzione definitiva	5
ART. 13 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	5
ART. 14 - Inizio della fornitura e eventuali interruzioni del servizio.....	5
ART. 15 - Elenco scuole e dimensione presumibile dell'utenza.....	6
ART. 16 - Prenotazioni:	7
ART. 17 - Calendario del servizio.....	7
ART. 18 - Strutture, impianti. Attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria.	7
ART. 19 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e manutenzione ordinaria degli impianti.....	7
ART. 20 - Inventario.....	8
ART. 21 - Verifiche in base agli inventari di consegna	8
ART. 22 - Accessi	8
ART. 23 - Oneri inerenti il servizio.....	8
ART. 24 - Assicurazioni.....	8
ART. 25 - Materiale di consumo.	9
ART. 26 - Sospensione del servizio.....	9
ART. 27- Divieto di subappalto.	9
ART. 28 - Manutenzione ordinaria dei refettori.....	9
ART. 29 - Contenitori	9
ART. 30 - Mezzi di trasporto.	9
ART. 31 - Distribuzione.....	10
ART. 32 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche.....	10
ART. 33 - Garanzie di qualità.	10

ART. 34 - Norme legislative.....	10
ART. 35 - Personale.....	10
ART. 36 - Responsabile del servizio.	11
ART. 37 - Addestramento.	11
ART. 38 - Vestiario.	11
ART. 39 - Igiene del personale.	11
ART. 40 - Rispetto della normativa.....	11
ART. 41 - Applicazione contrattuale.....	12
ART. 42 - Etichettatura delle derrate.....	12
ART. 43 - Menù.....	12
ART. 44 - Variazioni al menù.....	12
ART. 45 - Organizzazione lavoro per la produzione.....	13
ART. 46 - Modalità di confezionamento.....	13
ART. 47 - Conservazione campioni.....	13
ART. 48 - Livello della qualità igienica.....	13
ART. 49 - Conservazione delle derrate.....	13
ART. 50 - Riciclo.....	14
ART. 51 - Modalità di smaltimento dei rifiuti.....	14
ART. 52 - Manipolazione e cottura.....	14
ART. 53 - Preparazione -	14
ART. 54 - Operazioni preliminari.....	14
ART. 55 - Linea refrigerata.....	15
ART. 56 - Pentolame per la cottura.....	15
ART. 57 - Condimenti.....	15
ART. 58 - Pulizia e sanificazione.....	15
ART. 59 - Caratteristiche dei detersivi.....	16
ART. 60 - Divieti.....	16
ART. 61- Pulizia impianti.....	16
ART. 62 - Modalità di utilizzo dei detersivi.....	16
ART. 63 - Spogliatoi e servizi igienici.....	16
ART. 64 - Segnalazioni antinfortunistiche.....	16
ART. 65 - Organismi preposti al controllo.....	16
ART. 66 - Controlli da parte della Committente.....	16
ART. 67 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria.....	17
ART. 68 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa).....	17
ART. 69 - Metodologia del controllo di qualità.....	17
ART. 70 - Prelievi.....	17
ART. 71 - Rilievi dei tecnici.....	17
ART. 72 - Stipula del Contratto.....	17
ART. 73 - Certificazione antimafia.	18
ART. 74 - Penalità.....	18
ART. 75 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	19
ART. 76 - Obbligo dell'Impresa Aggiudicataria.....	19
ART. 77 - Fallimento o amministrazione controllata.....	19
ART. 78 - Facoltà della Amministrazione Comunale.....	19
ART. 79 - Disposizioni finali.....	19
Allegati.....	20

Il Comune di Susa appalta con il sistema del pubblico incanto di cui al D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e sotto l'osservanza del presente capitolato speciale d'appalto, il servizio di gestione e funzionamento della mensa scolastica per gli alunni delle Scuole dell'infanzia, primarie, e secondarie di primo grado che partecipano a tempo pieno.

Il servizio in oggetto è riferito alle seguenti scuole così ubicate:

Scuola primaria statale	corso Luciano Couvert n. 24
Scuola primaria statale	via Mazzini n. 27
Scuola primaria paritaria	piazza Savoia n. 23
Scuola dell'infanzia	corso Luciano Couvert n. 24
Scuola secondaria di primo grado statale	piazza Savoia n. 21

ART. 1 – Condizioni generali e particolari.

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali per la mensa e si accolla gli oneri relativi all'energia elettrica ed al riscaldamento degli stessi.

L'appaltatore dovrà provvedere al confezionamento dei cibi e il lavaggio delle stoviglie in propri locali idonei ed in regola con le autorizzazioni sanitarie, dando comunicazione della relativa ubicazione all'autorità comunale. L'appaltatore dovrà avere in proprietà o in piena disponibilità, per tutta la durata dell'appalto un centro cottura esterno posto ad una distanza tale da consentire la consegna dei pasti con le condizioni di fresco caldo e per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienica-sanitaria.

ART. 2 – Oggetto dell'appalto.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura della ditta, veicolazione e distribuzione dei pasti (come da allegate tabelle e menù tipo), nonché la preparazione dei tavoli, le pulizie ed il riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

a) **FORNITURA VIVERI:**

l'acquisto delle derrate alimentari è a cura e spese della ditta appaltatrice.

b) **DISTRIBUZIONE PASTI:**

la distribuzione dei pasti avverrà, a cura della ditta, presso i refettori delle scuole primarie statali e parificate, dell'infanzia e secondaria di primo grado, dove i cibi dovranno essere trasportati dalla ditta a mezzo di contenitori termici e mezzi di trasporto adeguati.

Il servizio comprende la predisposizione refettori, la preparazione dei tavoli, il ricevimento pasti, lo scodellamento e la distribuzione),

c) **PULIZIA:**

la ditta provvederà alla pulizia dei locali utilizzati, dei refettori ed al lavaggio delle stoviglie in propri locali e con proprie attrezzature.

Il servizio comprende la pulizia pavimenti, il riordino dei tavoli, la gestione rifiuti con relativa differenziazione

ART. 3 – Tipologia del servizio richiesto.

I pasti preparati dovranno essere trasportati con il sistema del legume fresco/caldo in multirazione miste utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

Per quanto riguarda gli eventuali alimenti surgelati, i mezzi di trasporto devono essere conformi a quanto disposto dal D.Lgs. 155/97. In ogni caso va assicurato il rispetto della “catena del freddo” per gli alimenti deperibili.

ART. 4 – Durata del servizio.

Il servizio di fornitura pasti avrà la durata di 5 anni scolastici e precisamente: 2012/2013 – 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 – 2016/2017 (con scadenza ultimo giorno di scuola dell’anno scolastico 2016/2017). L’A.C. si riserva comunque la possibilità di variare detto calendario, nel caso intervengano modifiche nell’organizzazione scolastica, o l’apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all’impresa aggiudicataria.

È facoltà del Comune richiedere la proroga del rapporto nelle more della nuova aggiudicazione del servizio alle medesime condizioni contrattuali per un periodo non superiore a mesi tre, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ART. 5 – Tipologia dell’utenza.

L’utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da alunni delle scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado e da personale docente preposto all’assistenza degli stessi.

ART. 6 – Standard minimi di qualità del servizio.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 7 – Prezzo del pasto.

Con riferimento a quanto stabilito nell’allegato menù, nel prezzo unitario di un pasto, che s’intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall’Amministrazione alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Sono altresì compensati con l’importo di euro 0,0083 a pasto gli oneri per la sicurezza del lavoro sul quale non si applica il ribasso. Il prezzo unitario per pasto IVA esclusa è di € 4,33 oneri di sicurezza compresi (€ 4,50 IVA compresa).

Il valore globale dell’appalto è stimato in € 1.298075,00 oltre ad IVA di legge, di cui € 2.500,00 dicosti per la sicurezza sui quali non si applica il ribasso. Tale valore si riferisce alla durata complessiva dell’affidamento pari a cinque anni. Il valore massimo stimato dell’appalto, riferito ad un anno scolastico, è pari ad € 259.615,00 oltre ad IVA di legge.

ART. 8 – Revisione dei prezzi.

Il corrispettivo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale salvo quanto di seguito disposto.

Il prezzo del singolo pasto, quale risulterà dalla determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, è soggetto a revisione con cadenza annuale, (a settembre di ogni anno a partire dal secondo anno di affidamento, tenendo in considerazione l’indice ISTAT FOI) ai sensi D.lgs.163/2006 art. 115.

ART. 9 – Pagamenti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall’Impresa Aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile competente, nonché attestazione DURC di regolarità contributiva in corso di validità.

I pagamenti saranno effettuati, in mensilità posticipate, entro trenta giorni successivi dalla presentazione, da parte della ditta appaltatrice, di regolare fattura che potrà emettersi al termine del mese di pertinenza.

ART. 10 – Spese.

Tutte le spese inerenti e conseguenti all’appalto saranno a carico dell’Impresa Aggiudicataria., comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali, mentre l’I.V.A. sarà a carico dell’Amministrazione Comunale.

Nessuna ripetizione potrà avere luogo per le tasse regolarmente assolte qualora il contratto venga sciolto per inadempimento delle obbligazioni o per qualsiasi altra circostanza.

ART. 11 - Cauzione provvisoria.

A garanzia della presentazione dell'offerta, le ditte partecipanti alla gara dovranno prestare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta.

La cauzione provvisoria può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato, oppure mediante fideiussione bancaria oppure fideiussione assicurativa oppure fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 e in possesso di apposita autorizzazione rilasciata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, in originale e valida per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La fideiussione bancaria o assicurativa o dell'intermediario finanziario dovrà, contenere tutte le clausole dell'articolo 75 del D.Lgs 12.04.2006, n. 163 ed in particolare quelle di cui al comma 4.

La cauzione provvisoria, anche se costituita in contanti o in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato, dovrà essere accompagnata – pena l'esclusione espressamente comminata dall'art. 75, comma 8, del D.Lgs 12.04.2006, n. 163 - dall'impegno incondizionato del fideiussore, in caso di aggiudicazione, a favore dell'offerente, a rilasciare la garanzia per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del medesimo decreto.

In caso di raggruppamenti temporanei ai sensi dell'art. 37 del Codice si applicano le disposizioni dell'art. 128 del D.P.R. 207/2010.

In caso di associazioni temporanee di imprese di tipo orizzontale per beneficiare della riduzione di cui al predetto articolo è necessario che ciascuna impresa sia certificata ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006, comprese eventuali imprese associate ex art. 92, comma 5 del D.P.R. n. 207/2010; mentre, nell'ulteriore ipotesi di riunione o associazione di tipo verticale, la riduzione della cauzione si applica limitatamente alla quota parte riferibile a quella, tra le imprese riunite, dotate della certificazione, comprese eventuali imprese associate ex art. 92, comma 5 del D.P.R. n. 207.

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti non vincitori dopo l'espletamento della gara.

ART. 12 – Cauzione definitiva .

L'Impresa Aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto contrattuale annuo.

La cauzione dovrà essere costituita con le modalità previste dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 ed è prestata a garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dall'Impresa Aggiudicataria a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato alla scadenza del contratto in assenza di controversia.

ART. 13 – Rinuncia all'aggiudicazione.

Qualora la Ditta Aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria, che sarà incamerata con semplice atto amministrativo, fatti salvi gli ulteriori provvedimenti che l'Amministrazione potrà assumere.

ART. 14 – Inizio della fornitura e eventuali interruzioni del servizio.

L'Impresa Aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data di inizio dell'anno scolastico.

L'Amministrazione Comunale si riserva di anticipare o posticipare su richiesta delle scuole la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'Impresa Aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa aggiudicataria. In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa aggiudicataria, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, pasti freddi, trasportato o altro, da concordare, in alternativa, ma d'eguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione deve essere concordata con l'Amministrazione stessa;
- b) Interruzione temporanea del servizio per guasti. Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi potranno essere concordate tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come enunciate nel precedente punto a);
- 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 s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa aggiudicataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A tale titolo esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore:
terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In caso di assemblea sindacale degli insegnanti nelle prime ore di lezione o ingresso posticipato degli allievi per qualsiasi causa, il numero dei pasti sarà comunicato in via presuntiva entro le ore 9.30 e confermato definitivamente dopo l'ingresso degli alunni, entro comunque le ore 11 del giorno stesso, senza che l'eventuale variazione in diminuzione comporti addebiti per il Comune.

In tale circostanza, a seguito di accordi tra la ditta appaltatrice e l'Ufficio Istruzione del Comune potrà essere servito il pasto previsto per i giorni di sciopero o di assemblea sindacale. In tali casi sarà sospesa la somministrazione negli orari stabiliti della colazione ed il frutto, yogurt o budino sarà servito a pranzo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in casi eccezionali, di apportare nel corso della fornitura variazione nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari utilizzati per i pasti.

Si riserva inoltre la facoltà di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

ART. 15 – Elenco scuole e dimensione presumibile dell'utenza.

a) Scuole dell'infanzia e primaria

In linea di massima i pasti per i bambini delle Scuole dell'infanzia e primaria dovranno essere forniti dal lunedì al venerdì secondo il calendario ministeriale nella seguente quantità media presunta giornaliera:

Scuola dell'infanzia	n. 95 giornalieri (5 gg a settimana)
Scuola primaria paritaria	n. 85 giornalieri (3 gg a settimana)
Scuola primaria paritaria	n. 30 giornalieri (2 gg a settimana)
Scuola primaria di Via Mazzini	n. 60 giornalieri (3 gg a settimana)
Scuola primaria di C.so Couvert	n. 135 giornalieri (5 gg a settimana suddivisi in due turni di scodellamento)

b) Scuola secondaria di primo grado "B. Giuliano"

In linea di massima i pasti per i ragazzi della Scuola Media dovranno essere forniti per 3 giorni la settimana nella quantità media di n. 110 giornalieri e distribuiti su 2 turni di scodellamento.

Gli orari saranno indicati dai Dirigenti scolastici in base alle esigenze di turnazione.

Il quantitativo predetto ha valore indicativo e potrà essere aumentato o ridotto dal Comune a suo insindacabile giudizio, durante l'esecuzione della fornitura, senza che la Ditta possa richiedere indennizzi né praticare maggiori prezzi di quelli stabiliti dal Contratto.

Per ogni consegna nei diversi plessi dovranno essere rilasciate bolle di accompagnamento con il numero dei pasti consegnati, sulla base delle quali si provvederà alla verifica delle fatture mensili e quindi al pagamento delle medesime secondo quanto stabilito nell'art. 9 del presente capitolato.

ART. 16 – Prenotazioni:

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato all'Impresa Aggiudicataria entro le ore 9,30 dal personale incaricato.

ART. 17 – Calendario del servizio.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, a cura della Ditta. La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi e negli orari da concordare annualmente.

Il Comune provvederà tempestivamente a comunicare all'appaltatore, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, la data d'inizio del servizio di refezione sia per i vari ordini di scuola che per le ulteriori attività promosse.

Il Comune prevede di iniziare la fornitura con l'inizio dell'anno scolastico 2012/2013 – presumibilmente il 24 settembre 2012; l'eventuale modifica della data di inizio del servizio, non dà diritto all'appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Il servizio di refezione sarà sospeso per tutti gli utenti, nei periodi delle vacanze scolastiche di Natale e Pasqua. Il calendario può essere variato insindacabilmente dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò implichi il riconoscimento di compensi aggiuntivi rispetto a quelli contrattualmente previsti in favore della gestione.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi della:

Scuola primaria statale	corso Luciano Couvert n. 24
Scuola primaria statale	Via Mazzini n. 27
Scuola primaria parificata	piazza Savoia n. 23
Scuola dell'infanzia	corso Luciano Couvert n. 24
Scuola secondaria di primo grado statale	piazza Savoia n. 21

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere effettuate dalle scuole durante l'anno scolastico dovranno essere consegnati entro le ore 8:00.

Gli orari di cui sopra e quelli previsti al precedente art. 15 dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso salvo casi documentati e di forza maggiore.

ART. 18 - Strutture, impianti. Attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali scolastici destinati alla distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.

La consegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'Impresa Aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

ART. 19 – Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e manutenzione ordinaria degli impianti.

L'Amministrazione Comunale dovrà provvedere alla fornitura di tavoli, sedie, stoviglie, alla loro sostituzione, manutenzione ed integrazione.

La Ditta dovrà provvedere alle altre attrezzature ed arredi necessari al corretto svolgimento del servizio come ad esempio bilance, scolavassoi, carrelli termici, ecc.

ART. 20 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un dipendente dell'Amministrazione Comunale e da un rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria.

Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Qualora al momento della stesura dell'inventario venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e, o il cattivo stato di conservazione di attrezzature ed arredi, di proprietà dell'Amministrazione Comunale, l'Amministrazione Comunale si impegna alla loro sostituzione o reintegrazione.

ART. 21 – Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione Comunale.

Eventuali sostituzioni o reintegro di attrezzature e/o arredi che risultino mancanti o non funzionanti, necessari per il corretto funzionamento del servizio, saranno a carico delle parti, per quanto di rispettiva competenza, entro 10 giorni dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa Aggiudicataria, per le attrezzature di sua proprietà, l'Amministrazione Comunale provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiale, dandone comunicazione scritta all'Impresa Aggiudicataria ed addebitandole le spese.

ART. 22 – Accessi

L'Impresa Aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra. L'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini, nei locali di cucina e nei refettori non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa Aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

ART. 23 - Oneri inerenti il servizio.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto (giornalmente) dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane (trimestralmente), nonché i servizi igienici annessi ai refettori, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche di accesso diretto ai refettori, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative all'energia elettrica, al riscaldamento e al gas dei refettori e dei servizi annessi.

ART. 24 – Assicurazioni.

L'Impresa Aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa Aggiudicataria dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio.

ART. 25 – Materiale di consumo.

Restano altresì a carico dell'Impresa Aggiudicataria la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione e per il corretto al mantenimento delle temperature del cibo durante il trasporto e nel caso di scodellamento su doppio turno, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivo, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglette, coprivassoi, guanti, pellicola trasparente, ecc.)

ART.26 – Sospensione del servizio.

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di acquisto, a totale carico della Impresa Aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

ART. 27 – Divieto di subappalto.

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento dei danni.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

ART. 28 – Manutenzione ordinaria dei refettori.

Prima dell'inizio di ciascun anno scolastico e della gestione del servizio, la Ditta è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale.

Sono a carico della Ditta gli oneri, obblighi e responsabilità per la manutenzione ordinaria dei refettori, degli impianti e delle attrezzature, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

Si devono intendere interventi di manutenzione ordinaria anche quelli effettuati sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazioni ed inoltre:

- Controllo periodico generale delle componenti elettriche
- Controllo periodico delle componenti idrauliche

ART. 29 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e D.Lgs. 193/2007, DM 210 del 15/06/2000 e al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori *gastronorm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.(anche in considerazione della presenza di doppi turni di consumo dei pasti da parte degli utenti)

Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole. I recipienti per il trasporto del pane devono essere adeguatamente chiusi e non riutilizzabili.

Le *gastronorm* in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

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

ART. 30 – Mezzi di trasporto.

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art.43 e D.Lgs. 193/2007.E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal

medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

ART. 31 – Distribuzione.

Il personale dell'Impresa Aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, indicativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti, o frazioni di 50, nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

ART. 32 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche.

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, elaborate in conformità ai LARN in vigore.

Le merci e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato.

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di cibi transgenici (o geneticamente manipolati).

ART. 33 – Garanzie di qualità.

La ditta deve rendere disponibili all'Amministrazione comunale le idonee certificazioni di qualità o le dichiarazioni di provenienza delle derrate alimentari da essa utilizzate.

Gli avanzi cotti dovranno essere eliminati il giorno stesso della cottura, per evitare il riciclaggio improprio.

ART. 34 – Norme legislative.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.03.1980 e successive modifiche, al D.Lgs. 193 del 06.11.2007.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche eventualmente, utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

ART. 35 – Personale.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. L'appaltatore dovrà predisporre e inviare all'Amministrazione i piani di sicurezza in quanto legislativamente previsti e dovuti.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione comunale, con il personale scolastico e con l'utenza e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione Comunale, degli addetti al controllo sulla regolare esecuzione del servizio o nei confronti dei componenti la Commissione mensa.

Il personale addetto alla distribuzione deve:

- rispettare rigorosamente le norme igienico – sanitarie;
- indossare abiti da lavoro (camice, cuffia, mascherina, guanti ecc.);
- aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura o l'inquinamento dei prodotti;
- registrare la temperatura degli alimenti;
- distribuire i pasti agli utenti;
- raccogliere in appositi sacchetti i rifiuti differenziati per tipologia, provvedendo, altresì al conferimento degli stessi in appositi contenitori

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa Aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'Amministrazione Comunale. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale il curriculum professionale.

L'Ente ha predisposto, ai sensi dell'art. 26, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 81/2008, il documento di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.) che viene allegato al presente capitolato e indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a prendere atto di tale documento, modificandolo ed integrandolo sulla base della natura del servizio che essa dovrà svolgere e sulla base di ogni diverso ed ulteriore rischio rispetto a quelli specifici del servizio stesso.

ART. 36 – Responsabile del servizio.

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale o di adeguata formazione documentata.

L'Impresa Aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il Responsabile del Servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o di inadempimento del Responsabile (ferie, malattia ecc.) l'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART.37 – Addestramento.

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento.

ART. 38 – Vestiario.

L'Impresa Aggiudicataria fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

ART. 39 – Igiene del personale.

Il personale addetto alla lavorazione dei pasti e alla distribuzione deve curare scrupolosamente l'igiene personale e osservare tutte le norme in materia di autocontrollo prescritte dal D.Lgs. 193/2007.

ART. 40 – Rispetto della normativa.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà assicurare l'osservanza di tutte le normative presenti e future relative alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

Inoltre, l'Impresa Aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa Aggiudicataria.

ART. 41– Applicazione contrattuale.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà assicurare il rispetto nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nelle località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

L'organico deve essere per tutto il periodo del contratto quello dichiarato con l'elenco del numero e delle mansioni in fase di offerta della Ditta.

La Ditta è altresì obbligata all'osservanza in particolare della Legge 9.12.1977, n. 903 e del Decreto Legislativo 11.04.2006, n. 198 norme in materia di parità uomo-donna sul lavoro.

Qualora venisse comunicata al Comune la violazione della suddetta normativa, l'Amministrazione si riserva l'adozione dei provvedimenti previsti dal Decreto Legislativo 11.04.2006, n. 198.

ART. 42– Etichettatura delle derrate.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92 s.m.i., D.Lgs. 110/92 s.m.i. e Reg. CEE 178/2002.; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

ART. 43 – Menù

I menù, le grammature, le indicazioni relative alla scelta degli alimenti e delle modalità di cottura – di cui agli allegati – sono state approvate dal Responsabile di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. TO 3 in data 15 maggio 2012 prot.n. 54347.

I menù dovranno essere articolati in menù invernale e menù estivo, nel rispetto delle indicazioni contenute negli Allegati sopraccitati.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall'Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione 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 ecc.
- avaria delle strutture dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta e via fax.

ART. 44 – Variazioni al menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dell'A.S.L. competente.

In caso di variazione del menù dovranno essere rispettate le grammature approvate dall'A.S.L.

ART. 45 - Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione e alla distribuzione dei piatti dovrà svolgere tutte le operazioni in modo igienicamente corretto.

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

Le finestre devono essere munite di protezioni anti-insetti.

ART. 46 – Modalità di confezionamento

Gli alimenti devono essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992, D.lgs.193/2007 e successive modificazioni.

ART. 47- Conservazione campioni

Potranno essere effettuati controlli a campione con analisi tese a valutare la qualità dei prodotti e la rispondenza ai requisiti richiesti. Le analisi a campione saranno disposte d'autorità ed effettuate dal Laboratorio di Analisi della Camera di Commercio di Torino col quale si individueranno le modalità dei prelievi e delle analisi.

A tal fine la Ditta titolare della gestione del servizio mensa **dovrà conservare un pasto campione per ciascun pasto servito**; il pasto campione da prelevare a cura della Ditta deve essere debitamente conservato secondo le seguenti modalità:

- Almeno per 72 ore
- Almeno 200-250 grammi
- Conservati a + 4 °C
- Entro contenitori monouso sigillati
- Identificati per:
 - data di produzione (e lotto)
 - data (e pasto) di somministrazione
 - denominazione a menù
 - grandezza della partita di provenienza (porzioni)
 - prelevati ad **ogni** somministrazione

Deve essere sempre disponibile un pasto freddo in sostituzione di quello previsto anche nel caso in cui gli organi di vigilanza (S.I.A.N., N.A.S.) dispongono il sequestro cautelativo della merce.

Il Comune **si potrà avvalere della consulenza di esperti nel settore delle Scienze Alimentari dell' A.S.L. TO 3**, competente per territorio.

ART. 48 — Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

ART. 49— Conservazione delle derrate

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

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +10 C e + 40 C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate

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 e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e , dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest' ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc, devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento dei prodotti in lavorazione.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

ART. 50- Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ART. 51 – Modalità di smaltimento dei rifiuti

Per lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalla cucina la ditta dovrà attenersi alle indicazioni fornite dall'Ufficio Ambiente specie per quanto riguarda la differenziazione dei rifiuti stessi.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

La mancata osservanza delle suddette indicazioni, comporterà l'applicazione delle penali di legge.

ART. 52— Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale delle Imprese aggiudicatarie deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

L'Impresa Aggiudicataria, dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione Comunale sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

ART. 53— Preparazione -

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Nella preparazione dei pasti devono essere osservate le seguenti norme:

1. La cottura delle verdure per contorno deve avvenire unicamente a vapore o al forno – Divieto di cottura in acqua
2. Divieto di frittura
3. Divieto di utilizzazione di avanzi
4. Il condimento deve essere utilizzato prevalentemente a crudo
5. La preparazione delle derrate deve avvenire nella stessa giornata di consumo
6. Divieto di congelazione in proprio degli alimenti

ART. 54 — Operazioni preliminari

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

E' possibile, in deroga, autorizzare l'Impresa aggiudicataria, ad utilizzare prodotti congelati, qualora non sia reperibile il prodotto surgelato previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della l'ebollizione.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere e temperatura compresa fra 00 C e + 40 C.

E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

La carne tritata deve essere macinata in giornata.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Per verdure da consumarsi cotte (contorni sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.

Per verdure da consumarsi crude tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rape) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.

Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento

I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici previa comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato.

ART. 55 — Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +10C e +40 C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono. Arrostiti, lessi. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 56 — Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 57 — Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nel piatto, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

Nei centri di cottura è altresì ammesso l'uso di olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle *gastronom*.

ART. 58 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura devono essere oggetto di specifica procedura. L'Impresa aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'Impresa aggiudicataria, inoltre è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale la documentazione relativa alla validazione della procedura corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'Amministrazione Comunale prima della sua introduzione.

ART. 59 — Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle Tabelle Merceologiche.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere espletate dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

ART. 60 — Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

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

ART. 61— Pulizia impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Ditta.

ART. 62 — Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

ART. 63 — Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

ART. 64 — Segnalazioni antinfortunistiche

La Ditta assume, con la firma del contratto, ogni responsabilità per gli infortuni sul lavoro del personale addetto. E' a cura della Ditta l'adozione ed il controllo dell'applicazione di tutte le misure di sicurezza e antinfortunistiche (Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008).

ART. 65 — Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene alimenti e nutrizione dell'A.S.L. TO3, la Commissione Mensa, nonché eventuali altre strutture incaricate dell'Amministrazione Comunale.

ART.66 — Controlli da parte della Committente

La vigilanza per tutta la durata del contratto sull'esatto adempimento sarà effettuata dall'Amministrazione Comunale nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

La ditta è tenuta a partecipare, se richiesto, agli incontri con l'utenza e con le scuole organizzati dall'Amministrazione comunale.

ART. 67 — Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria, in ossequio a quanto disposto dal D. Lgs. 193/2007 e successive modifiche ed integrazioni, deve essere in possesso di un manuale di autocontrollo basato sul sistema HACCP.

Detto manuale, redatto con riferimento puntuale al servizio, strutture e locali di cui al presente appalto, dovrà essere opportunamente modificato ed integrato, se richiesto, dai competenti organi sanitari di controllo e sulla base delle loro eventuali osservazioni. Il materiale dovrà a cura ed onere dell'aggiudicatario essere aggiornato, modificato ed integrato in conseguenza ad intervenute modifiche legislative e regolamentari o per l'acquisizione di nuove tecniche scientifiche di indagine e controllo sull'igiene degli alimenti.

L'impresa aggiudicataria deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati.

ART. 68 — Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

I componenti la Commissione procedono al controllo del servizio attraverso sopralluoghi in cucina e nei plessi scolastici; la Commissione si riunisce periodicamente per valutare l'andamento del servizio. Sarà cura dell'Amministrazione comunicare i nominativi dei rappresentanti alla Ditta all'inizio di ogni anno scolastico.

ART. 69 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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

Nulla potrà essere richiesto, all'Amministrazione Comunale, per le quantità di campioni prelevati.

ART. 70 — Prelievi

I tecnici effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

ART. 71 — Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria.

Il personale dell'Impresa Aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dell'Amministrazione Comunale.

ART. 72 — Stipula del Contratto

L'aggiudicazione costituisce impegno a tutti gli effetti per l'Impresa aggiudicataria per la gestione del servizio dal momento in cui viene comunicata, nei limiti degli importi specificati nella comunicazione stessa. Successivamente all'adozione delle determinazioni di aggiudicazione si addiverà alla stipula formale del contratto in relazione alle condizioni delle presenti prescrizioni e a tutti gli atti inerenti e conseguenti.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, nei tempi e nei modi indicati dall'Amministrazione appaltante.

L'aggiudicatario dovrà firmare il contratto entro i termini di legge, pena la decadenza dell'appalto e previa dimostrazione di aver effettuato il deposito cauzionale definitivo nell'importo, modi e forme previsti negli atti di gara.

A tutti gli effetti legali e per l'intera durata del rapporto contrattuale l'appaltatore dichiara, con la semplice partecipazione alla gara di appalto, di eleggere domicilio in Susa e di riconoscere la competenza del Foro di Torino nel caso di eventuali controversie giudiziarie.

Qualora, per causa non imputabile all'Amministrazione appaltatrice, venisse a mancare anche una sola delle condizioni o dei riferimenti che costituiscono elemento essenziale del contratto, l'appaltatore non potrà comunque sospendere le prestazioni e forniture ma dovrà, a richiesta dell'Amministrazione comunale, riesaminare il contratto per la sua reintegrazione salvo che l'Amministrazione appaltatrice preferisca considerare senz'altro risolto il contratto stesso.

ART. 73 – Certificazione antimafia.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà esperita, comunque, sotto le condizioni della clausola sospensiva (artt. 1353 – 1361 Codice Civile) sino all'accertamento dell'idoneità e dei requisiti previsti dalla normativa vigente in merito di antimafia, mediante idonea certificazione da parte della competente Prefettura.

ART. 74 - Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa Aggiudicataria., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate utilizzando l'apposita modulistica hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte dell'impresa aggiudicataria, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- mancata consegna di pasti interni o parte di pasti e mancata consegna di derrate crude o parte di esse;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente,
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa, ma in ogni caso rilevati rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio 1o piatto, o frutta, o bevanda) sarà applicata una penalità d'importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali sono così stabilite: 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto, 50% se riguarda il 2° piatto, 10% se riguarda il contorno, il pane, la frutta o il dolce, 10% se riguarda la bevanda; qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà dell'80%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguarda l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Le penalità saranno rimosse mediante la ritenuta diretta sul pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta ovvero mediante emissione di reversale di incasso qualora i crediti dell'appaltatore fossero inferiori alle penalità a lui comminate.

Dopo la comminazione di cinque azioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

La determinazione del danno conseguente alla risoluzione in tronco del contratto è deferita all'autorità giudiziaria del Foro di Torino.

ART. 75 — Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C. .C per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Impresa Aggiudicataria.;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;

è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

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

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'Impresa Aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 76 — Obbligo dell'Impresa Aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

ART. 77 — Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'impresa aggiudicataria, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge.

ART. 78 — Facoltà della Amministrazione Comunale

In caso di morte del gestore, è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

ART. 79– Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni vigenti in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti che qui si intende integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari in base a eventuali esigenze del servizio.

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'appaltatore, di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in copia completa al Comune per l'acquisizione degli atti di quest'ultima entro 20 giorni dalla richiesta.

L'inosservanza di tale adempimento comporterà la sospensione o ritardo nel pagamento delle fatture fino all'assolvimento della richiesta avanzata.

Allegati

Sono allegati al presente capitolato speciale d'appalto, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato A) - Menù
- Allegato B) – Ricette integrative da adottare per alcuni piatti inseriti in menù e non presenti nel manuale “In Mensa con gusto”
- Allegato C) –“In Mensa con gusto” – Manuale applicativo delle proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte.
- DUVRI