

Determinazione dirigenziale n. 106 del 14 Marzo 2011

Allegato n. 1

COMUNE DI PIANEZZA



Provincia di Torino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI I GRADO.

Anni scolastici

2011/2012 – 2012/2013

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E
SECONDARIA DI I GRADO.**

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

Art. 1 Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti presso le scuole statali dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado compresa la scuola dell'infanzia estiva.
2. L'Amministrazione Comunale (in appresso individuata come A.C.) si riserva di affidare inoltre la fornitura di pasti monoporzione per anziani residenti, nel caso in cui ritenga opportuno istituire il servizio, nonché la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto.

Art. 2 Tipologia del servizio richiesto

1. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multirazione per le scuole e legame refrigerato per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
2. I pasti destinati agli anziani residenti, confezionati in monoporzione, sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e/o refrigerato, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
3. E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.
4. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità, e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.
5. Il servizio dovrà essere fornito:
 - per quanto riguarda la refezione scolastica, tutti i giorni del calendario scolastico e di funzionamento della scuola dell'infanzia estiva;
 - per quanto riguarda il pasto per gli anziani (qualora il servizio venga confermato) nei giorni feriali dal lunedì al venerdì e, su richiesta, nei giorni festivi e prefestivi; inoltre durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune.

Art. 3 Durata dell'appalto

1. L'affidamento ha durata biennale e si riferisce agli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013 con scadenza 31 agosto 2013;
2. L'appaltatore dovrà garantire la prosecuzione dell'incarico per un periodo non superiore ad un anno oltre la sua scadenza, nel caso in cui le procedure per l'aggiudicazione non siano

ancora state completate.

Art. 4 Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio di refezione è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C., nonché dagli anziani fruitori del servizio, qualora confermato.

Art. 5 Standards minimi di qualità del servizio

1. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 6 Modalità della gara

1. La gara sarà espletata mediante Procedura ristretta, senza previa pubblicazione di bando di gara, secondo le disposizioni di cui all'art. 55, comma 2 del D. Lgs. 12/04/2006 n. 163 e ss.mm.ii. e ai sensi degli artt. 20, 27 e 2 del decreto medesimo, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 D. Lgs. 163/06; l'A.C. ammetterà alla gara solo quelle ditte che risulteranno, dall'esame della domanda di ammissione e della documentazione concernente l'ammissione alla gara, idonee ad effettuare il servizio.
2. Per partecipare alla gara in oggetto le imprese invitate dovranno far pervenire un plico (**BUSTA N. 1**), integro e non trasparente, sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura – pena l'esclusione dalla gara -, recante il nominativo e la sede dell'impresa, l'oggetto della gara e la dicitura ben visibile **“CONTIENE OFFERTA RELATIVA A PROCEDURA RISTRETTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNI SCOLASTICI 2011/2012 e 2012/2013”**. Detto plico dovrà essere indirizzato “All’Ufficio Servizi Educativi del Comune di Pianezza” e dovrà pervenire all’Ufficio Protocollo del Comune **entro le h. 12.30 del 20 Aprile 2011, esclusivamente a mano, a mezzo raccomandata postale ovvero mediante agenzie di recapito autorizzate**. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo non giunga in tempo utile.
Oltre detto termine non verrà considerata valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente e non si farà luogo a gara di miglioria né sarà consentita in sede di gara la presentazione di altra offerta.
Si avvisa che l’Ufficio Protocollo del Comune di Pianezza è aperto al pubblico con il seguente orario:
 - Dal lunedì al venerdì dalle h. 8.30 alle h. 12.30
 - Il lunedì, il mercoledì e il giovedì dalle h. 16.00 alle h. 17.00
3. Il suddetto plico (**BUSTA N. 1**) dovrà contenere, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:
 - A) Istanza di ammissione alla gara, redatta in bollo su carta intestata della ditta, compilata secondo il Modello “A” allegato alla Lettera d’Invito, che dovrà essere sottoscritta dal titolare dell’impresa o dal legale rappresentante della società, o da altro soggetto che presenti contestualmente specifica procura notarile, con allegata copia fotostatica non

autenticata di un documento d'identità in corso di validità, nella quale dovrà essere dichiarato, a pena di esclusione, quanto segue:

1. di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lgs. N. 163/2006 ed in particolare:
 - l'inesistenza di procedimenti pendenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27/12/1956 n. 1423;
 - l'inesistenza di sentenza di condanna passata in giudicato oppure di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale;
2. di possedere certificazione attestante l'iscrizione ad una Camera di Commercio per attività attinente l'appalto, con indicati gli estremi della ditta, la natura giuridica, la denominazione, la sede legale, l'oggetto dell'attività, il codice fiscale e le generalità dei legali rappresentanti;
3. di conoscere ed accettare tutte le condizioni che regolano l'appalto, contenute nel presente Capitolato, e di accettare tutti i controlli che l'A.C. riterrà opportuno effettuare;
4. di aver effettuato sopralluogo (previa autorizzazione da richiedere all'Ufficio Servizi Educativi) presso i refettori di tutte le scuole statali dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado ed aver preso visione di ogni aspetto relativo alle attrezzature ed al percorso di consegna dei pasti;
5. di non essere stata, negli ultimi cinque anni, oggetto di risoluzione di contratto per inadempienza;
6. di impegnarsi ad iniziare ed eseguire il servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva della gara, anche in pendenza della stipulazione del contratto;
7. di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica del costo del lavoro e dei costi per la sicurezza e di aver adottato le misure prescritte dalla normativa vigente per la sicurezza dei lavoratori (D. Lgs. 81/2008);
8. l'assenza di rapporti di collegamento o controllo con altre imprese partecipanti alla gara, intesi in relazione all'art. 2359 c.c., in forma singola o raggruppata;
9. di impegnarsi a presentare, in caso di affidamento, certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 D.L. 25/09/2002 n. 210, convertito dalla L. 22/11/2002 n. 266, e di cui all'art. 3, comma 8 D.Lgs. 14/08/1996 n. 494;
10. l'inesistenza delle cause ostative di cui alla Legge n. 575 del 31.05.1965 e successive modificazioni ed integrazioni (disposizioni antimafia);
11. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68 del 12.03.1999, ovvero qualora non soggetti agli obblighi la dichiarazione di responsabilità attestante le condizioni di non assoggettabilità alla Legge n. 68/99;
12. di possedere copertura assicurativa per danni a terzi ed ai dipendenti non inferiore ad € 3.000.000 per sinistro blocco unico;
13. di impegnarsi a non dare in subappalto la parte del servizio inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti; specificazione della parte del servizio che intende eventualmente subappaltare a terzi, ai sensi dell'art. 31 del presente Capitolato, nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 118 del D. Lgs. 163/06, con l'impegno di individuare a tale scopo imprese iscritte ad una Camera di Commercio per l'attività data in subappalto, con esclusione di quelle che si trovano in una delle condizioni previste dall'art. 38 (Requisiti di ordine generale) del decreto succitato;

14. di osservare le norme sulle tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136 del 13 agosto 2010, con l'obbligo di comunicare ai sensi dell'art. 3, comma 7 gli estremi identificativi dei conto correnti bancari o postali dedicati all'attività in oggetto, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;
15. di impegnarsi affinché i contratti sottoscritti con i subappaltatori contengano, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010; ai sensi dell'art. 1456 C.C. si procederà all'immediata risoluzione del contratto in caso di transazioni eseguite senza avvalersi di Banche o Società. Poste Italiane S.p.A. ai sensi delle legge n. 136/2010;
16. di impegnarsi ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL dei dipendenti e negli accordi integrativi dello stesso in vigore;
17. l'ubicazione del centro di cottura e dei magazzini per lo stoccaggio delle derrate che l'Impresa intende utilizzare per la produzione oggetto dell'appalto; i pasti dovranno essere preparati presso un unico centro di cottura, che dovrà essere ubicato ad una distanza massima di 25 km. dal centro del Comune di Pianezza, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.;
18. l'autorizzazione sanitaria inerente alla struttura che s'intende utilizzare per il servizio oggetto dell'appalto.
19. che l'Impresa non si avvale del piano individuale di emersione di cui alla Legge 383/2001; nel caso l'Impresa si sia avvalsa del piano individuale di emersione si dovrà dichiarare che il periodo di emersione è concluso;
20. che l'Impresa acconsente, ai sensi del D. Lgs. 196/2003, al trattamento dei dati personali, anche con strumenti informatici, per motivi esclusivamente legati alla presente procedura di aggiudicazione;
21. in caso di raggruppamento temporaneo d'impresе, la domanda di ammissione alla gara deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese costituenti il raggruppamento ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/06.

B) I seguenti documenti concernenti l'ammissione, **a pena di esclusione**, ovvero:

- 1) Copia autenticata del certificato del Sistema di Gestione per la Qualità rispondente alla normativa UNI EN ISO 9001:2000, rilasciato da organizzazione accreditata, per un servizio identico a quello oggetto del presente appalto. Tale certificato deve citare espressamente la sede operativa che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente al servizio, intende utilizzare. Qualora l'impresa eserciti direttamente il trasporto dei pasti, la certificazione dovrà riguardare espressamente anche tale attività. In caso di subappalto del servizio di trasporto pasti, oltre quanto previsto all'art. 31 del presente Capitolato, dovrà essere allegata copia del Certificato di Qualità della ditta cui l'impresa aggiudicataria intende affidare il trasporto.
- 2) Ricevuta comprovante il versamento, effettuato nelle forme di legge, del deposito cauzionale provvisorio di € 14.413,00 (euro Quattordicimilaquattrocentotredici,00) costituito nei termini previsti dall'art. 16 del presente Capitolato;
- 3) l'impegno, a pena di esclusione, di cui all'art. 75 comma 8 del D. Lgs. 163/06, di un fideiussore, esclusivamente azienda di credito autorizzata o assicurazione autorizzata a norma di legge, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 comma 2 del decreto citato, qualora l'offerente risultasse affidatario;

- 4) almeno n. 3 dichiarazioni di Enti Pubblici affidatari di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, che attestino che il servizio, svolto negli ultimi 5 anni per un importo contrattuale almeno pari o superiore a quello posto a base di gara, è stato svolto in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso;
- 5) almeno n. 2 referenze bancarie che attestino la solidità economica dell'Impresa;
- 6) Attestazione in originale del versamento, ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento d'identità in corso di validità, attestante il pagamento della contribuzione di € 140,00 dovuta ai sensi dell'art. 1 comma 67 L. 266/05 all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (deliberazione del 3 Novembre 2010). I soggetti tenuti al versamento del contributo dovranno preventivamente richiedere le proprie credenziali iscrivendosi *on line* al nuovo "Servizio di Riscossione", disponibile sul sito dell'Autorità all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>. Gli operatori economici, per effettuare il pagamento, dovranno collegarsi al servizio con le nuove credenziali e inserire il codice **CIG** che identifica la procedura (**1388219A8C**). Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi. Sono quindi consentite due modalità di pagamento della contribuzione:
 - a) *on line* mediante carta di credito
 - b) presso la rete dei tabaccai abilitati al pagamento di bollette e bollettini, con il modello rilasciato dal portale dell'AVCP.

Per essere ammessi a presentare l'offerta gli operatori economici dovranno allegare, alla documentazione di gara, originale ovvero fotocopia della ricevuta di pagamento rilasciata dal nuovo Servizio di Riscossione (scontrino Lottomatica ovvero ricevuta di pagamento *on line*), corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento d'identità in corso di validità, quale dimostrazione dell'avvenuto versamento del contributo all'Autorità. Per le altre informazioni si rimanda alle istruzioni presenti sul sito internet dell'Autorità di Vigilanza: <http://www.avcp.it/portal/public/classic/home/riscossione>.

NOTA BENE:

- La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla gara;
 - Il suddetto contributo NON è rimborsabile;
 - In caso di raggruppamento temporaneo, il pagamento può essere effettuato dal soggetto designato capogruppo.
- 7) illustrazione tecnica delle strutture, con l'indicazione delle attrezzature disponibili, della superficie dei locali utilizzati per la produzione, per lo stoccaggio delle derrate non deperibili e del volume delle celle frigorifere utilizzate per i prodotti reperibili;
 - 8) presentazione degli organi tecnici di cui l'Impresa si avvale, particolarmente, per l'esercizio dei controlli di qualità.
- C) Una busta interna (**BUSTA N. 2**) sulla quale dovrà essere riportata la dicitura "CONTIENE OFFERTA DI ELEMENTI DI QUALITÀ PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013 e dovrà contenere quanto segue:
- 1) Dichiarazione, come da Modello B allegato alla lettera d'invito, per la valutazione del centro cottura con particolare riferimento a:
 - a. adeguatezza strutturale centro cottura;

- b. procedura relativa alla rintracciabilità dei prodotti come da regolamento CE n. 178/2002;
 - c. modalità di gestione delle diete speciali;
 - d. piano di emergenza;
- 2) Progetto comunicazione per pubblicizzazione del servizio e del menù;
- 3) Progetto gradibilità del pasto con particolare riferimento a:
- a. Interventi di educazione alimentare per l'utenza scolastica
 - b. Interventi per la riduzione del numero dei pasti totalmente o parzialmente rifiutati
 - c. Interventi volti al miglioramento del menù e dell'appetibilità dei piatti (in particolare per quelli freddi);
- 4) Progetto valorizzazione della "filiera corta".

D) Una busta interna (**BUSTA N. 3**), anch'essa debitamente sigillata con le modalità descritte per la Busta n. 1, sulla quale dovrà essere riportata la scritta "**CONTIENE OFFERTA ECONOMICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011/2012 e 2012/2013**", contenente l'offerta economica, utilizzando lo schema del Modello C allegato alla Lettera d'invito e specificante:

- 1) l'offerta economica, espressa come sconto sull'importo annuo presunto posto a base d'appalto di € 698.900,00, IVA esclusa, oltre alla spesa di Euro 21.750,00 annui relativi ai costi per la sicurezza e non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter del D. Lgs. 163/2006, indicando altresì il costo a pasto (indifferenziato fra bambini, ragazzi e adulti) per la refezione scolastica, nonché l'indicazione delle singole voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo dell'offerta e le relative giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2 del D. Lgs. 163/06.

Il prezzo massimo consentito è di:

- € 4,82, IVA esclusa, per ogni pasto veicolato relativo alla refezione scolastica, oltre ad € 0,15 per costi relativi alla sicurezza e non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter del D. Lgs. 163/2006, comprensivo del costo delle merende per i bambini delle scuole dell'infanzia e primarie frequentanti il servizio di post scuola (circa n. 20.000 per anno scolastico) e la scuola dell'infanzia estiva e di tutti gli altri oneri derivanti dal servizio, così come previsto dall'art. 12 del presente Capitolato .

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo annuo presunto. L'aggiudicazione avverrà, in caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sulla base dell'offerta più vantaggiosa per l'Ente.

- 2) A titolo meramente indicativo dovrà essere indicato il prezzo relativo al pasto veicolato per gli anziani, comprensivo di acqua minerale in bottiglie da 50 cl.
- 3) Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, la Commissione giudicatrice applicherà quanto indicato dall'art. 86, comma 2, e artt. seguenti del D. Lgs. 163/06.

Art. 7 Sedute di gara e apertura dei plichi

- 1) Il giorno **26 Aprile 2011 alle ore 10,00**, in una sala del Comune, si procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi ed all'esame della documentazione richiesta ai fini

dell'ammissibilità alla gara; si procederà quindi all'ammissione o all'esclusione dalla gara dei concorrenti, nonché al sorteggio previsto dall'art. 48 del D. Lgs. 163/2006.

- 2) La Commissione giudicatrice, dopo aver provveduto ad un'ispezione tecnica presso i centri di cottura delle ditte ammesse alla gara, provvederà in seduta successiva, in una sala del Comune, a quanto segue:
 - a) **in seduta non pubblica:** ad aprire ed esaminare la documentazione relativa agli elementi tecnico qualitativi - Busta n. 2-, formando le relative valutazioni sulla scorta delle norme di gara;
 - b) **in seduta pubblica:** a dare lettura dei punteggi attribuiti per i centri di cottura e per i criteri qualitativi; ad aprire la Busta n. 3 – Offerta economica per ciascun concorrente non escluso dalla gara, verificando la completezza e la regolarità del contenuto; attribuire i punteggi per l'elemento prezzo, verificare se ricorrono i presupposti per procedere alla verifica dell'anomalia dell'offerta di cui all'art. 86 del D. Lgs. 163/2006 s.m.i.; formare la graduatoria provvisoria.
- 3) La Commissione, in caso di dubbi o contestazioni, potrà, nei limiti di legge e con la più ampia discrezionalità, richiedere chiarimenti e/o integrazioni ai concorrenti, sospendere la seduta nonché acquisire pareri e/o istruzioni dall'Amministrazione.

Art. 8 Commissione giudicatrice

1. Le offerte verranno esaminate e valutate da apposita Commissione, che sarà costituita dal Dirigente del Settore amministrativo, in qualità di Presidente, e da 2 componenti esperti; tale Commissione, che verrà nominata con apposito e successivo atto, opererà secondo le disposizioni del presente Capitolato.

Art. 9 Modalità di aggiudicazione

1. L'Appalto sarà aggiudicato all'impresa che avrà presentato, con le modalità sopra descritte, l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006. Il punteggio massimo di 100 punti sarà così ripartito:

Parametri	Punteggi parziali	Punteggio Totale
Prezzo		40
Valutazione centro cottura		28
Adeguatezza strutturale centro cottura	7	
Sistema per la rintracciabilità dei prodotti	7	
Modalità di gestione delle diete speciali	7	
Piano di emergenza	7	
Progetto comunicazione x pubblicizzazione del servizio e del menù		6
Progetto gradibilità del pasto		18
Interventi di educazione alimentare per l'utenza scolastica	6	

Interventi per la riduzione del numero dei pasti totalmente o parzialmente rifiutati	6	
Interventi volti al miglioramento del menù e dell'appetibilità dei piatti (in particolare per quelli freddi)	6	
Progetto valorizzazione della “filiera corta”		8

2. **PREZZO:** punteggio massimo 40/100. Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso come indicato al punto 1. del Modello C (Offerta economica), che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, in modo inversamente proporzionale, cioè secondo la seguente equazione:

$$\text{PUNTEGGIO} = 40 \times \text{PREZZO PIU' BASSO} / \text{PREZZO OFFERTO}$$

3. Valutazione altri parametri:

- a. valutazione centro cottura: la Commissione giudicatrice effettuerà visita ispettiva presso i centri di cottura delle ditte che hanno presentato offerta e che risultano in possesso dei requisiti di ammissione alla gara per la valutazione degli stessi. Il punteggio massimo di 28 punti sarà ripartito sulla base degli elementi indicati nella tabella di cui al comma 1. Ciascun membro della Commissione potrà assegnare a ognuno di questi un punteggio da 0 a 7 punti;
- b. valutazione Progetto comunicazione per pubblicizzazione del servizio e del menù: ciascun membro della commissione potrà assegnare un punteggio da 0 a 6 punti;
- c. valutazione Progetto gradibilità del pasto: Il punteggio massimo di 18 punti sarà ripartito sulla base degli elementi indicati nella tabella di cui al precedente punto 1. Ciascun membro della commissione potrà assegnare a ognuno di questi un punteggio da 0 a 6 punti;
- d. valutazione Progetto valorizzazione della “filiera corta”: al fine di favorire il consumo delle produzioni locali, anche con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti e migliorare il consumo stagionale dei prodotti; occorrerà indicare l'elenco dei prodotti, i volumi in relazione all'utenza, la frequenza di somministrazione anche in relazione alla stagionalità dei prodotti piemontesi utilizzati; ciascun membro della commissione potrà assegnare un punteggio da 0 a 8 punti;

4. La media dei punteggi espressi dai membri della Commissione darà il valore assoluto per singolo parametro.
5. Sommando il punteggio ottenuto per il prezzo, il punteggio ottenuto per singolo parametro sopra citato, si otterrà il punteggio complessivo da attribuire ad ogni ditta.
6. Al termine delle valutazioni delle offerte tecniche ed economiche si procederà all'aggiudicazione provvisoria dell'appalto all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità di punteggio complessivo fra 2 o più imprese, risulterà vincitrice l'impresa che ha ottenuto il maggior punteggio ricavato dalla somma dei punteggi relativi ai parametri indicati nella tabella di cui al comma. 1, fatta esclusione del prezzo.

7. In sede di valutazione delle offerte l'A.C. si riserva la facoltà, nel rispetto della parità di trattamento tra concorrenti, di chiedere elementi integrativi di giudizio.
8. A tal fine l'A.C. inoltrerà alle ditte apposite richieste, specificando i termini perentori entro cui le risposte dovranno pervenire; in caso di mancata risposta entro i termini previsti l'A.C. potrà, secondo l'importanza della questione posta, tener valida l'offerta originaria o considerare rinunciataria la ditta.
9. L'aggiudicazione definitiva, approvata con determinazione dirigenziale al termine della necessaria istruttoria, sarà comunicata alla ditta interessata e costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti; essa si intende condizionata all'acquisizione delle informazioni circa il possesso dei requisiti della ditta aggiudicatrice, nonché del DURC nei confronti della ditta medesima; seguirà la stipula del contratto tra l'A.C. e l'impresa aggiudicataria a norma di legge.
10. Con la presentazione dell'offerta il concorrente implicitamente ammette di essere a perfetta conoscenza delle prescrizioni che regolano la gara e di avere effettuato sopralluogo presso i refettori comunali di tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del territorio e di aver preso visione dei percorsi di consegna dei pasti.
11. Le offerte redatte in modo imperfetto o comunque condizionate saranno considerate nulle e come non presentate.
12. L'attivazione del servizio in oggetto potrà essere ordinata sotto riserva di successiva stipula del contratto, ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D. Lgs. 163/2006, dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva della gara.
13. Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, con spese ad esclusivo carico della ditta appaltatrice, secondo le modalità previste in materia dalla vigente normativa, previa la presentazione della documentazione che sarà richiesta alla ditta aggiudicataria, compresa la stesura in coordinamento con l'A.C. del Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi relativo alle interferenze (DUVRI) ai sensi del D. Lgs. 81/2008.
14. L'impresa aggiudicataria è tenuta ad iniziare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto.
15. L'Amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche alla presenza di un'unica offerta valida.
16. Il Comune si riserva comunque la facoltà di non dare corso all'affidamento dell'appalto, in tutto o in parte, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.
17. Si rammenta che le dichiarazioni mendaci, la falsità in atti e l'uso di atti falsi sono sanzionabili penalmente.

Art. 10 Raggruppamenti di Imprese

1. Le imprese che intendessero presentare le proprie offerte appositamente e temporaneamente raggruppate dovranno osservare le disposizioni di cui agli artt. 34 e 37 del D. Lgs. 163/06.

Art. 11 Avvalimento

1. Non è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 D. Lgs. 163/06.

Art. 12 Prezzo del pasto

1. Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che

si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'appaltatore:

- a. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, gli acquisti, le riparazioni o sostituzioni di macchinari ed ogni altra spesa, espressa e non espressa dal presente Capitolato, necessari per la regolare esecuzione dell'appalto;
- b. le competenze amministrative, quantificate approssimativamente in n. 180 ore presunte per anno scolastico, per la riscossione delle quote dovute agli utenti del servizio di refezione, per le quali si rimanda all'art. 84 del presente Capitolato.

Art. 13 Revisione dei prezzi

1. Per ogni anno scolastico di durata del contratto dopo il primo, si potrà procedere, su richiesta dell'I.A., alla revisione periodica del prezzo con applicazione dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività rilevato dall'ISTAT.

Art. 14 Pagamenti

1. La liquidazione del corrispettivo dovuto alla Ditta aggiudicataria avverrà entro 60 gg. dal ricevimento fattura presso l'Ufficio Protocollo dell'Ente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Funzionario competente. Le fatture, che avranno scadenza mensile, dovranno essere emesse per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole.
2. Le fatture dovranno essere compilate indicando il numero di pasti consegnati nel corso del mese distinti per tipologia di scuola e suddivisi per tipo di fornitura (adulti, bambini, il numero delle merende, comprese nel prezzo del pasto, consegnate nelle singole scuole, pasti per anziani).
3. L'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'appaltatore, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 15 Spese ed oneri diversi

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del presente contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a carico dell'impresa appaltatrice.

Art. 16 Deposito cauzionale

1. Per la partecipazione alla gara, ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/06, è richiesto il versamento, effettuato nelle forme di legge, del deposito cauzionale provvisorio di € 14.413,00, (euro quattordicimilaquattrocentotredici,00), pari al 2% dell'importo presunto biennale del presente appalto, ridotto del 50% essendo previsto obbligatoriamente che la Ditta offerente possieda la certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2000. Il deposito cauzionale provvisorio sarà da effettuarsi o in contanti presso la Tesoreria

- Comunale ovvero mediante fideiussione bancaria o assicurativa, con validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; dovrà prevedere il pagamento a pronta richiesta, l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile.
2. La cauzione provvisoria sarà restituita alle Imprese non aggiudicatricie e trattenuta per le imprese aggiudicatricie fino alla costituzione della cauzione definitiva. Questa potrà essere incamerata nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non provveda a stipulare il relativo contratto entro 30 giorni dall'invito alla firma del medesimo.
 3. Nel caso di partecipazione alla gara di Associazione Temporanea di Impresa la cauzione provvisoria dovrà, a pena di esclusione, essere intestata o sottoscritta da tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento.
 4. Alla Ditta aggiudicataria sarà richiesta la costituzione della cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto imputabile all'appaltatore per inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. La cauzione definitiva, pari al 10% del valore contrattuale, dovrà avere validità fino al 31/08/2013 ed essere rilasciata, ai sensi dell'art. 113 comma 2 del D. Lgs. 163/06, esclusivamente da azienda di credito autorizzata o assicurazioni autorizzate a norma di legge. In caso di fideiussione bancaria o assicurativa questa dovrà prevedere l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile.
 5. Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
 6. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
 7. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.
 8. Lo svincolo sarà autorizzato alla scadenza del contratto in assenza di controversia.

Art. 17 Inizio della fornitura

1. L'appaltatore deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dall'A.C., nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C.
2. L'A.C. si riserva di modificare la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Art. 18 Dimensione presumibile dell'utenza

1. Le sedi ove è richiesta la fornitura sono le seguenti:
 - Scuola dell'infanzia O. Rapelli, via Musinè 26, Pianezza
 - Scuola dell'infanzia Rodari, Via Maiolo 10, Pianezza
 - Scuola dell'infanzia S. Castagno, Via Grange 24, Pianezza

- Scuola dell'infanzia Madre Teresa di Calcutta, V. C. Pavese 20, Pianezza
- Scuola primaria A. Manzoni, V. C. Pavese 20, Pianezza
- Scuola primaria N.Costa, Via S. Bernardo 12, Pianezza
- Scuola secondaria di I grado Giovanni XXIII sede, Via Manzoni 5, Pianezza

2. Il numero medio presunto di pasti è il seguente:

- nr. 930 pasti giornalieri per la refezione scolastica;
- nr. 3 pasti giornalieri per gli anziani
- nr. 103 merende giornaliere per le scuole dell'infanzia e primarie
- nr. 60 pasti giornalieri nel mese di luglio per la scuola dell'infanzia estiva
- nr. 60 merende giornaliere nel mese di luglio per la scuola dell'infanzia estiva.

3. Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente indicativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.
4. Sarà possibile che in alcune scuole dell'infanzia i pasti vengano consumati nelle aule.
5. L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.
6. Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole saranno valutati dall'A.C. che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Art. 19 Prenotazioni

1. Il numero effettivo dei pasti da erogare nei vari refettori sarà visionabile dall'appaltatore (centro cottura) quotidianamente entro le ore 9,30 mediante collegamento al sito Internet dell'azienda che gestisce il sistema di rilevazione presenze informatizzato adottato dall'A.C.
2. Il numero dei pasti destinati agli anziani saranno comunicati dall'Ufficio comunale competente quotidianamente entro le ore 9.30 a mezzo fax.
3. Il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente.
4. Alla fine di ciascun mese l'appaltatore invierà all'Ufficio Servizi Educativi dell'Ente, prima di emettere fattura, foglio riepilogativo dei pasti forniti in quel periodo, suddivisi per plesso scolastico e per tipologia di utente.
5. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'appaltatore possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

Art. 20 Modalità di trasporto, consegna e distribuzione e preparazione dei pasti

1. I pasti, insieme alle merende per i bambini iscritti al servizio di post scuola, dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa nei locali adibiti a refettorio a cura dell'appaltatore.
2. La consegna, salvo differente comunicazione da parte dell'A.C., dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di
 - ogni scuola dell'infanzia tra le ore 10.45 e le ore 11.25 dal lunedì al venerdì
 - ogni scuola primaria tra le ore 11.45 e le ore 12.15 dal lunedì al venerdì
 - scuola secondaria di I grado tra le ore 12.30 e le ore 12.50 il lunedì, mercoledì e venerdì.
3. La consegna della frutta, pane e stoviglie a perdere, dovrà avvenire tra le ore 8.30 e le ore 10.00.

4. Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e 8.00.
5. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso salvi casi documentati e di forza maggiore.
6. L'A.C. si riserva in ogni caso di apportare, senza che ciò comporti alcuna pretesa da parte dell'appaltatore, gli orari di cui sopra.
7. Per ogni terminale l'appaltatore emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.
8. Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'appaltatore.
9. Le modalità di trasporto e di consegna dei pasti destinati agli anziani saranno concordati con l'Ufficio comunale competente.
10. Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi dell'art. 83 del presente Capitolato.

Art. 21 Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

1. L'Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore:
 - a) I locali destinati alla somministrazione dei pasti;
 - b) Tavoli, sedie, risultanti dai verbali di cui all'art. 23;
 - c) Utenze (ad eccezione di quelle telefoniche).

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 22 Affidamento all'appaltatore di strutture e arredi comunali

1. Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'appaltatore i locali destinati alla conservazione ed alla distribuzione, gli arredi (tavoli e sedie) ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione.
2. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.
3. L'appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto secondo quanto previsto dal C.C. per il comodatario.
4. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'appaltatore.

Art. 23 Inventario

1. L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti in contraddittorio dall'A.C. e dall'appaltatore.
2. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.
3. Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dall'impresa aggiudicataria si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 24 Verifiche in base agli inventari di consegna

1. In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., 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'A.C.
2. Eventuali sostituzioni o reintegri di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.
3. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, l'A.C. provvederà all'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi dell'art. 83 del presente Capitolato.

Art. 25 - Impianti, attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

1. L'appaltatore dovrà provvedere ad ogni impianto e attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, eventuali banconi termici con scorrevassoio per il servizio self-service, lavastoviglie, frigoriferi, forni micronde, o altra attrezzatura per la riattivazione delle diete speciali, vassoi, scolavassoi, bilance, stovigliato, trespolti porta immondizie, ecc..
2. E' facoltà dell'A.C. richiedere l'utilizzo di posateria in acciaio inox in alternativa alla posateria monouso.
3. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico dell'appaltatore, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.
4. Il piano di manutenzione ordinaria programmata, con interventi a frequenza annuale, deve prevedere l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico. Evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione dell'esito) deve essere presente nel Manuale di Autocontrollo e conservata nella scuola a cura del personale dell'appaltatore.
5. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici ad uso casalingo.
6. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'appaltatore. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

Art 26 Accessi

1. L'appaltatore deve garantire libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate in qualsiasi luogo ed ora, ogni qualvolta si renda necessario, per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.
2. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
3. L'appaltatore deve garantire l'accesso ai centri di distribuzione ai componenti del Comitato Mensa, i cui nomi verranno opportunamente comunicati da parte dell'Ufficio comunale competente, che potranno effettuare visite finalizzate al controllo e al monitoraggio del

servizio in oggetto, senza che ciò comporti intralcio al regolare svolgimento del servizio da parte del personale addetto alla distribuzione o che possa rappresentare una potenziale fonte di rischio.

4. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'appaltatore, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo previsti al comma 1. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'appaltatore.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 27 Oneri inerenti al servizio

1. Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'allestimento e manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e attrezzature previsti all'art. 25, agli interventi di derattizzazione e disinfestazione sia ordinaria che straordinaria, alla fornitura giornaliera di tutte le derrate, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione ed i servizi di pertinenza dei refettori, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori, sono a totale carico dell'appaltatore.
2. Recupero eccedenze alimentari (Legge 155/2003) – Su richiesta dell'A.C., compatibilmente con l'organizzazione del servizio, l'appaltatore dovrà provvedere al recupero e conservazione delle porzioni non distribuite di alimenti. La conservazione dovrà avvenire in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati dall'A.C. A tal fine l'appaltatore dovrà rendersi disponibile al recupero ed al trasporto, presso i centri di cottura o magazzini, delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

Art. 28 Assicurazioni

1. L'appaltatore 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.
3. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.
4. A tale scopo l'appaltatore dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di € 3.000.000,00 per sinistro blocco unico.
5. La suddetta polizza deve essere trasmessa in copia conforme all'originale prima dell'inizio del servizio, con dichiarazione da parte della compagnia dell'avvenuto pagamento del premio, ferma restando la piena responsabilità per eventuali maggiori danni eccedenti le somme assicurate o rischi esclusi dalle condizioni di polizza; analogamente per i premi di rinnovo,

dovrà essere trasmessa dichiarazione di avvenuto pagamento.

Art. 29 Materiali di consumo

1. Restano altresì a carico dell'appaltatore la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglie, tovagliette coprivassoi, stovigliato monouso, guanti monouso, carta monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.).
2. In particolare, lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto nelle «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere» (Allegato n. 5).

Art. 30 Sospensione del servizio

1. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'appaltatore dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
2. In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'appaltatore s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'A.C. e/o i professionisti incaricati dall'Ente.
3. In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Art. 31 Subappalto

1. Le Imprese concorrenti dovranno indicare nella domanda di ammissione alla gara quali parti del servizio intendano eventualmente subappaltare, fermo restando in ogni caso l'assoluto divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti.
2. In caso di subappalto, che dovrà essere autorizzato dall'A.C., di parti del servizio quali ad esempio trasporto, pulizia e igienizzazione dei centri di cottura, pulizie straordinarie, derattizzazione e disinfestazione presso i refettori, le imprese concorrenti dovranno impegnarsi nella domanda di ammissione alla gara ad individuare a tale scopo imprese iscritte ad una Camera di Commercio per l'attività data in subappalto, con esclusione di quelle che si trovano in una delle condizioni previste all'art. 38 del D. Lgs. 163/06.
3. Per le parti subappaltate le imprese dovranno attenersi a tutte le prescrizioni di cui all'art. 118 del D. Lgs 163/06 e in particolare, secondo quanto prescritto al comma 3, l'A.C. non provvederà a pagare direttamente il subappaltatore e sarà pertanto onere dell'appaltatore trasmettere le relative fatture quietanzate entro 20 gg. dalla data di ciascun pagamento effettuato, così come previsto dall'articolo menzionato al fine di ottenerne il rimborso.

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 32 Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.
2. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra ed evitare la fuoriuscita di liquidi.
3. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati; su ognuno di essi deve essere riportata la destinazione d'uso (es. nome della scuola o centro di smistamento del pasto per gli anziani) e il tipo di alimento; la quantità in peso o porzioni dovrà essere indicata sul documento di trasporto.
4. Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato nella confezione originale o, nel caso ciò non sia possibile, in sacchetti di plastica per alimenti con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 44; in entrambi i casi i sacchetti dovranno essere posti all'interno di contenitori termici.
5. Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, 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 l'esiguo numero dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.
6. Le gastronomie di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.
7. Le gastronomie contenenti vegetali in foglia corti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.
8. 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).
9. I contenitori isotermici e le gastronomie dovranno essere differenziati per ciascuna scuola e per ciascun turno.

Art. 33 Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a tutta la normativa vigente; dovranno anche rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.
2. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.
3. E' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.
4. L'appaltatore 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. Entro il mese di settembre, l'appaltatore dovrà

presentare all'A.C. il piano di percorrenza, l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

Art. 34 Distribuzione

1. Il personale dell'appaltatore addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti. Tale rapporto, per le scuole primarie e secondaria di I grado, dovrà essere non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti, alunni e adulti (o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero), mentre per le scuole dell'infanzia dovrà essere non inferiore ad un operatore ogni 35 utenti, bambini e adulti. Per ogni aumento di 10 utenti rispetto ai numeri suddetti e multipli degli stessi dovrà essere assegnato un operatore in più. Il rapporto tra personale ed utenti rimane lo stesso anche nelle scuole dove è presente la modalità self service e/o il servizio avviene su più turni.
2. Tenendo conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'A.C.
3. Entro il mese di settembre, l'appaltatore dovrà presentare all'A.C. l'elenco nominativo del personale in servizio presso ciascun plesso scolastico sede del servizio, avendo cura di comunicare tempestivamente le eventuali variazioni.

Art. 35 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

1. Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:
 - a - togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
 - b - lavarsi le mani;
 - c - indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari; la cuffia dovrà essere indossata in modo tale da contenere l'intera capigliatura, evitando quindi la fuoriuscita di capelli; la mascherina dovrà essere indossata coprendo sia naso che bocca, in modo tale da ridurre al minimo la contaminazione;
 - d - aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoterico.
2. Il personale addetto alla distribuzione durante la stessa deve:
 - a - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
 - b - utilizzare utensili adeguati.

Art. 36 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

1. L'appaltatore deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato n. 1) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.
2. Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle

tabelle dietetiche e ai menù, tenendo conto delle risultanze derivanti dalle riunioni del Comitato Mensa e/o di eventuali rilievi da parte degli organi di vigilanza competenti.

3. I menù non potranno essere modificati da parte dell'appaltatore se non previa intesa e autorizzazione dell'A.C.
4. Per quanto riguarda i pasti per gli anziani i menù saranno concordati periodicamente tra l'appaltatore e l'A.C.

Art. 37 Norme legislative

1. Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, al cosiddetto "pacchetto igiene" in applicazione dal 1° Gennaio 2006 e nello specifico al Regolamento n. 852 e 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, al Regolamento n. 178/2002 CEE in materia di rintracciabilità, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.
2. Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.
3. Le derrate biologiche 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 (es. Regolamento CEE n. 834/2007, Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs . 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).
4. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.
5. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 38 Personale

1. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C; in particolare all'inizio di ogni anno scolastico l'appaltatore, entro e non oltre il mese di settembre, dovrà presentare il piano di formazione annuale previsto per il personale operante per codesto Ente.
2. Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.
3. Prima dell'inizio del servizio, l'appaltatore dovrà trasmettere all'A.C. 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..

4. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale. Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.
5. Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'appaltatore sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C. al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.
6. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'A.C. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.
7. Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

Art. 39 Responsabile del servizio

1. 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'A.C. e di adeguata formazione documentata.
2. L'appaltatore sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.
3. Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio ed essere presente sul territorio tutti i giorni della settimana.
4. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia ecc.), l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 40 Igiene del personale

1. Il personale, in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
2. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'appaltatore, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.
3. Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso e mascherina.
4. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, bere o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 41 Rispetto della normativa

1. L'appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi 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.
2. Inoltre, l'appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
3. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'appaltatore.

Art. 42 Applicazione contrattuale

1. L'appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.
2. In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.
3. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 43 Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (allegato n. 3) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato n. 4); qualora si ritengano necessarie eventuali sostituzioni e/o integrazioni, l'I.A. deve presentare apposita richiesta con l'indicazione delle caratteristiche merceologiche del prodotto che intende inserire; tali sostituzioni e/o integrazioni sono subordinate all'autorizzazione da parte dell'A.C.
2. L'A.C. potrà richiedere la fornitura di derrate provenienti dalla filiera corta (es. riso, latte, ortaggi, frutta, etc.) senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'I.A.; l'inserimento dei suddetti prodotti nel menù avverrà in determinate giornate concordate con l'A.C.
3. Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche".

4. L'appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei prodotti di derivazione biologica previsti dalle Tabelle Merceologiche allegate; l'eventuale variazione con prodotti convenzionali dovrà essere comunicata ed autorizzata dall'A.C. Sono consentite al massimo due variazioni al mese con prodotti convenzionali pena l'applicazione di sanzione pecuniaria.
5. La sostituzione, comunicata ed autorizzata dall'A.C., con altri prodotti di derivazione biologica è consentita per un massimo di quattro volte al mese pena l'applicazione di sanzione pecuniaria.
6. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Pianezza devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Pianezza.
7. I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Art. 44 Etichettatura delle derrate

1. Tutte le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione del servizio devono avere confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.
4. 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.
5. I contenitori isotermini utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere identificati come previsto all'art. 32 comma 3 del presente Capitolato.

TITOLO VII MENU'

Art. 45 Menù

1. I menù, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado, sono articolati in otto/quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.
2. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento.
3. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato n. 1) o concordati dalle parti.
4. E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - a - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti,

- interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- c - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d - blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
5. Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'A.C., previa comunicazione scritta.
 6. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'A.C. né l'appaltatore abbiano diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.
 7. Tutti i pasti caldi dovranno essere consegnati all'utente fruitore (bambini ed adulti) in condizioni di servizio organolettiche ed igienico sanitarie ottimali e ad una temperatura non inferiore a +65° C, con tolleranza di 5° C in difetto.
 8. Gli alimenti da consumarsi freddi dovranno essere trasformati e/o manipolati in modo tale da garantire alla consegna nei punti di distribuzione la perfetta idoneità igienico sanitaria. Questi alimenti dovranno essere consegnati all'utente fruitore ad una temperatura tale da garantirne un'adeguata conservazione e quindi non rappresentare una fonte di rischio; i limiti di temperatura dovranno essere individuati dall'appaltatore a seguito di analisi dei rischi relativa ai singoli prodotti; l'I.A., tenuto sempre conto dell'analisi dei rischi, dovrà inoltre valutare anche l'adozione di adeguati accorgimenti, tali da garantire il mantenimento della gradibilità del prodotto somministrato, evitando quindi la somministrazione di alimenti particolarmente freddi.

Art. 46 Quantità in volumi e in pesi

1. L'appaltatore deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'A.C..
2. Si richiede inoltre che giornalmente venga effettuato dal personale addetto alla distribuzione un piatto-campione per ciascuna componente del menù giornaliero (1° piatto, intermedio, 2° piatto e contorno), al fine di consentire l'esatta quantificazione del prodotto da distribuire. Tale piatto-campione dovrà essere conservato fino al termine della distribuzione giornaliera.

Art. 47 Variazione del menù

1. In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'A.C. potrà richiedere la realizzazione di un menù speciale, che dovrà essere proposto dall'appaltatore, che comporti l'introduzione eventualmente di piatti non previsti dal menù in vigore. Sarà possibile, previa richiesta e autorizzazione da parte dell'A.C., anche la somministrazione di prodotti tipici non previsti dalle Tabelle merceologiche. In tali occasioni l'appaltatore dovrà inoltre prevedere nel pasto la fornitura di prodotti tipicamente legati alla festività ricorrente (es.: pandoro a Natale, bugie a Carnevale e ovetto a Pasqua). I menù speciali dovranno essere sempre approvati dell'A.C.
2. Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

3. L'appaltatore si impegna a monitorare con gli strumenti ritenuti più opportuni la gradibilità dei piatti da parte dell'utenza, informandone l'A.C. e proponendo eventuali variazioni da concordare.
4. L'A.C. potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.).
5. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'A.C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C.
6. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'appaltatore deve essere preventivamente autorizzato dall'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche allegate.

Art. 48 Struttura del menù

1. Scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane/grissini/crackers

frutta o yogurt o budino

acqua di rete erogata dal Servizio Pubblico a volontà o, in caso di emergenza, acqua minerale naturale come da allegate Tabella Merceologiche, in bottiglie da 1,5/2 litri, senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'I.A.

oppure

un piatto unico

un contorno

pane/grissini/crackers

frutta o yogurt o budino

acqua di rete erogata dal Servizio Pubblico a volontà o, in caso di emergenza, acqua minerale naturale come da allegate Tabella Merceologiche, in bottiglie da 1,5/2 litri, senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'I.A.

Nella scuola secondaria di I grado l'appaltatore dovrà prevedere:

- a. per la frutta la scelta tra n. 2 varietà diverse
- b. tipologie di pane diverso, oltre al tradizionale bocconcino/quadrella, come ad esempio pane di Altamura, pane integrale, pane toscano, pane arabo, pane di segale, etc.
- c. allestimento di "Isola del condimento" con proposta, in aggiunta ad olio extra vergine di oliva e aceto, di spezie varie.

Per incentivare il consumo di verdura, l'ordine di distribuzione dei pasti, per le scuole

dell'infanzia e primarie, dovrà essere il seguente:
secondo e contorno
primo.

Merenda (*Scuole dell'infanzia, primarie e scuola dell'infanzia estiva*)

Pane e confettura

Oppure

Pane e cioccolato al latte

Oppure

Yogurt bio

Oppure

Mousse di frutta

Oppure

Budino

Oppure

Succo di frutta e crackers/biscotti frollini/plumcake

Oppure

Crostatina con marmellata

Oppure

Dolci artigianali da forno

Pasto per gli anziani

Un primo piatto a scelta fra due

Un secondo piatto a scelta fra due

Un contorno cotto o crudo

Pane o grissini

Frutta fresca o cotta o yogurt o budino o mousse di frutta

Acqua minerale da 50 cl.

2. Durante il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogata acqua potabile di rete. Restano a carico dell'appaltatore:
 - a - le valutazioni chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate 1 volta l'anno (inteso come anno scolastico) quelle chimiche e 2 volte per anno scolastico quelle microbiologiche, al fine di evidenziare eventuali variazioni stagionali. La programmazione annuale dovrà essere comunicata all'A.C. entro il mese di settembre e dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C.
 - b - la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti)
 - c - il riempimento delle caraffe occorrenti per ogni turno e la loro collocazione sui tavoli;
 - d - il riempimento di caraffe di riserva per ogni turno da utilizzarsi in caso di necessità da parte dell'utenza;
 - e - il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle caraffe.

3. In caso di emergenza, resta a carico dell'I.A. l'obbligo all'erogazione gratuita, durante il servizio di refezione scolastica, di acqua minerale naturale in bottiglia come da Tabelle Merceologiche.

Art. 49 Cestini freddi

1. L'A.C. potrà richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione, come da Tabelle dietetiche (Allegato 2).
2. Per i suddetti casi s'intende compreso nel prezzo del pasto anche la fornitura di acqua minerale naturale, come da Tabelle Merceologiche allegate, in bottiglie da 50 cl.

Art. 50 Pasti sostitutivi

1. **Scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado**

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'appaltatore entro 60 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette o con budino;

2° Piatto - Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno - succo di frutta;

Frutta - altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata.

TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

Art. 51 Quantità delle vivande

1. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2).
2. Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non e' consentita una variazione di peso in difetto.
3. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell'I.A.; le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 52 Diete speciali

1. La predisposizione delle diete speciali avviene, di norma, da parte di una dietista incaricata dall'A.C. e deve essere controfirmata dal genitore; eventualmente, su richiesta

- dell'A.C., la predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte dell'I.A.
2. L'appaltatore dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, fornendo alimenti idonei nel rispetto della patologia riscontrata, anche se non previsti dalle Tabelle merceologiche allegate, garantendo comunque il rispetto della normativa vigente in merito alla rintracciabilità, alla salubrità e igiene prodotti. In particolare:
 - a -nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
 - b - nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista, che si avvale della medicina convenzionale, con validità non superiore all'anno;
 - c – gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci dovranno essere forniti dall'appaltatore, il quale fornirà alimenti naturalmente privi di glutine, alimenti dietoterapici notificati dal Ministero della Salute la cui etichetta riporti la dicitura “senza glutine” o “non contiene fonti di glutine” e prodotti contrassegnati dalla spiga sbarrata; per tutti gli altri prodotti l'appaltatore potrà utilizzare alimenti con riferimento al regolamento CE 41/2009 sulla *composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine*, il quale tra l'altro prevede che *qualsiasi prodotto del libero commercio (gelati, salumi, caramelle, salse, ecc.), per cui le aziende possano garantire l'assenza di glutine (glutine < 20 ppm) può riportare la dicitura “senza glutine”*; infine l'appaltatore dovrà consultare il prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) degli alimenti. Inoltre l'I.A. deve adeguare il proprio piano di autocontrollo sulle preparazioni dei piatti senza glutine *“prevedendone un controllo e una gestione adeguati, con particolare riferimento alle materie prime impiegate, al loro stoccaggio, al processo produttivo, ai piani di sanificazione e pulizia”*.
 3. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a -2°C - + 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a +2°C.
 4. Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i +10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a + 60°/65° C).
 5. L'appaltatore dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tal fine gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

Art. 53 Diete in bianco

1. L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa e da una porzione di bresaola o prosciutto cotto o crudo affettato finissimo.
2. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.
3. L'approntamento delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'art. 52 di cui sopra, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

Art. 54 Menù alternativi

1. Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura da approntare secondo le modalità previste dall'art. 52 per le diete speciali.
2. I menù alternativi verranno formulati inserendo esclusivamente gli alimenti indicati nelle Tabelle merceologiche allegate; in tal caso lo schema dietetico dovrà essere firmato per accettazione da un genitore o da chi ne fa le veci.
3. Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità l'appaltatore potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo.

Art. 55 Introduzione di nuovi piatti

1. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'appaltatore deve presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2), e l'analisi dei rischi relativa.
2. Si ricorda che, in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua), l'A.C. potrà richiedere la realizzazione di un menù speciale, che dovrà essere proposto dall'appaltatore e che comporti eventualmente l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore. Sarà possibile, previa richiesta e autorizzazione da parte dell'A.C., anche la somministrazione di prodotti tipici non previsti dalle Tabelle merceologiche. In tali occasioni l'appaltatore dovrà inoltre prevedere nel pasto la fornitura di prodotti tipicamente legati alla festività ricorrente (es.: pandoro a Natale, bugie a Carnevale e ovetto a Pasqua).
3. L'appaltatore dovrà presentare proposte di piatti tipici regionali o etnici a cadenza quadrimestrale in un'ottica di attività didattica e di educazione alimentare per promuovere tradizioni regionali e culture diverse.
4. L'introduzione di nuovi piatti è sempre subordinata all'autorizzazione preventiva da parte dell'A.C.

TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 56 Organizzazione del lavoro per la produzione

1. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
2. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.
3. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
4. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
5. L'appaltatore deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.
6. Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, a cura dell'appaltatore.

Art. 57 Modalità di confezionamento

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 58 Conservazione campioni

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.
2. L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 59 Livello della qualità igienica

1. La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato 4).

Art. 60 Conservazione delle derrate

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. E' fatto obbligo all'appaltatore durante lo stoccaggio nei propri magazzini di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a lotta integrata.
3. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
4. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
5. Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.
6. Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è 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 con indicazione della data di apertura.

7. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
8. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
9. 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.
10. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
11. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
12. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 61 Riciclo

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.
2. Previa espressa autorizzazione dell'A.C. ed in ottemperanza alla Legge 25.06.2003 n. 155, potranno essere recuperate le porzioni di alimenti non distribuite.
3. Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D. Lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n. 179 del 31/07/2003.
4. In seguito a specifiche richieste, l'A.C. si riserva la facoltà di autorizzare il recupero degli avanzi da destinare all'alimentazione degli animali da compagnia; in tal caso, il richiedente dovrà presentare all'A.C.:
 - a. un dettagliato piano di recupero
 - b. impegno scritto a prendere a proprio carico tutti gli oneri derivanti.

TITOLO X TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 62 Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
2. La competenza professionale dell'appaltatore 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 da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 63 Preparazione

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.
2. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
3. I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 64 Operazioni preliminari

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.
 - A) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
 - B) Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda (come procedura di emergenza e l'acqua non deve venire a contatto con l'alimento).
 - C) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
 - D) La carne trita deve essere macinata in giornata.
 - E) Il formaggio grattugiato deve essere acquistato già grattugiato e confezionato in buste con quantità funzionale all'erogazione del servizio.
 - F) Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
 - G) Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo. Non è consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma, salvo diversa indicazione da parte dell'A.C.
 - H) Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
 - I) Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia. Per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati.
 - L) 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'A.C..

E', eventualmente, consentita la cottura in friggitrice per il filetto di platessa impanato, per la cotoletta di lonza e per la scaloppina di bovino alla pizzaiola. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.
 - M) E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
 - N) Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 65 Linea refrigerata

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura siano 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 +1°C e +4°C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C., in seguito a soddisfacente giustificazione da parte dell'appaltatore, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.
3. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 66 Pentolame per la cottura

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

Art. 67 Condimenti

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte e' prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.
2. I primi piatti dovranno essere conditi nei refettori, al momento della distribuzione, aggiungendo i sughi e le salse previste; il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.
3. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano acquistato già grattugiato in apposite confezioni.
4. 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.
5. Nei centri di cottura è altresì ammesso, con parsimonia, l'uso di olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.
6. Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991.

TITOLO XI LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 68 Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

1. Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura sono a carico dell'appaltatore e devono essere oggetto di specifica procedura.
2. L'appaltatore è tenuto a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).
3. L'appaltatore inoltre è tenuto a trasmettere all'A.C. la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.
4. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.
5. L'appaltatore deve provvedere ad esporre nelle cucine delle scuole del preobbligo e nei refettori delle scuole dell'obbligo le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.
6. E' fatto obbligo all'appaltatore di tenere presso le cucine delle scuole del preobbligo o il refettorio (o locali annessi) delle scuole dell'obbligo:
 - a) un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni;
 - b) schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.
7. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo fermo restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

Art. 69 Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

1. I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.
2. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.
3. 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. 70 Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali e' sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 71 Rifiuti

1. I rifiuti solidi urbani provenienti dalle sale sporzionamento e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati, dopo il consumo dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche.
2. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).
3. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

Art. 72 Pulizia impianti

1. 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 dall'appaltatore.

Art. 73 Modalità di utilizzo dei detersivi

1. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.
2. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.
3. Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 74 Spogliatoi e servizi igienici

1. I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'appaltatore.
2. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

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

Art. 75 Segnalazioni antinfortunistiche

1. E' fatto obbligo all'appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.

TITOLO XIII

FALLIMENTO O MORTE DELL'APPALTATORE

Art. 76 Obblighi dell'Appaltatore

1. L'appaltatore si obbliga per sè e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 77 Fallimento o amministrazione controllata. Morte dell'appaltatore

1. In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'appaltatore, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.
2. In caso di morte dell'appaltatore, impresa individuale o società semplice, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XIV

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 78 Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, i competenti uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C..

Art. 79 Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

1. L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.
2. L'A.C. farà pervenire all'appaltatore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'appaltatore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.
3. L'appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicati per iscritto; sarà inoltre tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.
4. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 80 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE 852/2004.
2. L'appaltatore dovrà inoltre trasmettere all'A.C. copia controllata del Piano di Autocontrollo in uso nei centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio.

Art. 81 Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Comitato Mensa)

1. Il Comitato Mensa, composto da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti di ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio, svolge funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C.
2. Esso potrà operare verifiche presso i centri di distribuzione al fine di rilevare:
 - a. La conformità del menù e il rispetto della tabella dietetica in vigore (corrispondenza del menù del giorno, del mese),
 - b. Il gradimento o appetibilità dei pasti,
 - c. Lo svolgimento generale del servizio ed in particolare: pulizia dei locali refettori, delle suppellettili, degli arredi, modalità del servizio di distribuzione pasto (rapporto del personale addetto con gli alunni, eventuali modi e orari del servizio);
3. L'appaltatore dovrà permettere ai componenti del Comitato Mensa, che dovranno essere preventivamente autorizzati dall'A.C., l'ingresso ai refettori ed il consumo ai medesimi di un pasto una volta la settimana a rotazione nei differenti plessi scolastici.
4. A tal fine l'A.C. fornirà all'appaltatore elenco completo dei componenti il Comitato Mensa.

Art. 82 Metodologia del controllo di qualità

1. Attività a carico dell'A.C.:
 - a. I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi;
 - b. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento;
 - c. Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati;
 - d. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.;
 - e. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'appaltatore.
2. Attività a carico dell'appaltatore:
 - a. Il responsabile del servizio distribuzione, che dovrà essere presente quotidianamente sul territorio, sarà tenuto a presentare entro e non oltre il giorno 10 di ogni mese una relazione sull'andamento del servizio, relativamente al mese precedente, con particolare riferimento agli aspetti organizzativi e di gradibilità del menù in vigore;
 - b. L'appaltatore sarà tenuto, dietro specifica richiesta dell'A.C., all'approntamento ed all'elaborazione di schede che saranno distribuite nelle scuole per il monitoraggio della gradibilità del servizio da parte degli utenti fruitori (alunni e adulti).

TITOLO XV PENALITA'

Art. 83 Penalità

1. L'A.C. 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.
2. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore, le quali devono pervenire entro 7 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.
3. Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:
 - a. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
 - b. mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
 - c. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti come indicato nel presente Capitolato o concordato con l'A.C.;
 - d. grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
 - e. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
 - f. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
 - g. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
 - h. personale inferiore ai parametri stabiliti;
 - i. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
 - l. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
 - m. mancato adempimento di quanto prescritto all'art. 25;
 - n. mancato o inesatto adempimento di quanto stabilito all'art. 84;
 - o. sostituzione delle derrate biologiche con prodotti convenzionali per più di due volte al mese e con altri prodotti di derivazione biologica per più di quattro volte al mese.
4. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.
5. Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.164,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.
6. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.
7. Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

TITOLO XVI

COMPETENZE AMMINISTRATIVE PER LA RISCOSSIONE DELLE QUOTE.

Art. 84 Attività amministrative

1. L'appaltatore sarà tenuto a svolgere, per conto del Comune, così come previsto all'art. 12 del presente Capitolato, le competenze amministrative per la riscossione delle quote dovute agli utenti del servizio di refezione, secondo le tariffe stabilite dall'Amministrazione Comunale, che dovranno prevedere:

- caricamento/aggiornamento banca dati,
 - verifiche presenze utenti,
 - adempimenti necessari alla riscossione delle tariffe,
 - gestione morosità.
2. Le modalità di svolgimento delle competenze amministrative, quantificate approssimativamente in n. 180 ore presunte per anno scolastico da effettuarsi anche in via non continuativa e per periodi limitati, dovranno essere concordate e potranno essere variate di comune accordo tra le parti, sulla base delle esigenze prospettate dall'A.C.
 3. Il personale addetto a tale servizio che abbia contatto con il pubblico, deve essere gradito all'A.C.; le modalità di dettaglio per l'espletamento di tale servizio saranno concordate con l'Ufficio comunale competente.
 4. L'attività dell'appaltatore si intende conclusa al 31 luglio di ogni anno.
 5. L'A.C. potrà apportare tutte le modifiche necessarie affinché il servizio sia svolto in maniera efficiente e puntuale.

TITOLO XVII

STIPULA DEL CONTRATTO E RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA. CESSIONE DEL CONTRATTO. CONTROVERSIE

Art. 85 Stipula del contratto

1. Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, con spese ad esclusivo carico della ditta appaltatrice, secondo le modalità prevista in materia dalla normativa vigente, previa la presentazione della documentazione che sarà richiesta alla ditta aggiudicataria, compresa la stesura in coordinamento con l'A.C. del Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi relativo alle Interferenze (DUVRI) ai sensi del D. Lgs. 81/2008.
2. L'attivazione del servizio potrà essere ordinata sotto riserva di successiva stipula del contratto ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D. Lgs. 163/2006, dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva della gara.

Art. 86 Ipotesi di risoluzione del contratto

1. 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'appaltatore;
 - b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'appaltatore;
 - c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'appaltatore, con l'eccezione di cui all'art. 31;
 - 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;
 - i) 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.
- 2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
 - 3. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'appaltatore, 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. 87 Cessione del contratto

- 1. L'A.C. si riserva la facoltà, in caso di esternalizzazione del servizio o di trasferimento dello stesso a soggetti terzi (ad esempio Aziende, Società Miste, Consorzi ecc...), di cedere il contratto d'appalto del servizio in oggetto ai sensi degli articoli 1406 e 1407 del Codice Civile.

Art. 88 Controversie

- 1. Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e I.A. in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del presente affidamento, compresa la determinazione dei corrispettivi, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'A.C., in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento.
- 2. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.
- 3. Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'A.C. e l'appaltatore saranno di competenza del Foro di Torino.

TITOLO XVIII NORMATIVA SULLA PRIVACY

Art. 89 Tutela della Privacy

- 1. L'appaltatore, nel presentare istanza di ammissione alla gara, accetta in caso di aggiudicazione di assumere il ruolo di responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio ed a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.
- 2. Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.