

Comune di Caselle Torinese

Città Metropolitana di Torino

CAPITOLATO PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ASILO NIDO, LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELL'OBBLIGO CITTADINE per il periodo 1° settembre 2017 – 31 agosto 2019 con previsione di eventuale rinnovo biennale.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune, a impresa specializzata nel settore della ristorazione collettiva.

L'appalto deve essere eseguito in osservanza a quanto disposto nel presente capitolato prestazionale d'appalto e suoi allegati.

Il servizio dovrà essere così articolato:

- **Per le scuole statali dell'Infanzia e primarie del Comune:** Preparazione, confezionamento pasti, e successiva veicolazione in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente e distribuzione dei pasti, preparati utilizzando **la cucina di proprietà del Comune sita nel plesso scolastico di Strada Caldano.**
- preparazione dei pasti destinati ai bambini e alle educatrici dell'**Asilo nido** presso la cucina **dell'asilo nido di Viale Bona 10.**
- L'eventuale preparazione nei centri di produzione del fornitore (cd. pasti veicolati) con la veicolazione e distribuzione dei pasti destinati ai plessi decentrati, in caso di temporanea indisponibilità della cucina comunale o nel caso di un eventuale superamento del limite massimo di capacità produttiva del centro di cottura comunale, previo accordo con l'Amministrazione Comunale.
- La preparazione presso la cucina comunale dei **pasti per il Centro estivo** e dei cestini, in caso di gite.
- Eventuali pasti concessi per il servizio di ristorazione sociale (pasti in "asporto" in monorazione per cittadini in difficoltà segnalati dai Servizi Sociali e individuati dal Comune).

In tutti i plessi scolastici, compreso l'asilo nido, il servizio in oggetto comprende altresì le pulizie ordinarie e il riassetto dei refettori e dei locali annessi.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

L'articolazione completa del servizio comprende:

- Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nella cucina comunale e distribuzione pasti destinati alle scuole dell'Infanzia e primarie; acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti per i bambini e per le educatrici presso la cucina dell'asilo nido;

- Pasti per bambini, ragazzi e educatori dei centri estivi per le cui grammature viene richiesto un aumento percentuale proporzionato alle attività fisiche e alle elevate temperature, rispetto a quelle stabilite per l'anno scolastico.
- L'utilizzo di stoviglie riutilizzabili per l'asilo nido e la scuola dell'Infanzia, e la fornitura di stoviglie monouso per le scuole primarie come meglio specificato all'articolo 19.
- Fornitura per il periodo transitorio di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET (1 bottiglia da 1,5 litri ogni 6 bambini nel periodo invernale e 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 3 bambini nel periodo estivo e 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 2 bambini nel periodo di funzionamento del centro estivo). Nel corso dell'appalto è richiesto il passaggio all'utilizzo di acqua potabile erogata dall'acquedotto: il periodo transitorio è limitato ai primi tre mesi del servizio per consentire l'adeguata comunicazione ai cittadini. l'I. A. dovrà provvedere alla fornitura di idonee caraffe come precisato all'art. 42. Anche le caraffe devono essere realizzate in materiale plastico resistente, assolutamente atossico con colorante idoneo al contatto alimentare. A tale scopo l'I. A. deve stabilire delle istruzioni di lavoro che indichino la modalità e la frequenza di sanificazione delle caraffe, opportunamente documentata sulla modulistica dedicata alle pulizie.
- Trasporto dei pasti dalla cucina fino alle sedi scolastiche decentrate con servizio di refezione.
- Porzionamento e distribuzione con sistema al tavolo.
- Fornitura delle merende ai bambini dell'Asilo nido e ai soli alunni della scuola dell'infanzia durante l'anno scolastico, e per tutti gli iscritti, durante i centri estivi. Le merende dovranno essere consumate in aula o nei refettori con fornitura della tovaglietta, del tovagliolo e delle stoviglie, e del materiale a perdere necessario per la consumazione delle merende.
- Collaborazione al progetto "Mensa Amica" come meglio specificato all'art. 54.
- Approntamento sedi di Refezione, riassetto delle sedi di Refezione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto, seppur non espressamente specificato nel presente capitolato.
Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.).
- Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione.
- Presa in carico delle stoviglie fornite dall'Amministrazione in numero sufficiente agli utenti iscritti al servizio mensa presso il Nido e la scuola dell'Infanzia, con impegno del Fornitore di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, fermo l'eventuale reintegro nel corso del contratto, come meglio disciplinato al titolo II.
- Presa in carico dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'Amministrazione, con obbligo del Fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, come meglio indicato nel successivo titolo II.
- Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale prese in carico, comprese le lavastoviglie, come meglio descritto al Titolo II.
- L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza, oltre alle diete.
- L'Appaltatore dovrà adottare il sistema informatizzato in uso per la gestione amministrativa e contabile del servizio di refezione con la modalità del "prepagato".
- Utilizzo del sistema informatizzato di prenotazione e registrazione delle presenze per la definizione dei pasti giornalmente necessari e per l'addebito dei pagamenti con lo stesso sistema, così come specificato al TITOLO XVI.

- La manutenzione straordinaria dei locali, è a carico dell'A. C. come meglio specificato al Titolo II. Il pagamento delle utenze, tranne l'utenza telefonica e l'ADSL, sono a carico dell'Amministrazione.
All'I.A. spetta inoltre di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nel Centro Produzione Pasti anche presso i refettori collocati presso le suole dove i pasti vengono consumati.
Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

Art. 3 – Durata del servizio

L'affidamento ha durata biennale per gli anni scolastici 2017/18 e 2018/19, con scadenza al 31 agosto 2019, fatta salva la facoltà per l'Amministrazione di proseguire il rapporto contrattuale nei modi e termini di cui all'art. 63 c. 5 del D. lgs.50/2016.

Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico fissato per le scuole statali, nonché sulla base del calendario di attività dell'Asilo Nido e, durante il periodo estivo, per tutta la durata delle attività estive promosse dal Comune (Estate Ragazzi).

L'inizio dell'anno scolastico 2017/2018 è fissato all' 11 settembre 2017; l'attivazione del servizio di refezione avverrà presumibilmente il 19 settembre 2017 da cui decorrerà il servizio completo, salvo diversa richiesta dei dirigenti scolastici. Le attività educative presso il nido cominceranno il 04 settembre 2017.

Nel caso in cui l'aggiudicazione non avvenisse in tempo utile per consentire l'inizio del servizio dal mese di settembre 2017, come sopra riportato, la decorrenza iniziale del rapporto contrattuale sarà differita del tempo necessario al perfezionamento dell'affidamento, senza posticipare tuttavia la scadenza finale del rapporto, con conseguente riduzione della durata e del valore complessivo del servizio. La suddetta data di inizio servizio è pertanto da intendersi indicativa, compatibilmente con il completamento delle operazioni di gara, anche relative ai controlli dei requisiti dell'impresa aggiudicataria.

Eventuali variazioni saranno tempestivamente comunicate all'aggiudicatario, al quale verrà in ogni caso riconosciuto, in fase di fatturazione, il servizio esclusivamente svolto.

L'Amministrazione si riserva di posticipare, anche su richiesta delle scuole, 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.

Il contratto di appalto può essere prorogato sulla base di un provvedimento espresso dall'Amministrazione in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

Il contratto può essere prorogato per un periodo massimo di sei mesi in funzione dello svolgimento delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente.

La proroga del contratto è disposta dall'Amministrazione senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con un preavviso di almeno 30 giorni rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo.

La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni al contratto medesimo.

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, l'Amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata.

In tal caso l'Amministrazione può in particolare autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace:

- quando si determinano condizioni per le quali, per la loro natura o per il luogo in cui deve essere eseguito il contratto, i servizi debbano essere immediatamente consegnati;
- in casi di comprovata urgenza.

In entrambi i casi l'appaltatore ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate.

Art. 4 – Valore stimato dell'appalto

A titolo indicativo vengono di seguito quantificati in via presuntiva i dati relativi ai pasti prodotti nell'anno scolastico 2015/16, così suddivisi.

7.733	Pasti bambini Asilo Nido
1.127	Pasti educatrici Asilo Nido
47.361	Pasti cotti bambini Scuola Primaria Rodari (plesso ove ha sede la cucina)
21.677	Pasti cotti bambini Scuola Primaria Collodi
3.332	Pasti insegnanti statali o educatori con specifico incarico scuola primaria
47.097	Pasti cotti Scuole dell'Infanzia statali
5.045	Pasti insegnanti statali o educatori con specifico incarico scuola dell'Infanzia
3.960	Pasti centro estivo

per un totale di 137.332 pasti per alunni e insegnanti, per cui viene assunto come riferimento per il servizio da affidare, il numero presunto arrotondato di 137.500 pasti per anno scolastico.

Per gli anni successivi il numero dei pasti effettivo è strettamente connesso al numero di classi a tempo pieno o modulo effettivamente attivate.

A puro titolo informativo si segnala che il numero dei pasti portati da casa nell'anno scolastico 2016/17 è stato ininfluenza.

L'ammontare dei pasti è indicativo e finalizzato alla valutazione delle necessità organizzative del contratto, prevedendo la preparazione dei pasti presso le cucine di proprietà comunale.

L'ammontare definitivo sarà determinato in fase di esecuzione del contratto in virtù dei pasti effettivamente erogati.

Pertanto il valore globale dell'appalto, ponendo a base di gara l'importo unitario per pasto di € 4,45, tenendo conto anche dell'eventuale rinnovo per ulteriori 2 anni scolastici, risulta essere di € **2.447.500,00=** oltre I.V.A. ed oneri per la sicurezza computato sulla base di presunti € 1.223.750,00 oltre I.V.A. di legge relativi al biennio 1/09/2017-31/08/2019.

Il quadro economico resta così determinato:

Valore complessivo del servizio di refezione € 2447.500,00

oltre Oneri per sicurezza (non soggetti a ribasso) € 15.500,00

Art. 5 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita dai bimbi e dal personale comunale in servizio presso l'Asilo Nido, dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria che frequentano classi a tempo pieno o modulari, dal personale docente delle scuole avente diritto al pasto, dagli eventuali volontari in Servizio Civile presso l'Ente e dagli aventi diritto al servizio di Ristorazione Sociale (pasti da asporto con appositi contenitori). Nel periodo estivo si aggiungono i bambini e ragazzi iscritti al servizio di centri estivi organizzati dal Comune e gli animatori dei centri stessi. A questi utenti possono aggiungersi dipendenti di cooperative che svolgono nell'asilo nido e nei diversi plessi

scolastici attività educative per conto del Comune. In tal caso il pagamento dei pasti sarà a carico delle Cooperative stesse, salvo specifica diversa indicazione da parte del Comune per casi particolari.

Per i pasti destinati ai bambini dell'Asilo Nido è prevista la possibilità di richiedere anche la colazione in cui si comprende la fornitura di latte fresco intero pastorizzato "Alta qualità" a partire dall'anno di età, di latte di proseguimento per i bambini di età compresa fra i 6 e i 12 mesi e latte di partenza per i bambini al di sotto dei 6 mesi, biscotti e fette biscottate idonei alla prima infanzia.

Art. 6 – Standards minimi di qualità del servizio

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si applicano i Criteri Ambientali Minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (così detto PANGPP), adottato con D.M. del 25 luglio 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, che si intendono qui richiamati.

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel seguente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standards sono da considerarsi minimi. Il fornitore si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicati nell'offerta tecnica in sede di gara.

Art. 7 – Inizio della fornitura

L'I.A. deve iniziare il servizio all'inizio dell'anno scolastico, nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C.

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

Art. 8 – Elenco delle scuole e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi ove devono essere forniti i pasti sono cinque, oltre il centro estivo che viene svolto abitualmente dalla metà di giugno alla fine di luglio in un plesso scolastico individuato di volta in volta, a seconda delle disponibilità (scuola media di Strada Salga o elementare Rodari per i più grandi e scuola dell'infanzia Andersen in Via Salga 3.)

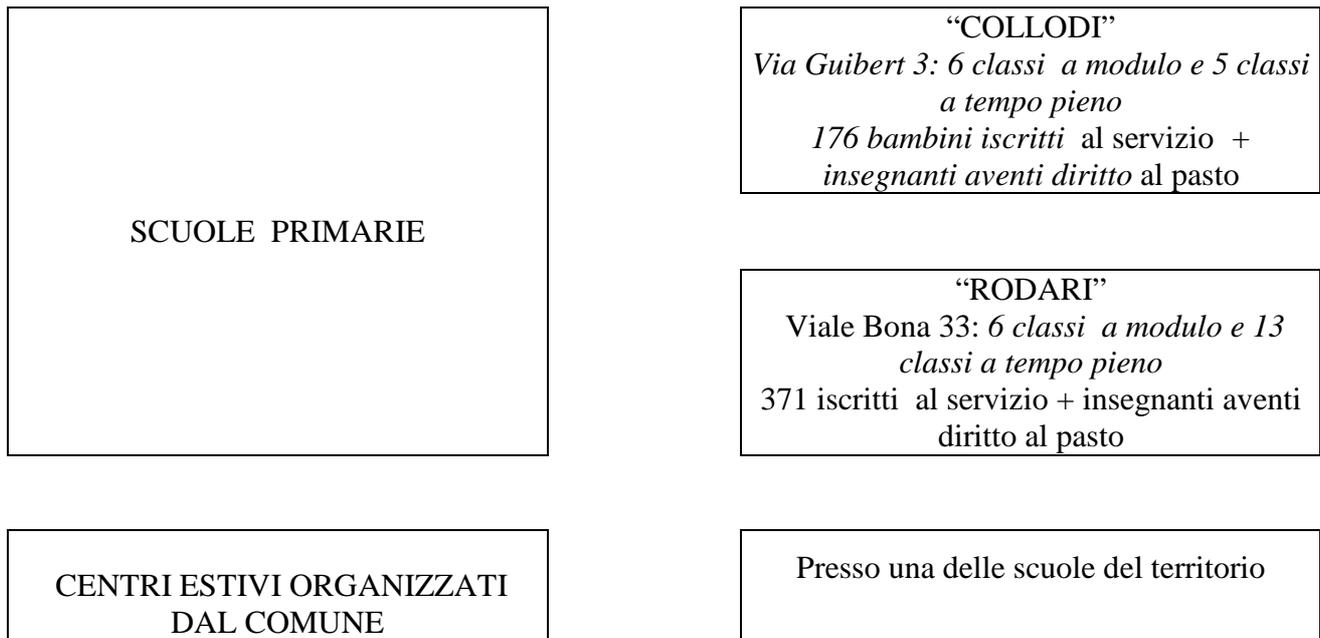
ASILO NIDO
Viale Bona 10

Pasti bimbi: circa 50 bambini iscritti
Pasti cotti: 10 educatrici aventi diritto al pasto

SCUOLA DELL'INFANZIA
"ANDERSEN"

STRADA SALGA 3
N. 9 SEZIONI
Circa 200 bambini iscritti+ insegnanti
aventi diritto al pasto

STRADA CALDANO 22
N. 5 SEZIONI
circa 110 bambini *iscritti* al servizio +
insegnanti aventi diritto al pasto



I pasti dovranno essere distribuiti per le scuole dell’Infanzia alle 12.00 per il pranzo e alle 15.30 per le merende; alle 12,40 per le scuole primarie e alle 13.00, salvo modifica dell’orario scolastico disposta dal Dirigente Scolastico. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Il pasto per i bambini dell’Asilo Nido deve essere pronto per le 11.00

Il numero dei pasti indicati per ciascun plesso è puramente indicativo e si riferisce al numero presunto di alunni utenti del servizio per l’anno scolastico 2015/2016 e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione.

Si segnala che gli orari scolastici, potrebbero essere modificati per decisione del Dirigente dell’IC di Caselle Torinese. Analogamente potrebbe essere richiesto di attivare un servizio con doppio turno nel plesso Collodi.

L’A.C., al fine di consentire eventuali sperimentazioni alternative a quanto previsto dal presente capitolato, si riserva la facoltà di ridurre o aumentare la quantità di pasti erogati.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole dell’obbligo saranno valutati dall’A.C., che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Compito dell’A.C. sarà quello di garantire standard qualitativi omogenei, secondo le indicazioni del presente capitolato, nonché di valutare se le caratteristiche del progetto (tecniche ed economiche) lo rendono tale da poterne prevedere l’eventuale riproducibilità in altre situazioni e/o l’estensione.

Art. 9 – Prenotazioni

È a carico dell’Appaltatore la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti che dovrà avvenire, tramite tablet, entro le ore 9.30 in ciascun plesso e che dovrà essere eseguita da proprio personale, con la collaborazione del personale statale (docenti e/o collaboratori scolastici).

L’eventuale proposta di una modalità di raccolta più efficiente potrà essere inserita nella relazione relativa all’organizzazione del servizio e potrà essere valutata nel relativo parametro di qualità.

La proposta di gestione presentata in sede di gara diventerà vincolante per l’Appaltatore.

Art. 10 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti

Pasti veicolati: i pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, a cura dell’Appaltatore.

Pasti preparati in loco: nel nido la consegna delle derrate crude dovrà avvenire tassativamente fra le ore 7,30 e le ore 8,45 del giorno stesso in cui la merce sarà utilizzata. Solo per le derrate non

deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere, ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana.

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

Per ogni sede di refezione 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. La consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve essere effettuata in presenza di personale della Appaltatore.

Art. 11 – Centro di cottura alternativo e per le emergenze

L'appaltatore obbligatoriamente, dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, dovrà avere in disponibilità, per gestire le emergenze, un centro di cottura e relativo magazzino per l'eventuale stoccaggio delle derrate, per cui sia stata presentata regolare SCIA della quale deve essere presentata in sede di gara relativa copia con ricevuta di consegna all'Ente competente.

Tale centro dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a 40 Km, dalla Sede del Palazzo Comunale di Piazza Europa 2 Caselle Torinese, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante da Google Maps.

A tal fine l'appaltatore, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare, **a pena di esclusione dalla gara**, di avere in disponibilità, alla data d'inizio del servizio, il centro di cottura con una distanza non superiore a 40 Km con potenzialità proporzionata di produzione pasti/giornalieri e già in possesso di tutte le necessarie autorizzazioni al funzionamento e di garantire tale disponibilità per tutta la durata del servizio.

L'appaltatore dovrà presentare, prima della consegna del servizio, l'autorizzazione igienico - sanitaria relativa al Centro di cottura o SCIA della quale deve essere presentata in sede di gara relativa copia con ricevuta di consegna all'Ente competente.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 12 – Affidamento all' Appaltatore di strutture, impianti, attrezzature e arredi.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'Appaltatore, alle condizioni di cui ai successivi articoli i locali destinati alla preparazione, i locali adibiti a refettorio le attrezzature e gli arredi ivi presenti necessari per il servizio di distribuzione. L'Appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Eventuali riparazioni risulteranno a carico della I. A.

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

E' a carico dell'Appaltatore il pagamento delle bollette relative alla linea telefonica per i diversi utilizzi (telefono, fax, linea ADSL per prenotazione pasti, trasmissione dati, ecc.) e le relative attrezzature (cellulari, tablet, PC, stampanti).

Sono invece a carico del Comune le spese relative ad acqua, luce e gas.

Art. 13 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'Appaltatore. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.

Art. 14 – Verifiche in base agli inventari di consegna

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.

Eventuali sostituzioni o reintegro del materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'Appaltatore, che dovrà provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitandone le spese.

Art. 15 – Controllo dell'uso delle strutture degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione.

La manutenzione ordinaria dei locali utilizzati per la lavorazione degli alimenti e la preparazione dei pasti nelle scuole (ivi comprendendo, quindi, tinteggiatura, ove necessaria, riparazione di infissi, vetri, veneziane), nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di mensa sarà a totale carico dell'Appaltatore, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili. Tutte le eventuali nuove attrezzature ed arredi (sia sostituiti che integrati) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

All'A.C. compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali.

L'I A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'Amministrazione, ogni fatto o deterioramento rientrante nella straordinaria manutenzione che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione ordinaria:

- la tinteggiatura delle pareti della cucina ed eventuali locali alla stessa pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, purché le stesse non richiedano l'impiego di canal jet o interventi strutturali nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina;
- la riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili;
- la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- l'Appaltatore deve provvedere con personale o ditta specializzata a interventi periodici, a cadenza trimestrale, di derattizzazione e disinfestazione (compresi gli infestanti alati) nei locali delle scuole di propria competenza (cucina e locali pertinenti per il centro cottura e per l'asilo nido, refettori per le scuole in cui i pasti sono veicolati). Poiché la vigilanza diretta sui locali di competenza dell'Appaltatore è a carico dello stesso, questi deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti. L'Appaltatore deve provvedere ad esporre nelle cucine o nei refettori le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. E' fatto inoltre obbligo alla Appaltatore di tenere presso le cucine o i refettori un registro sul quale dovranno essere indicati la data dei singoli interventi, il tipo di intervento eseguito, il prodotto utilizzato l'avvenuto monitoraggio delle singole esche e le conseguenti valutazioni; devono essere presenti anche le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel Manuale di Autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare verifiche sulla corretta esecuzione del servizio.

- L'Appaltatore deve predisporre, per ogni attrezzatura (es. carrello termico, forno a microonde), il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale. L'I.A. dovrà anche predisporre un registro di manutenzione ordinaria e straordinaria sul quale saranno registrati tutti gli interventi effettuati specificando la data dell'intervento, l'attrezzatura e/o il locale, la tipologia di intervento, la ditta incaricata o l'operatore se dipendente dell'I.A. che ha svolto la manutenzione, la firma dell'operatore, o copia del report della ditta incaricata che attesta l'avvenuto intervento. La documentazione deve essere presente nei refettori delle scuole e nella cucina centrale.
- Qualora la Ditta non esegua gli interventi necessari, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.
- E' assolutamente vietato l'utilizzo di elementi aggiuntivi ai rubinetti quali gomme da giardino, lance, rompigetto in plastica.

Art. 16 – Accessi

L'Appaltatore deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti da essa autorizzati, ogni qual volta si renda necessario. 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.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C., in qualsiasi momento per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi e per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto.

Oltre agli organismi preposti al controllo in genere, di cui all'art. 67, è prevista anche la Commissione per la vigilanza sul servizio di refezione scolastica, designata dall'Amministrazione su proposta delle Scuole e denominata. "Comitato mensa".

I componenti di tale organo di controllo che vorranno accedere alla cucina o durante la distribuzione dei pasti, dovranno essere abbigliati in modo idoneo e attenersi alle indicazioni previste all'art. 30.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali nonché analisi batteriologiche e/o controlli organolettici delle derrate, sia presso la cucina che in distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei magazzini e locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I. A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C.-Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Appaltatore.

Resta inteso che le persone che avranno accesso alla cucina dovranno essere munite di camice e copricapo a perdere.

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 17 – Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e al lavaggio delle stoviglie ove previste, dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto della cucina e dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane sono a carico dell'Appaltatore.

L'Amministrazione richiede all'appaltatore, oltre che la preparazione e la distribuzione dei pasti, anche il servizio di supporto agli utenti nell'utilizzo del sistema school- card e nell'eventuale generazione del codice IUV.

Art. 18 – Assicurazioni

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.

L'Appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

È a carico dell'appaltatore ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto come sotto meglio specificato:

- **R.C.T.** L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni subiti dagli assistiti/alunni.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. deve prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

Tra gli "assicurati" devono espressamente essere compresi, relativamente alle attività connesse al servizio in appalto, oltre all'appaltatore, il Comune di Caselle Torinese, i suoi amministratori, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.T. deve, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art. 1900 c.c. alla colpa grave degli assicurati.

La polizza deve risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- R.C. dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- richieste di risarcimento pervenute all'assicurato anche in relazione ai danni che le imprese appaltatrici e/o persone che prestano i loro servizi per commissione/delega/appalto e che possono cagionarsi l'un l'altro, inclusa la responsabilità personale dei dipendenti di dette società;
- danni a terzi da interruzione o sospensioni totali di attività;
- danni a terzi da incendio;
- danni a terzi da inquinamento accidentale;
- danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- danni da proprietà e conduzione a qualunque titolo di beni mobili, immobili e loro pertinenze, di strutture, di impianti, di condutture e di quant'altro destinato allo svolgimento del presente appalto a ciò in qualsiasi modo riconducibile;
- danni a cose in consegna e custodia (comprese cose consegnate e non consegnate).

La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

- **R.C.O.** L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., b) del D.lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificamente al presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (unmilione CINQUECENTOMILA/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'appaltatore.

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, può ottemperare agli obblighi sopra indicati corredando le medesime di appendice dalle quali risultino che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore della Città di Caselle Torinese.

Copia delle polizze, specifiche, o come appendice alle polizze esistenti, conforme agli originali ai sensi di legge, dovranno essere consegnate all'Amministrazione entro dieci (10) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alla quietanza d'intervenuto pagamento dei premi. Queste ultime dovranno essere presentate con la periodicità prevista dalle polizze stesse, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

Art. 19 – Materiali di consumo

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 esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi della spazzatura, tovaglioli, tovagliette, guanti monouso, ecc.)

Per tutte le sezioni di scuola dell'infanzia e presso il Nido, i pasti saranno serviti con posateria, piatti e bicchieri costituiti con materiali riutilizzabili. Per tutte le altre scuole la posateria, piatti e bicchieri potranno essere costituiti da materiale a perdere: in tal caso piatti, bicchieri e posate devono essere in materiale per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti, realizzati in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, idoneo al contatto alimentare, secondo le vigenti disposizioni di legge in materia. L'I.A. dovrà inviare all'Ufficio Comunale le dichiarazioni di conformità e le schede tecniche del materiale monouso impiegato e di tutti i materiali idonei al contatto con alimenti.

La fornitura deve essere costituita da posate, due tovaglioli, 1 tovaglietta, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo e contorno, 1 piatto per la frutta, per ogni utente.

I piatti devono essere di tipo semi-rigido.

I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico.

Dimensioni cm. 33 x 33

Peso medio gr. 3,2

Nel corso del primo anno di servizio si procederà ad una valutazione congiunta della possibilità di sostituire progressivamente le stoviglie a perdere.

Art. 20 – Scioperi e sospensione del servizio

Nel caso di sciopero degli insegnanti e/o degli educatori o di interruzione del servizio per cause di forza maggiore saranno osservate le sotto elencate disposizioni:

- a) L'Amministrazione: non riconoscerà compensi all'Appaltatore nel caso in cui la comunicazione venga data il giorno precedente alla fornitura entro le ore 13,00;
- b) corrisponderà il 25% di compartecipazione sul prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente a quello della sospensione) in caso di comunicazione all'Appaltatore dopo le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura;
- c) corrisponderà il 70% di compartecipazione sul costo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente) in caso di comunicazione all'Appaltatore entro le ore 10,30 del giorno della mancata fornitura;
- d) corrisponderà il 100% di compartecipazione sul costo del pasto in caso di comunicazione successiva alle ore 10,30 dello stesso giorno della fornitura.

In caso di scioperi del personale alle dipendenze dell'Appaltatore, nessuna penalità sarà applicata qualora ne sia data comunicazione almeno due giorni prima dello sciopero. Sono applicabili le penalità fissate nell'apposito articolo del presente capitolato se fatta posteriormente, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione, a totale carico dell'Appaltatore, di alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

Art 21 – Subappalto

Le Imprese concorrenti dovranno indicare nell'istanza di partecipazione alla gara quali parti del servizio intendano eventualmente subappaltare, rispettando quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs 50/2016.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 22 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione degli alimenti e i materiali/oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari dovranno essere conformi alla normativa vigente (DPR 327/80 - Regolamento CE n.852/04 – Regolamento CE n. 1935/2004).

Si dovrà fare uso di contenitori isotermitici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isotermitici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 36 (es. nome produttore, data di scadenza, peso, ecc.).

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica per alimenti adeguatamente resistenti, non deve essere appoggiato a terra, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in

cassette o in cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente identificati e chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla identificazione e rintracciabilità del prodotto.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento. Le gastronorm contenenti vegetali in foglia cotti, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

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).

L'Appaltatore deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei plessi scolastici.

L'I.A. dovrà prevedere, nel suo manuale di autocontrollo aziendale, la rilevazione e registrazione della temperatura al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura. La temperatura sarà rilevata a campione per ogni tipologia di piatto componente il pasto, e per ogni plesso scolastico.

L'I.A. deve pertanto provvedere a dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo quotidiano della temperatura degli alimenti e delle diete.

Art. 23 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 e al Reg. CE 852/2004. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) n.16-4910 del 14/11/2012 presentata all'Autorità Sanitaria competente. Le pareti del vano di stoccaggio dei contenitori devono essere completamente rivestite di materiale tale da garantire una facile e adeguata sanificazione.

E' fatto obbligo di provvedere, settimanalmente salvo imprevisti, 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. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. entro trenta giorni dall'avvio del servizio.

Art. 24 – Distribuzione e personale addetto

Il personale dell'Appaltatore addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, indicativamente non inferiori ad un operatore ogni 40 utenti o frazioni di 40 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

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.

Tenuto conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà essere variato previa autorizzazione dell'Amministrazione, a fronte di rimodulazioni organizzative indicate dalle Scuole.

Il personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, dovrà essere sempre sostituito entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

Art. 25 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti deve:

1. togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (i vari tipi di piercings devono essere tolti o coperti da apposito cerotto)
2. lavarsi le mani, (le cui unghie non devono avere traccia di smalto) con acqua calda e sapone;
3. indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e apposite calzature;
4. aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature, con relativa registrazione, prima di inserirlo nel carrello termico, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevede l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel carrello scaldavivande e/o nel contenitore isoteramico. A tal fine l'Appaltatore deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,25°. L'Appaltatore dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti; qualora a seguito di rilevazione di temperatura, il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico e dovrà essere registrata su apposita documentazione, predisposta dall'Appaltatore, e mantenuta nel Manuale di Autocontrollo;
5. foruncoli e abrasioni infette devono essere protette con appositi cerotti;
6. il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.

Il personale addetto durante la distribuzione deve:

1. indossare durante le ore di servizio gli indumenti da lavoro, forniti dall'Appaltatore, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene;
2. distribuire la quantità di prodotto presente rispettando le grammature proposte nelle Tabelle allegate, rispettando le procedure di porzionatura;
3. utilizzare utensili in acciaio inox trasportati e/o stoccati in contenitori idonei dal punto di vista igienico-sanitario e facilmente sanificabili.

Per le Scuole dell'infanzia e per le classi prime e seconde delle Scuole Primarie è richiesto il taglio della carne a bocconcini, e la sbucciatura della frutta. Negli altri casi, l'I.A. dovrà mettere a disposizione degli insegnanti un congruo numero di coltelli in acciaio per agevolare le operazioni di sbucciatura della frutta.

La frutta deve essere consegnata presso tutti i refettori lavata. Il lavaggio dovrà essere effettuato presso il centro cottura secondo procedure definite e inserite nel manuale di autocontrollo.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

Devono essere fornite dall'Appaltatore indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 26 – Rispetto dei menù e delle tabelle delle grammature

L'Appaltatore deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle delle grammature approvate dall'ASL TO4 suddivise per fasce d'età allegati al presente capitolato.

Art. 27 – Norme legislative

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, ai Regolamenti Comunitari (CE) n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative e al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, comprese quelle relative all'etichettatura, di cui il principale riferimento è il Regolamento UE 1169/2011.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di contaminazione microbica fissati.

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 CE 834/07 s.m.i., Regolamento CE n. 889/08 s.m.i., Regolamento CE n. 1235/08 s.m.i.). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle allegate Tabelle Merceologiche (allegato C).

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

TITOLO V

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

Art. 28 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e formato in tema nutrizionale, di corretta porzionatura e sulle allergie/intolleranze alimentari. Dovrà altresì essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sull'autocontrollo, la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare, ed in particolare dai Regolamenti comunitari (CE) n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, e dal Dl.vo n. 81/08 per la sicurezza dei lavoratori, e successive modifiche. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione (es. igiene alimentare di base, autocontrollo/ HACCP) ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

L'I.A. è tenuta a organizzare prima dell'inizio del servizio di ristorazione di ogni anno scolastico, e per tutta la durata della concessione, corsi di formazione e/o di aggiornamento, con test finali di

apprendimento, sulla sicurezza alimentare (buone pratiche di igiene e di lavorazione), procedure di autocontrollo e HACCP.

Tali corsi dovranno essere rivolti a tutto il personale coinvolto nel servizio di ristorazione e tutte le attività di formazione dovranno essere documentate.

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 e dell'orario d'impiego; delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

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

Art. 29 – Responsabile del servizio

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

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

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i referenti dell'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio, anche mediante la partecipazione agli incontri di lavoro calendarizzati con cadenza mensile.

Il Direttore non è autorizzato, in nessun caso, ad intervenire, e/o a concordare e/o a fornire direttamente comunicazioni influenti sulle modalità del servizio ai/con i Dirigenti Scolastici, docenti, genitori e altri terzi, senza un preliminare accordo con l'Amministrazione, e ciò in quanto la titolarità del servizio è in capo al Comune.

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.

L'appaltatore deve comunicare preventivamente all'Amministrazione le supplenze di cui sopra.

Il Direttore individuato all'inizio del servizio non potrà essere trasferito, sostituito, senza preventiva comunicazione all'Amministrazione di almeno 15 giorni, salvo motivate cause documentabili.

Art. 30 – Igiene del personale in servizio nel centro di cottura

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 contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti all'Appaltatore, previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro, mascherine (solo per la preparazione di piatti freddi o in caso di malattie da raffreddamento), cuffie per contenere la capigliatura e idonee calzature.

Il personale, inoltre, durante la lavorazione, dovrà indossare guanti monouso.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

Art. 31 – Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

Si intendono qui richiamate le disposizioni della L. 283/62 e della deliberazione della Giunta Regionale Piemonte 20 ottobre 2003, n° 23-10718.

Art. 32 – Rispetto della normativa

L'Appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi e Decreti relativi alla sicurezza degli ambienti di lavoro e 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.

L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto agli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

L'appaltatore si obbliga, a coordinarsi ed a cooperare con l'amministrazione committente per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione.

Inoltre, l'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.

Art. 33 – Applicazione contrattuale

L'Appaltatore dovrà effettuare 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, nazionali e territoriali, in vigore per il settore, 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 venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altra ditta già affidataria del medesimo servizio, la cui consistenza (numero, livello di inquadramento, orario) è resa nota nel materiale messo a disposizione dei concorrenti per consentire una corretta e consapevole formulazione dell'offerta.

Allo scopo di contemperare le finalità sociali di salvaguardia occupazionale con il diritto di iniziativa economica è fatta salva la possibilità di presentare in fase di offerta eventuali modifiche organizzative nella gestione del personale in servizio con la gestione uscente.

Nel corso dell'appalto potrà essere concordato con l'Appaltatore l'inserimento di un soggetto in condizioni di svantaggio, previa attivazione di specifico progetto da parte di operatori sociali specializzati.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 34 – Caratteristiche e modalità di stoccaggio delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di contaminazione microbica indicati. E' fatto obbligo all'Appaltatore durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al servizio di ristorazione.

I prodotti alimentari non conformi, rilevati nelle cucine e nei refettori delle scuole, devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, quindi segregati in area apposita e smaltiti secondo la normativa vigente.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (art. 36).

Art. 35 – Prodotti utilizzati

In ottemperanza ai PANGPP che prevedono, quanto sotto, debitamente documentato:

- frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica
- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP, DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali.

La quota di uova non proveniente da allevamenti bio deve provenire da allevamenti all'aperto.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” dei cibi disponibili nella regione ed intendendo per prodotti di stagione quelli coltivati in pieno campo.

- carne deve provenire:

- per almeno il 15%, in peso sul totale, da produzione biologica
- per almeno il 25%, in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali

- pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Si stabilisce che i prodotti richiesti dai menù o proposti quali offerta migliorativa dovranno possedere le caratteristiche di seguito descritte:

I seguenti alimenti dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione sia comunitaria che nazionale (es. Regolamento CE 834/07 s.m.i., Regolamento CE n. 889/08 s.m.i., Regolamento CE n. 1235/08 s.m.i.):

- tutte le verdure consumate crude anche se di IV gamma
- patate
- tutte le verdure gelo (non consentito utilizzo di carote, zucchine, finocchi, patate surgelati)
- legumi
- frutta (mele, pere, pesche, albicocche, susine, prugne,

banane bio equo solidali)

- limoni
- succo di frutta
- yogurt
- mousse di frutta
- pasta di semola di grano duro
- riso
- orzo
- pane, grissini e pangrattato
- aceto di vino
- uova, anche pastorizzate
- olio extravergine di oliva
- pesto in olio extravergine di oliva
- burro
- latte UHT
- formaggi, per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, ove non espressamente ricompresi tra i prodotti tipici sotto elencati
- pomodori pelati
- farina di mais istantanea
- farina bianca
- origano, basilico, salvia e rosmarino bio

Per le derrate biologiche difficili da reperire è possibile da parte della ditta aggiudicatrice, e solo in casi documentati, sostituire il prodotto con analogo non biologico, purchè nel rispetto dei quantitativi minimi e dalle specifiche tecniche di base previste dai PANGPP.

I seguenti alimenti dovranno essere dei prodotti tipici:

- Prosciutto crudo di Parma DOP
- Fontina Aosta DOP
- Taleggio DOP
- Asiago DOP
- Parmigiano Reggiano DOP (anche se grattugiato)
- Mozzarella STG
- Toma piemontese DOP
- Bresaola della Valtellina IGP
- Arance rosse di Sicilia IGP
- Clementine di Calabria IGP
- Pesche e nettarine di Romagna IGP

- Cavolo verza di Montalto Dora, dal Paniere di prodotti tipici piemontesi
- Carne di pollo prodotto piemontese a filiera corta
- Banane bio commercio equo solidale.

Tutti i prodotti ortofrutticoli, non biologici, dovranno provenire da coltivazioni a produzione agricola compatibile con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale “sistemi di produzione integrata”, di 1^a qualità.

Si richiede la certificazione di quanto su indicato.

Nel caso in cui il menù preveda una pasta ripiena a base di carne, sono richiesti esclusivamente “Tortellini di Modena” marchio di tutela.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro di cottura dovranno essere ben identificabili come prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti destinati a questa Amministrazione.

Utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva per tutte le preparazioni e i condimenti, di produzione e provenienza nazionale o comunitaria.

Utilizzo di sale arricchito con iodio, ai sensi della Legge n. 55 del 21/3/2005, sia nelle cucine che nei refettori.

E' vietato: l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali, glutammato monosodico, additivi e conservanti chimici nella preparazione dei piatti; semilavorati (di produzione industriale) quali lasagne preparate, bastoncini di pesce, pesce impanato, hamburger di produzione industriale, sofficini, fiocchi di patate, ecc.; prodotti contenenti sciroppo di fruttosio-glucosio.

Le carni bovine dovranno provenire da allevamenti associati al Consorzio CO.AL.VI., CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE (Prodotto agroalimentare tradizionale - PAT)

Dovranno essere di bovino maschio o maschio castrato, di Razza Piemontese, di tipo genetico piemontese e suoi incroci, di età compresa tra 16-22 mesi, conformi al Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Il documento di identità dovrà essere allegato al documento di trasporto dei pasti e dovrà essere ben identificabile che la carne CO.AL.VI acquistata è utilizzata per il confezionamento dei pasti destinati a questa Amministrazione.

Le carni avicole e suine dovranno essere di filiera nazionale (con eccezione della carne di pollo che dovrà essere a filiera corta piemontese).

E' richiesto l'utilizzo, previsto dai PANGPP, per almeno il 15%, in peso sul totale, da produzione biologica.

Le specie ittiche non dovranno presentare spine, grumi di sangue, pinne o residui di membrane e provenienti dalle zone Fao indicate nelle caratteristiche merceologiche.

E' richiesto l'utilizzo, previsto dai PANGPP, per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, in ottemperanza ai PANGPP, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il tonno dovrà provenire da pesca sostenibile e, quale liquido di governo, in olio extra vergine di oliva oppure al naturale.

Oltre a quanto già prima detto:

Il latte e i prodotti lattiero caseari dovranno essere di 1^ scelta e di produzione e provenienza italiana.

I formaggi dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti ed essere di prima scelta, freschi e genuini e obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana.

Il formaggio "parmigiano reggiano DOP", dovrà pervenire già grattugiato, in giornata, ed idoneamente identificato. Potrà essere utilizzato il parmigiano reggiano Dop grattugiato ed etichettato all'origine. Non sono consentiti formaggi misti da grattugiare.

I salumi dovranno essere magri e limitati a prosciutti, bresaola, fesa di tacchino.

Il prosciutto cotto dovrà essere di coscia, secondo tabelle merceologiche, privo di polifosfati, glutine, glutammato, lattosio e proteine del latte vaccino ed affettato il giorno stesso dell'utilizzo.

La fesa di tacchino dovrà essere, secondo tabelle merceologiche, priva di polifosfati, conservanti e glutammato, similmente a quanto inserito nel prosciutto.

Le uova, anche pastorizzate, dovranno essere di produzione bio nazionale e di categoria A.

I prodotti da forno preconfezionati (grissini bio, biscotti, ecc.) non dovranno contenere additivi, strutto e oli o "grassi vegetali" non meglio specificati. I grassi impiegati devono essere esclusivamente: olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole, burro.

Il pane bio, almeno una/due volte a settimana, dovrà essere a contenuto dimezzato di sale (o senza sale), come da disciplinare approvato in Piemonte, servito nei giorni in cui ci sono portate più saporite, salvo estenderlo a più giornate in caso di gradimento.

Altresì sarà da servire pane integrale e multicereali.

I budini preconfezionati ed il cioccolato e creme spalmabili contenenti cioccolato non dovranno contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

Il miele dovrà essere di provenienza nazionale (preferibilmente locale).

I succhi di frutta bio dovranno essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi.

Le marmellate e confetture di frutta dovranno essere del tipo extra, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina.

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno essere stagionali con esclusione di primizie e/o tardive, freschi, di categoria commerciale "prima", quindi di ottima qualità e opportunamente variati.

E' consentito l'uso di vegetali surgelati bio, per il consumo previa cottura, con esclusione dell'utilizzo di carote, zucchine, finocchi, patate.

Il misto per minestrone bio dovrà essere composto con la maggiore varietà di verdure (11 tipi di verdura).

Non è consentito l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati bio che dovranno essere di filiere tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito (da prediligere alla passata di pomodoro) e dell'ananas però in preparazioni non sciroppate.

Per tutti i prodotti ortofrutticoli, l'utilizzo di verdure fresche e di stagione deve essere favorito.

I prodotti di IV gamma: pur essendo preferibile l'uso di verdura fresca, saranno ammessi accertando in etichetta le modalità di consumo indicate dal produttore (consumo senza necessità di ulteriori risciacqui).

Laddove espressamente indicato nel presente Capitolato ed allegati dovranno essere biologici.

I legumi bio secchi devono essere di filiere comunitaria, essere puliti, integri, privi di corpi estranei, di pezzatura il più possibile omogenea.

La frutta distribuita dovrà essere adeguatamente ed accuratamente lavata.

Acqua oligominerale naturale in bottiglia (in confezione di materiale biodegradabile compostabile conferibile nella frazione organica), proveniente da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte e Valle d'Aosta) - anche per le gite visto che è prevista la progressiva adozione dell'acqua dell'acquedotto, così come previsto dai PANGPP.

Utilizzo – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - di posate, stoviglie (piatti fondi e piani per primo e secondo nonché per contorno) e bicchieri riutilizzabili, il cui lavaggio e sanificazione è a carico della ditta obbligatoriamente per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia e secondo la proposta organizzativa presentata dall'aggiudicatario in sede di offerta.

Tovaglioli, tovaglette di materiale conferibile nella frazione organica, completamente biodegradabili e compostabili.

Solo per documentate esigenze tecniche, in casi particolari ed eccezionali, utilizzo di stoviglieria monouso (piatti, posate, bicchieri) purchè di materiale conferibile nella frazione organica, completamente biodegradabili e compostabili.

In ogni caso tutte le stoviglie devono essere di materiale che fornisca garanzie sull'idoneità al contatto con gli alimenti, anche caldi, la resistenza meccanica, adatta al microonde ed, in ogni caso, della migliore qualità.

(si rinvia all'art. 6).

Alimenti per soggetti affetti da celiachia, con approvvigionamento di prodotti inseriti nel prontuario AIC, oppure che siano stati notificati ai sensi del Decreto Ministeriale 17/5/2016. e del Reg. UE 828/2014, e trasporto adeguato ai fini di preservarli da eventuali contaminazioni crociate.

All'Impresa Aggiudicataria è consentito, in corso d'appalto, l'utilizzo di prodotti con caratteristiche migliorative rispetto a quanto indicato nei presenti atti, purché segnalato, con motivazione, alla Stazione Appaltante, oltre a quelli naturalmente già ricompresi nella propria offerta tecnica.

Art. 36 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere etichettature conformi alle leggi vigenti (D. Lgs 109/92 e s.m.i, Reg. CEE 178/2002 e s.m.i., Direttiva 2011/91. e Reg UE 1169/2011).

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

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'Appaltatore devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

I prodotti semilavorati e gli alimenti cotti refrigerati e gli alimenti refrigerati lavorati o porzionati devono essere identificati con la destinazione d'uso, ed etichettati con nome prodotto, data preparazione o lavorazione anche se consumati nella stessa giornata della preparazione, data prevista di utilizzo e/o di consumo.

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.

Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche previste nella legislazione vigente e nelle Tabelle Merceologiche.

Le indicazioni sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte dell'Appaltatore.

Al fine della corretta attuazione dei controlli, relativamente ai pasti preparati in loco, tutte le etichette dei prodotti utilizzati nella giornata, devono essere disponibili nella cucina per l'intera giornata.

TITOLO VII TABELLE DIETETICHE - MENU'

Art. 37 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle delle grammature approvate dall'ASL TO4 suddivise per fasce d'età.

E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura della Appaltatore. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 38 – Menù

I menù sono articolati in otto settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall'A.C., tenendo conto della situazione climatica del momento.

L'Appaltatore deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche, salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C. L'Appaltatore dovrà predisporre un ricettario in cui siano indicati tutti gli ingredienti utilizzati, compresi quelli composti al fine di rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di allergeni (Regolamento UE 1169/2011).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti e secondo gli allegati B - C o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto improvviso dell'impianto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni all'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite,
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle verifiche tecniche preventive eseguite.
- Nei casi sopra indicati, il fornitore potrà anche avvalersi della facoltà di fornire pasti trasportati da un centro di cottura, in luogo dei pasti previsti, oppure un pasto sostitutivo per l'emergenza, da prepararsi in conformità a quanto previsto al successivo articolo 44. In nessun caso verranno forniti pasti preconfezionati, riattivati o comunque conservati.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'A.C., con comunicazione scritta, via PEC, e/o via fax.

- Stampa e diffusione dei menù

L'I.A. dovrà provvedere alla stampa in lingua italiana e alla distribuzione presso le scuole servite dei menù standard, delle relative diete di esclusione e delle eventuali revisioni (uno per refettorio).

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti, evidenziando:
le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011);
i prodotti di produzione biologica i prodotti DOP e IGP e a filiera/marchio certificata.

Art. 39 – Variazione del menù

Solo eccezionalmente, in coincidenza con le festività (Natale, Carnevale, Pasqua, ultimo giorno di scuola) potrà essere concordato un menù idoneo alla ricorrenza.

Le variazioni del menù proposte dall'Appaltatore devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della A.C. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. L'A.C. potrà richiedere modifiche del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza, e in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL di riferimento.

Art. 40 – Introduzione nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Appaltatore deve essere preventivamente autorizzato dall'A.C. ai sensi dell'art. 106 del Codice dei Contratti e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

Art. 41 – Struttura del menù

Pranzo

un primo piatto
un secondo piatto
un contorno

pane

frutta o yogurt o budino

acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo o erogata dal Servizio Pubblico a volontà, qualora nel corso dell'appalto venga richiesto il passaggio all'utilizzo di acqua potabile erogata dall'acquedotto

oppure

un piatto unico

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino

acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo o erogata dal Servizio Pubblico a volontà, qualora nel corso dell'appalto venga richiesto il passaggio all'utilizzo di acqua potabile erogata dall'acquedotto.

Art. 42 – Acqua potabile

L'A.C. intende procedere progressivamente con l'erogazione di acqua di rete dal Servizio Pubblico in sostituzione dell'acqua in bottiglia.

Restano in tal caso a carico dell'Appaltatore:

- le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificare la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuati annualmente e inizialmente entro i tempi stabiliti dall'A.C. al fine di permettere l'inizio dell'erogazione. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C.;
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i 2 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 ogni caso l'A.C. si riserva di richiedere all'Appaltatore un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo di 1 caraffa/4utenti;

- il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli.
- il ritiro delle caraffe e il lavaggio presso il centro di cottura.

Art. 43 – Cestini freddi

In coincidenza con le gite scolastiche o con le attività dei centri estivi l'A.C. potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (ad esempio due panini, preferibilmente di diversa farcitura, due frutti e acqua).

Art. 44 – Pasti sostitutivi per emergenza

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 30 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come esegue:

1° Piatto – pasta o riso all'olio;

2° Piatto – Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno – verdura cruda o cotta;

Pane

Frutta fresca di stagione o mousse di frutta o crostatina.

In caso di danni alla rete elettrica o all'acquedotto municipale, il pasto sostitutivo può comprendere: n. 2 panini con tonno o formaggio ed un frutto.

Art. 45 – Diete speciali per patologia

L'Appaltatore dovrà approntare le diete speciali, registrate nel sistema informatico del servizio, per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

A tal fine i genitori, all'inizio di ogni anno scolastico, debbono produrre all'Amministrazione idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento, allegata al certificato del medico di base e/o pediatra di base. I modelli di certificazione da utilizzarsi, a cura del medico di base e/o pediatra di base, sono quelli presenti sul sito regionale all'indirizzo <http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/igiene/elenco.htm>.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato all'A.C. un certificato medico di recente rilascio. Per i soggetti affetti da patologie croniche conclamate la suddetta documentazione medica non è soggetta alla presentazione annuale
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato all'A.C. un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

La predisposizione delle diete speciali per patologia deve avvenire da parte di una dietista dell'I.A. e deve essere proposta da un sanitario del S.S.N.

Per ogni tipologia di dieta prestazionale deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.

I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità al Codice in materia di protezione dei dati personali (Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196) e del Lgs 135 / 99 e s.m.i.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del

personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo (etichetta/indicazione sulla vaschetta monorazione riportante nome, cognome dell'utente e classe e scuola di appartenenza) ponendo la massima attenzione nel trattamento dei dati sensibili dei singoli soggetti, ai sensi del Codice in materia di protezione dei dati personali.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dalla A.C., non comporterà variazione di prezzo. I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate richieste dal capitolato ed ai valori indicati nelle tabelle delle grammature approvate dall'ASL TO4 suddivise per fasce d'età.

al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in aree del centro di cottura a ciò dedicate.

Le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di +4°C al cuore del prodotto e conservazione a 0°C/+4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura. Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati, previa fornitura da parte dell'Appaltatore presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (+60°/65°C) e dovrà essere nuovamente rilevata e registrata la temperatura.

Il piano di autocontrollo dell'Appaltatore deve considerare il rischio "allergeni" e "glutine" nella valutazione del rischio e contenere le procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali. Fra queste procedure occorre includere anche il referenziamento e controllo dei fornitori di alimenti confezionati, e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Art. 46 – Diete in bianco

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta in tempo utile, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa, da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di bresaola affettata finissima, in funzione del piatto proposto nella giornata e da un frutto, (preferibilmente mela).

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque.

Qualora la dieta venga fornita in monorazione dovrà essere rispettato quanto previsto nell'art. 45, ad eccezione dell'etichettatura per individuare l'utente destinatario della dieta.

Art. 47 – Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose, latte-ovo-vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche e Tabelle Merceologiche al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali. Qualora il menù alternativo venga fornito in monorazione dovrà essere rispettato quanto previsto dall'art. 45

Detti pasti alternativi che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

A) Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

Le tabelle dietetiche sono così modificate:

Ingrediente proibito	Possibile sostituzione
Prosciutto crudo	Uova o formaggio o bresaola
Prosciutto cotto	Uova o formaggio o bresaola

Art. 48 – Modalità di gestione delle diete per celiachia o intolleranza al glutine

A) pasti veicolati

1. le derrate alimentari relative alle diete in discorso devono essere separate dagli altri alimenti;
2. la preparazione di piatti con componenti di glutine deve essere rigorosamente separata dagli altri alimenti senza glutine;
3. si devono dotare gli addetti alla distribuzione, in servizio nelle scuola, di termometri dedicati unicamente ai pasti senza glutine, il termometro deve essere dedicato anche nel centro di cottura;
4. le stoviglie e il pentolame devono esser riposti in luogo apposito e identificato;
5. i vassoi utilizzati devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

B) pasti preparati in loco

1. Le addette alla preparazione dei pasti devono provvedere alla misurazione della temperatura delle derrate crude relative al pasto dietetico con termometro dedicato;
2. La preparazione di piatti con componenti di glutine dev'essere rigorosamente separata dagli altri alimenti senza glutine;
3. Tutti i piatti del menù dietetico devono essere adeguatamente identificati (es. nome apposto sulla vaschetta);
4. Prima della somministrazione, il personale della cucina deve provvedere alla misurazione delle temperature del pasto senza glutine con termometro dedicato;
5. Le stoviglie e il pentolame utilizzati devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 49 – Organizzazione del lavoro per la produzione

Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto “principio della marcia in avanti” al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

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.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;- la struttura degli stessi deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;
- i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti.
- I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura; - le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, facilmente pulibili.
- La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa europea e nazionale vigente e dalle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte.
- L'I.A. deve predisporre ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio, anche laddove tali servizi vengano eseguiti da personale non dipendente dell'I.A. Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità della cucina utilizzata e delle caratteristiche dei refettori in cui avviene la distribuzione.
- L'I.A. deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del presente piano di autocontrollo, ai sensi del Reg. CE 852/2004, e comunicarne il nominativo all'A.C.

Art. 50 – Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità in quanto previsto dal DPR 327/80, dal D.Lgs. 109 del 27 .1.1992, dal Regolamento (CE) n. 852/04, e successive modificazioni.

Art. 51 – Conservazioni campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve giornalmente prelevare due aliquote da almeno g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e riporli in congelatore a temperatura di – 18°C per 72 ore successive.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 52 – Livello della qualità igienica

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

Art. 53 – Conservazione delle derrate

L'approvvigionamento delle derrate, dei materiali e dei servizi deve essere effettuato esclusivamente da fornitori qualificati secondo procedure aziendali. L'elenco dei fornitori qualificati deve essere trasmesso all'A.C. prima dell'inizio di ogni anno scolastico; gli aggiornamenti dell'elenco devono essere preventivamente comunicati all'A.C.

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

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

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in appositi locali separati dai locali di lavorazione: il centro di cottura deve disporre di spazi adeguatamente dimensionati per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale (pellicole, alluminio, etc.) idoneo al contatto con gli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti ortofrutticoli biologici, durante lo stoccaggio nei magazzini e nelle celle devono essere identificati e separati fisicamente dai prodotti a lotta integrata e convenzionali.

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. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

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

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura della confezione e la durabilità validata dall'Appaltatore del prodotto riconfezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento

Art. 54 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, servendosi degli appositi recipienti con coperchio con comando a pedale e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati giornalmente anche quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'IA in numero adeguato.

Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede di Refezione.

Nel rispetto della L. 155/2003, l'IA dovrà collaborare ai progetti destinati al recupero delle porzioni non distribuite di alimenti. A tal fine gli alimenti non distribuiti dovranno essere conservati dall'Appaltatore in condizioni di sicurezza, conformi alla normativa vigente, sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati, secondo le disposizioni concordate con l'A.C.: il pane e la frutta non distribuiti agli utenti dovranno essere destinati agli incaricati delle Associazioni di volontariato appositamente individuate dall'amministrazione Comunale, secondo le modalità previste da specifica convenzione.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 55 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

Art. 56 – Preparazione

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire in apposita zona.

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

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

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

Art. 57 – Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- 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, in concomitanza con il giorno di utilizzo. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive. Sui prodotti in scongelamento deve essere indicata la data di inizio scongelamento.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata
- La carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata del consumo o in alternativa, previa autorizzazione dell'A.C., sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato.
- Per le verdure da consumarsi sia cotte che crude, compresi gli ortaggi IV gamma, è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno a termoconvezione.
- Solo quando il suddetto forno sia guasto possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'A.C.. La degradazione chimica dell'olio utilizzato nella friggitrice deve essere valutata mediante l'uso di Frietest, tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato

- Tutti gli alimenti dovranno essere preparati e cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.
- Gli alimenti cotti devono essere mantenuti a temperature di 60-65°C fino al momento della distribuzione, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.

Art. 58 – Linea refrigerata

- E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido della temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi in temperatura compresa tra +0°C e +4°C ed identificati. L'I.A. deve predisporre idonea procedura o istruzione operativa per la fase di abbattimento. La fase di abbattimento degli alimenti dovrà essere documentata tramite le registrazioni dei tempi e delle temperature di inizio e fine abbattimento.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L' A.C., sulla base di documentati e validati studi HACCP specifici, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

Art. 59 – Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro o altri materiali eventualmente richiesti dall'A.C.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 60 – Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

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

Per la elaborazione dei piatti non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo a base di glutammato monosodico).

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

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

Gli oli per la frittura consentiti - olio extravergine di oliva oppure di arachide - utilizzati conformemente a quanto previsto dalla Circolare Ministero della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991, dovranno altresì essere raccolti in idonei contenitori e smaltiti, attraverso ditte specializzate, sotto cura e responsabilità dell'Appaltatore, secondo le disposizioni normative vigenti.

TITOLO X

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 61 – Pulizia e sanificazione dei locali

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura devono essere oggetto di specifica procedura. L'Appaltatore è tenuto a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.) corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione/lavorazione.

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

Art. 62 – Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle normative vigenti e rispondere a standard qualitativi in grado di garantire la massima sicurezza igienica. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua le operazioni di pulizia e/o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

Art. 63 – Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservanti in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 64 – Pulizia e sanificazione delle attrezzature

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. I rifiuti dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Lo scarto di tutte le preparazioni dovrà essere eliminato prima di procedere alle operazioni di cottura.

Art. 65 – Modalità di utilizzo dei detersivi

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

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione. I detergenti e i sanificanti devono essere conformi alla legislazione vigente, accompagnati da scheda tecnica e di sicurezza e devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 66 – Spogliatoi e servizi igienici

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

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67 – Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, per le quali è tenuto contestualmente a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale:

- ❑ Nominativo del responsabile della sicurezza;
- ❑ Nominativo del responsabile dei lavoratori;
- ❑ Dotazione di dispositivi di protezione individuali;
- ❑ Numero e presenza media di addetti;
- ❑ Altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

TITOLO XII

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 68 – Organismi preposti al controllo

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 incaricati dall'A.C.

Art. 69 – Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'A.C. si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Appaltatore e con le modalità che riterrà opportune, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prescrizioni indicate nel presente capitolato prestazionale, 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.

L'Appaltatore non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, che non siano state preventivamente comunicate per iscritto all'A.C..

L'Appaltatore sarà tenuto inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare:

a) controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;

- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso dell'impianto;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

b) controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di acqua, campioni alimentari, e tamponi superficiali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 70 – Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso il prelievo di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

I campionamenti potranno essere effettuati sia sui prodotti ancora in confezione integra sia sui prodotti cotti o in fase di cottura, sia presso cucine e refettori.

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

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

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I. A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

Art. 71 – Adempimenti conseguenti ai controlli dell'A.C.

L'Amministrazione contraente potrà - a seguito di controlli analitici - imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge, con l'eventuale variazione del menù. Gli incaricati dell'A.C. provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni lavorativi. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente Capitolato, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

In esito ai controlli effettuati, il Responsabile del Settore Servizi alla Persona o suo delegato farà pervenire all'Appaltatore per iscritto le non conformità, le osservazioni e le raccomandazioni, richiedendo motivazioni, trattamenti e azioni di miglioramento alle quali l'Appaltatore deve rispondere per iscritto nei termini stabiliti; possono altresì essere formulate delle prescrizioni alle quali l'Appaltatore deve uniformarsi nei tempi previsti dall'A.C. E' fatta salva, qualora venga contestata una non conformità, l'applicazione delle penali ai sensi e nei modi previsti nel presente Capitolato all'art. 78. Qualora dai controlli effettuati emergano particolari situazioni critiche che possano coinvolgere globalmente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione, il Responsabile si riserva la facoltà di disporre controlli di carattere generale, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno posti a carico della Appaltatore, fermo restando l'applicazione di eventuali penali.

Art. 72 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Appaltatore

Come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici. L'I.A. deve predisporre ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio,

I diagrammi di flusso devono descrivere il processo di produzione e di lavorazione, dalla fase di ricevimento merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura confezioni, taglio vegetali, scongelamento, preparazione impasti a caldo e a freddo), cottura, abbattimento e riattivazione, stazionamento successivo a cottura, confezionamento e porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e delle attrezzature, prestando particolare attenzione agli stazionamenti durante la produzione, nonché alle contaminazioni crociate.

Le fasi di cui sopra sono ritenute minime, pertanto l'elaborazione del diagramma di flusso deve prenderle obbligatoriamente tutte in considerazione, fatte salve eventuali scelte aziendali di aumentare il numero delle medesime. L'elaborazione dei diagrammi di flusso può riguardare ogni singola preparazione o raggruppare le preparazioni analoghe fra loro (es. primi in brodo, primi asciutti, secondi impanati ecc.). In ogni caso è raccomandato l'utilizzo di un sistema che rappresenti la sequenza logico-temporale delle fasi di lavorazione; le stesse possono essere numerate ed identificate con una definizione che descriva sinteticamente l'evento o l'attività (es. 1) Ricevimento materie prime; 2) Stoccaggio; ecc.). Il monitoraggio e la registrazione delle fasi ritenute CCP deve essere effettuato in modo costante e non a campione.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici. l' Appaltatore dovrà dotarsi di un piano analisi, distinto fra il centro di cottura e le scuole.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavoro ed attrezzature, nel rispetto della normativa vigente, secondo un programma stabilito dall'Impresa Aggiudicataria in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi competenti. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività

di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale; inoltre dovranno essere trasmessi all'A.C. qualora richiesti. In tutti i refettori delle scuole, deve essere presente la parte del piano di autocontrollo attinente le fasi operative effettuate, compreso un documento dove vengano tempestivamente registrate le non conformità aziendali.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l'Amministrazione Contraente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'A.C. senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

L'I.A. deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del presente piano di autocontrollo, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Art. 73 – Sistema di Qualità

Gli attestati di certificazione regolati dalle Norme quadro della serie ISO 9000 e ISO 14000 in vigore, di cui l'Appaltatore è in possesso devono essere trasmessi all'A.C. prima dell'inizio del servizio. L'Appaltatore deve inoltre fornire all'A.C. evidenze relative al mantenimento della propria Certificazione di Qualità ed eventuali modifiche.

Art. 74 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

Le Commissioni Mensa svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C. Durante i sopralluoghi del Comitato mensa, regolati da apposito regolamento comunale, i componenti del comitato possono verificare le caratteristiche organolettiche delle pietanze, la presentazione dei piatti, il loro aspetto, limitandosi all'osservazione di quanto somministrato, senza interferire in alcun modo nelle attività di distribuzione; per la verifica del gusto, sono consentiti assaggi, offerti a parte in appositi piatti dal personale addetto alla ristorazione.

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti della commissione mensa idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita ai locali di produzione e consumo dei pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I componenti della Commissione Mensa devono essere sensibilizzati e responsabilizzati dall'I.A. sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

Per ragioni di integrità igienica e garanzia delle grammature, non è in nessun modo consentito l'assaggio delle diete in monoporzione.

Art. 75 – Prove di cessione a caldo

La Appaltatore deve disporre degli esiti di prove di cessione a caldo, effettuate a temperature non inferiori a +80°C, condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura o riattivazione in forni a microonde ed, in particolare, sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari (es. contenitori destinati ai pasti dietetici in monorazione, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici).

Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati all'A.C. all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

Art. 76 – Quantità in volumi e in pesi

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.

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, l'Appaltatore deve inoltrare all'A.C., entro 15 gg dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo dell'A.C., tale variazione deve intendersi accettata. L'Appaltatore deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, l'Appaltatore deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente all'asilo nido e il peso a "cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura dell'Appaltatore. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Nelle scuole in cui vengono distribuiti pasti veicolati l'Appaltatore, per garantire il rispetto della grammatura e agevolare l'addetto alla distribuzione deve utilizzare la metodica del "piatto campione": il medesimo deve essere allestito per ogni componente del pasto non distribuito a numero ed esposto per tutta la durata della distribuzione in luogo ben visibile. Al termine della distribuzione, tale piatto deve essere eliminato. A tale scopo presso ogni scuola dovranno essere disponibili sia idonee bilance, sia le tabelle relative 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.

Il personale addetto dovrà essere stato formato sulla corretta procedura.

Art. 77 – Elenco fornitori

L'Appaltatore deve inviare, ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori; ogni aggiornamento di tale elenco dev'essere inoltrato all'A.C. Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della Appaltatore, è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C.. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi tre giorni dal ricevimento della stessa, l'A.C. non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla Appaltatore:

- di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione controllata;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della Appaltatore stessa e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. La Appaltatore, pertanto, inserisce a sistema delle verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

TITOLO XIII PENALITA'

Art. 78 – Penalità

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.

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

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

- di euro 5.000,00 nel caso di sospensione del servizio in violazione all'art. 20 del presente capitolato;
- di euro 3.000,00 nel caso di fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiologiche elevate;
- di euro 2.000,00 per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione;
- di euro 3.000,00 per ogni violazione delle procedure per la preparazione e la distribuzione delle diete speciali per patologia;
- di euro 1.000,00 per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso;
- di euro 500,00 ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- da un minimo di euro 500,00 a un massimo di € 5.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- di euro 500,00 per il mancato rispetto delle prescrizioni previste a carico dell'Aggiudicatario dall'allegato relativo alla gestione informatizzata delle rette;
- di euro 300,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 51 del presente capitolato;
- di euro 300,00 per ogni violazione di quanto previsto relativamente alle disposizioni tecniche in fase di trasporto e distribuzione;
- di euro 300,00 per ogni violazione di quanto previsto relativamente alle disposizioni tecniche in materia di manutenzione di cui all'art. 15 del presente capitolato;
- di euro 250,00 in caso di utilizzo di derrate contenenti OGM, vietato dall'art. 27 del presente capitolato;
- di euro 250,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto nei magazzini o nei frigoriferi;
- di euro 250,00 per ogni violazione relativa alle grammature a crudo;
- di euro 250,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;
- di euro 250,00 per ritardo superiore a 30 minuti nella consegna dei pasti nei singoli refettori rispetto all'orario presentato dalla ditta in fase di gara;
- di euro 200,00 nel caso di variazione non autorizzata del menù;
- di euro 150,00 per ogni violazione di quanto stabilito relativamente alle caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- di euro 150,00 per ogni violazione riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- di euro 150,00 per ogni persona mancante rispetto al numero del personale previsto;
- di euro 100,00 per la mancata sostituzione, dopo tre giorni consecutivi di assenza, del responsabile della mensa;
- di euro 100,00 per ogni scheda tecnica prevista e non disponibile al momento del controllo o non consegnata all'A. C. nei termini previsti dal presente capitolato;
- di euro 50,00 per ogni mancata rilevazione delle temperature, laddove previsto.

La contestazione dell'inadempienza è comunicata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, verso cui l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di contestazione inviata dall'Amministrazione.

Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata presso il centro di cottura o uno specifico refettorio. Giornalmente pertanto possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e penali.

In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle penali individuate.

La rilevazione degli inadempimenti può aversi, da parte dell'Amministrazione:

- a. nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
- b. a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto/contratto;
- c. a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto/contratto;

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. Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di euro 100,00 ad un massimo di euro 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale del contratto.

Qualora si verificano inadempimenti che determinano applicazioni di penali per una somma superiore al 10% dell'importo contrattuale, l'Amministrazione può procedere con la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

TITOLO XIV CONDIZIONI CONTRATTUALI

Art. 79 – Vicende soggettive inerenti l'appaltatore incidenti sul rapporto contrattuale.

Fallimento dell'appaltatore.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D.Lgs n. 50/2066.

Nei sessanta (60) giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta (60) giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi da 1 a 3 si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della L. 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della L. 23 luglio 1991, n. 223.

Il fallimento dell'appaltatore comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora l'appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora l'appaltatore sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause perdute, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio/fornitura direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 80 – Cause di risoluzione del contratto, procedura per la risoluzione del contratto

1. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile l'Amministrazione può ritenere risolto il contratto nei seguenti casi:

- reiterati comportamenti che giustifichino l'applicazione di una penale e che si verifichino più di n. 5 (cinque) volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verifichino per più di n. 5 (cinque) volte e siano preceduti da comunicazione scritta;
- reiterati inadempimenti che determinino le condizioni previste dal precedente art. 78;
- inosservanza delle direttive dell'Amministrazione in sede di avvio dell'esecuzione del contratto, ovvero mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- inosservanza, da parte dell'appaltatore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto.

2. Costituiscono cause determinanti la risoluzione del contratto anche:

- 2.1) il subappalto non autorizzato;
- 2.2) la sospensione del servizio per un periodo superiore a n. 2 (due) giorni, esclusi i casi di forza maggiore che comunque devono essere riconosciuti dall'Amministrazione;
- 2.3) frodi a danno dell'Amministrazione comunale.

3. Quando l'Amministrazione accerta che comportamenti dell'Appaltatore concretano grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formula la contestazione degli addebiti all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

4. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, l'Amministrazione dispone la risoluzione del contratto.

5. Qualora al di fuori dei precedenti casi, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'Appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, l'Amministrazione gli assegna un termine che, salvi i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, per compiere le prestazioni in ritardo, e dà inoltre le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione.

6. Scaduto il termine assegnato, l'Amministrazione verifica, in contraddittorio con l'Appaltatore, o, in sua mancanza, con l'assistenza di due testimoni, gli effetti dell'intimazione impartita, e ne compila processo verbale.

7. Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione, determina la risoluzione del contratto.

8. La risoluzione del contratto avviene con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, senza che occorra citazione in giudizio e/o altra formalità.

9. In sede di liquidazione finale delle prestazioni dell'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'Appaltatore inadempiente in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni residue, ove l'Amministrazione non si sia avvalsa della facoltà di interpellare i soggetti posti nelle successive posizioni della graduatoria di aggiudicazione.

10. Nei casi di risoluzione del contratto di appalto disposta dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni contenute nel presente capitolato e definite dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici, l'Appaltatore provvede allo sgombero delle aree di lavoro e relative pertinenze nel termine a tale fine assegnato dalla stessa Amministrazione; in caso di mancato rispetto del termine assegnato, l'Amministrazione provvede d'ufficio addebitando all'Appaltatore i relativi oneri e spese.

11. Resta fermo il diritto dell'Amministrazione ad agire per il risarcimento dei danni.

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 in misura superiore al 30%;
- 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 degli allegati;
- 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;

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

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

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. 81 – Eventuale modifica del contratto

L'Amministrazione Comunale si riserva, in relazione alla qualità del servizio svolto e alla convenienza economica dello stesso, di avvalersi della facoltà prevista dall'art. di cui all'art. 63 c.5, del D. lgs.50/2016.

Il contratto, qualora ne ricorrano le condizioni, potrà essere sottoposto a revisione dei prezzi nei termini indicati all'art. 106, del Codice dei contratti pubblici, qualora l'entrata in vigore di nuovi contratti collettivi comporti un aumento dei minimi retributivi che superi il prezzo di manodopera indicato nell'offerta economica

L'eventuale revisione del prezzo non potrà comunque essere richiesta prima di gennaio 2019 e verrà calcolata secondo l'evoluzione dell'indice ISTAT POI tabella 10-escluso tabacchi, rilevando il dato per il periodo novembre 2017/ dicembre 2018.

Art. 82 – Aggiornamenti del capitolato prestazionale

Naturalmente, qualora, in corso di validità dell'affidamento, intervengano modifiche normative inerenti l'oggetto dell'appalto, le stesse dovranno essere recepite con possibili variazioni al testo del capitolato prestazionale e dei relativi allegati.

Art. 83 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Appaltatore, comprese quelle inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'Appaltatore, con riferimento particolare:

- all'assolvimento dell'imposta di bollo;
- all'assolvimento dell'imposta di registro, per quanto stabilito dal successivo comma 2;
- alla riproduzione del contratto e dei suoi allegati.

Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, ai sensi di quanto disposto dagli articoli 10 e 11, nonché dalla Tariffa parte I, art. 11 del D.P.R. n. 131/1986.

L'IVA sarà a carico dell'A.C.

Art. 84 – Richiesta di esecuzione di prestazioni prima della stipulazione del contratto

1. L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, l'Amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata.

2. In relazione a quanto previsto dal comma 1, l'Amministrazione può in particolare autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace: quando si determinano condizioni per le quali, per la loro natura o per il luogo in cui deve essere eseguito il contratto, i servizi debbano essere immediatamente consegnati. in casi di comprovata urgenza.

3. Nei casi previsti dal comma 2 l'Appaltatore ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate.

Art. 85 – Garanzia definitiva

L'Appaltatore dovrà costituire all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fidejussoria in uno dei modi stabiliti dall'art. 103 del D. Lgs 50/2016 nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Appaltatore a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

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

L'Appaltatore è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

TITOLO XV TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Art. 86 – Dati sensibili

L'appaltatore è designato, ai sensi del D. Lgs n. 196/2003, quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti al presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

2. L'appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

3. L'Amministrazione e l'appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

4. Poiché la gestione informatizzata da parte dell'appaltatore comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando che il Comune di Caselle Torinese non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, l'appaltatore dovrà designare il Titolare di trattamento correlato, in conformità al dettato dell'art. 29 D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei paragrafi indicati all'art. 93 del presente capitolato.

In virtù di tale designazione, l'appaltatore sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

TITOLO XVI GESTIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE RETTE

Art. 87 – Descrizione del sistema informatizzato attuale

Attualmente il Comune di Caselle Torinese è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento del software in uso per la gestione del servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito per la gestione delle rette e il prepagato relativi alla ristorazione scolastica, al servizio di pre e post scuola, di trasporto mediante scuolabus.

L'Appaltatore della presente gara sarà obbligato, per l'intera durata dell'appalto, ad utilizzare il sistema informatizzato attualmente in uso, salvo diversa ed esplicita decisione assunta dalla A. C. Si riportano di seguito gli oneri relativi all'utilizzo e alla gestione del sistema sia per l'Ente appaltante sia per l'Appaltatore.

Il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito viene gestito attraverso modalità di pre-pagato.

Si precisa che il sistema è in corso di collegamento attraverso partner tecnologico al Nodo dei pagamenti (pago PA).

I concorrenti dovranno utilizzare il medesimo sistema mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di € 11.103,00 + iva (con revisione annuale secondo indice ISTAT) .

Il software permette:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso apposita APP caricata su tablet android a cura della ditta appaltatrice;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- comunicazione con i genitori via WEB e con documenti cartacei;
- gestione altri servizi comunali.

Art. 88 - Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

In ciascuna scuola ogni mattina il personale della ditta appaltatrice rileva le presenze al servizio mensa avvalendosi dell'utilizzo di un'apposita APP caricata su Tablet con sistema operativo Android con messa a disposizione dei dati entro le 9,30;

Tale sistema rende disponibili in tempo reale i dati per il centro cottura, per il genitore e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.

Il Sistema Software traduce questi dati su carta, in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura, per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole.

Art. 89 - Pagamento dei pasti da parte degli utenti e fatturazione da parte dell'I.A.

Il pagamento dei pasti da parte degli utenti avverrà attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso tutti i PSP (Prestatori di Servizi di Pagamento) abilitati da PagoPA oppure mediante pagamenti on line. Si precisa che, come previsto dalla normativa, eventuali costi di commissioni dettate dalle banche resteranno in carico al genitore.

Per permettere il pagamento in contanti presso tutti i PSP autorizzati, l'impresa appaltatrice dovrà garantire uno "sportello genitori" in grado di generare i codici IUUV ai genitori che ne faranno richiesta.

Tale sportello dovrà essere attivato, sul territorio di Caselle Torinese, e garantire un monte ore minimo di 10 ore settimanali.

L'I.A. svolgerà l'attività richiesta con proprio personale adeguatamente formato nell'utilizzo del sistema informatico in uso.

Art. 90 - Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario/Comune.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS con avvisi di riserva.

Art. 91 - Gestione dell'insolvenza

L'appaltatore dovrà inoltre provvedere alla collaborazione nella gestione dei solleciti, da realizzarsi con le seguenti fasi e modalità:

1^ fase: SMS di pre-avviso (riserva) quando residuano due pasti, già pagati, da consumare;

2^ fase: SMS di sollecito alla fine di ogni mese a tutti coloro che hanno un saldo negativo di qualsiasi importo;

3^ fase: collaborazione con il Comune nella preparazione delle raccomandate e/o notifiche dei solleciti (richiesta di adempimento) per il pagamento delle somme non versate dagli utenti.

Art. 92 – Oneri dell'Amministrazione Comunale

Saranno a carico dell'A.C. le seguenti attività:

- Iscrizione dell'utente al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Caselle Torinese e determinazione della tariffa a carico; la gestione delle iscrizioni al servizio, inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
- la creazione e modifica dell'Anagrafica dell'utenza autorizzata all'utilizzo del servizio di ristorazione scolastica;
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- la messa a ruolo degli utenti insolventi al 1° settembre di ciascun anno.
- l'incasso su conto corrente di tesoreria del Comune delle contribuzioni richieste all'utenza;
- la messa a ruolo degli utenti insolventi.

Art. 93 – Oneri dell'Aggiudicatario

Sarà obbligo dell'Appaltatore della presente gara d'appalto il rispetto delle seguenti prescrizioni:

Compete all'I.A.:

- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- la gestione e l'inserimento a sistema delle diete normali e personalizzate relative ai bambini iscritti al servizio;
- La prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9,30;

- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- la fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto, come meglio specificato dall'art. 91;
- l'emissione della fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Art. 94 – Prezzo e pagamenti

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo, unico e vincolante per tutta la durata del contratto.

Il Comune, a fronte dei servizi prestati dall'Affidatario, liquiderà il compenso sulla base dei pasti effettivamente e regolarmente consegnati su ordinativo, il cui pagamento si effettuerà dietro presentazione di regolari fatture mensili che dettano, per ciascun plesso scolastico ovvero per ciascun destinatario, i pasti per alunni ed adulti (insegnanti, operatori, ecc.) consegnati, fatto salvo quanto sotto indicato e nel rispetto dei termini di cui sotto.

Il pagamento dell'ultima fattura a saldo avverrà al termine della totalità delle attività gestite, fatto salvo quanto sotto indicato.

La liquidazione delle fatture è subordinata:

- alla verifica da parte dell'Ente dell'avvenuta regolare esecuzione del servizio, relativa al periodo di riferimento e mensilmente conclusa, ivi incluso il riscontro della regolarità di tutta la documentazione richiesta dal capitolato
- alla verifica di conformità, a conclusione riepilogativa finale di tutte le precedenti prestazioni periodiche mensili a carattere continuativo già concluse nel periodo contrattuale, necessaria per il pagamento dell'ultima fattura a saldo ed allo svincolo della cauzione prestata.

Ad ultimazione delle prestazioni, effettuati i necessari accertamenti, sarà rilasciato il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni.

Il pagamento del servizio si effettuerà a presentazione di regolari fatture, i cui termini decorreranno dalla data di ricevimento delle stesse al protocollo dell'ente purché riscontrate regolari rispetto ai servizi già resi e rispetto a quanto sopra indicato e già risolta ogni eventuale contestazione, previa verifica:

- della regolarità e validità del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) ivi incluso, in caso di subappalto, anche del subappaltatore
- della documentazione inerente l'eventuale subappalto (art. 105 del D.Lgs. 50/2016)
- di eventuali inadempimenti (cartelle insolute) a carico del beneficiario a norma del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18/1/2008, se dovuta (pagamento di un importo superiore a 10.000,00 euro).

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dai soggetti obbligati all'applicazione della norma, il Codice Identificativo di Gara (CIG), attribuito dall'Autorità, su richiesta della stazione appaltante che, per l'appalto in oggetto, è riportato nella prima pagina del presente Capitolato. Si fa, pertanto, richiamo, ponendo all'attenzione, alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, ed a quanto indicato dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture nella Determinazione n. 8 del 18/11/2010 e n. 10 del 22/12/2010.

Il termine per il pagamento è stabilito, a decorrere dalla data di ricevimento delle fatture mensili al protocollo dell'ente, fatto salvo quanto sopra detto e purchè risolta già precedentemente ogni eventuale contestazione, in 60 giorni.

Fatturazione elettronica:

Il Decreto Ministeriale n.55 del 3 Aprile 2013 ha introdotto l'obbligo di utilizzo della fatturazione elettronica nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione in attuazione di quanto previsto dalla L.244/2007 art. 1 comma da 209 a 214.

In ottemperanza alle disposizioni di cui sopra, questa Amministrazione, a decorrere dal 31/03/2015 (D.L. 66/2014 art.25 Decreto-Legge convertito con modificazioni dalla L. 23 giugno 2014, n. 89) non potrà più accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato "A" (formato fattura elettronica) del citato D.M. 55/2013.

La fattura elettronica emessa dagli operatori economici viene "caricata" su SDI (sistema di interscambio gestito dall'Agenzia delle Entrate, che provvede a recapitare la fattura elettronica all'ufficio destinatario attraverso l'utilizzo di un codice univoco rilasciato dall'IPA (Indice Pubblica Amministrazione).

Tale codice è un'informazione necessaria della fattura elettronica e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio di trasmettere correttamente la fattura.

Di seguito si indicano i dati minimi richiesti al fine di accettare la fattura stessa.

Comunicazione del Codice Identificativo IPA al fine dell'emissione della fattura elettronica ai sensi D.M. 3 Aprile N. 55

DATI DA INDICARE NELLA FATTURA ELETTRONICA

INTESTAZIONE	COMUNE DI CASELLE TORINESE
P.IVA E CODICE FISCALE	01614790010
CODICE UNIVOCO IPA	54D210
POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA	comune.caselle-torinese@legalmail.it

Nella fattura dovranno essere indicati:

- Ragione sociale e codice fiscale dell'operatore economico che emette la fattura
- Oggetto della prestazione, descrizione della quantità, dei prezzi unitari, importi parziali e importo globale con indicazione dell'I.V.A e di altre imposte dovute
- Riferimento dell'ordine o contratto stipulato con l'Amministrazione
- Indicazione del codice CIG
- il numero e l'anno dell'impegno della relativa copertura finanziaria.

A completamento delle suddette informazioni l'Agenzia delle Entrate ha predisposto un sito per facilitare la comprensione e l'utilizzo della fatturazione elettronica: <http://www.fatturapa.gov.it> e dal quale possono essere altresì scaricate le "Regole Tecniche e linee Guida, i dati e le informazioni necessarie per la gestione dell'intero processo di fatturazione.

Art. 95 – Migliorie da apportare all’attuale sistema

L’impresa Appaltatrice deve apportare al sistema esistente le seguenti migliorie:

- La formazione del proprio personale all’utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno 2 giornate, che dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico. Tali giornate potrebbero non essere effettuate se l’aggiudicatario utilizza già lo stesso software in altri comuni.
- La formazione fino a 2 giornate per ogni anno d’appalto rivolte al personale Comunale che potrà riservarsi di utilizzarle nel momento in cui riterrà più necessario. Tali giornate dovranno essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.
- La fornitura di SMS in numero tale da garantire l’invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di riserva ai genitori per tutta la durata dell’appalto;

Al termine dell’appalto l’Impresa Appaltatrice, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d’uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all’interno del sistema.

TITOLO XVII ALLEGATI

Allegati

Costituiscono allegati del presente Capitolato prestazionale d’appalto:

- Menù estivi e invernali
- Tabelle delle grammature approvate dall’ASL TO4 suddivise per fasce d’età
- Tabelle grammature asilo nido

Comune di Caselle Torinese

Città Metropolitana di Torino

CAPITOLATO PRESTAZIONALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ASILO NIDO, LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELL'OBBLIGO CITTADINE PERIODO BIENNIO 1/09/2017 – 31/08/2019 con previsione di eventuale rinnovo biennale.

Art. 1 – Oggetto dell'appalto.....	1
Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto.....	1
Art. 3 – Durata del servizio	3
Art. 4 – Valore stimato dell'appalto	4
Art. 5 – Tipologia dell'utenza.....	4
Art. 6 – Standards minimi di qualità del servizio	5
Art. 7 – Inizio della fornitura	5
Art. 8 – Elenco delle scuole e dimensione presumibile dell'utenza	5
Art. 9 – Prenotazioni.....	6
Art. 10 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti	6
Art. 11 – Centro di cottura alternativo e per le emergenze.....	7
Art. 12 – Affidamento all' Appaltatore di strutture, impianti, attrezzature e arredi.	7
Art. 13 – Inventario.....	7
Art. 14 – Verifiche in base agli inventari di consegna	8
Art. 15 – Controllo dell'uso delle strutture degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione.....	8
Art. 16 – Accessi	9

Art. 17 – Oneri inerenti il servizio	9
Art. 18 – Assicurazioni.....	10
Art. 19 – Materiali di consumo	11
Art. 20 – Scioperi e sospensione del servizio.....	12
Art 21 – Subappalto	12
Art. 22 – Contenitori.....	12
Art. 23 – Mezzi di trasporto	13
Art. 24 – Distribuzione e personale addetto	13
Art. 25 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti.....	14
Art. 26 – Rispetto dei menù e delle tabelle delle grammature	15
Art. 27 – Norme legislative	15
Art. 28 – Personale	15
Art. 29 – Responsabile del servizio	16
Art. 30 – Igiene del personale in servizio nel centro di cottura	16
Art. 31 – Idoneità sanitaria	17
Art. 32 – Rispetto della normativa	17
Art. 33 – Applicazione contrattuale.....	17
Art. 34 – Caratteristiche e modalità di stoccaggio delle derrate alimentari.....	18
Art. 35 – Prodotti utilizzati.....	18
Art. 36 – Etichettatura delle derrate	22
Art. 37 – Quantità delle vivande	23
Art. 38 – Menù.....	23
Art. 39 – Variazione del menù	24

Art. 40 – Introduzione nuovi piatti.....	24
Art. 41 – Struttura del menù.....	24
Art. 42 – Acqua potabile.....	24
Art. 43 – Cestini freddi	25
Art. 44 – Pasti sostitutivi per emergenza	25
Art. 45 – Diete speciali per patologia.....	25
Art. 46 – Diete in bianco	26
Art. 47 – Menù alternativi.....	26
Art. 48 – Modalità di gestione delle diete per celiachia o intolleranza al glutine.....	27
Art. 49 – Organizzazione del lavoro per la produzione.....	27
Art. 50 – Modalità di confezionamento	28
Art. 51 – Conservazioni campioni	28
Art. 52 – Livello della qualità igienica.....	28
Art. 53 – Conservazione delle derrate	28
Art. 54 – Riciclo.....	29
Art. 55 – Manipolazione e cottura	30
Art. 56 – Preparazione.....	30
Art. 57 – Operazioni preliminari	30
Art. 58 – Linea refrigerata	31
Art. 59 – Pentolame per la cottura	31
Art. 60 – Condimenti	31
Art. 61 – Pulizia e sanificazione dei locali.....	32
Art. 62 – Caratteristiche dei detersivi	32

Art. 63 – Divieti	32
Art. 64 – Pulizia e sanificazione delle attrezzature	32
Art. 65 – Modalità di utilizzo dei detersivi.....	32
Art. 66 – Spogliatoi e servizi igienici	32
Art. 67 – Segnalazioni antinfortunistiche	33
Art. 68 – Organismi preposti al controllo	33
Art. 69 – Controlli da parte dell’Amministrazione Comunale	33
Art. 70 – Metodologia del controllo di qualità.....	34
Art. 71 – Adempimenti conseguenti ai controlli dell’A.C.	34
Art. 72 – Esercizio dell’autocontrollo da parte dell’Appaltatore	35
Art. 73 – Sistema di Qualità	36
Art. 74 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa).....	36
Art. 75 – Prove di cessione a caldo	36
Art. 76 – Quantità in volumi e in pesi	36
Art. 77 – Elenco fornitori	37
Art. 78 – Penalità.....	37
Art. 79 – Vicende soggettive inerenti l’appaltatore incidenti sul rapporto contrattuale. Fallimento dell’appaltatore.	39
Art. 80 – Cause di risoluzione del contratto, procedura per la risoluzione del contratto	40
Art. 81 – Eventuale modifica del contratto.....	42
Art. 82 – Aggiornamenti del capitolato prestazionale	42
Art. 83 – Spese	42
Art. 84 – Richiesta di esecuzione di prestazioni prima della stipulazione del contratto	42

Art. 85 – Garanzia definitiva	42
Art. 86 – Dati sensibili.....	43
Art. 87 – Descrizione del sistema informatizzato attuale	43
Art. 88 - Prenotazione pasti e raccolta delle presenze	44
Art. 89 - Pagamento dei pasti da parte degli utenti e fatturazione da parte dell'I.A.	44
Art. 90 - Gestione delle comunicazioni con gli utenti.....	45
Art. 91 - Gestione dell'insolvenza	45
Art. 92 – Oneri dell' Amministrazione Comunale	45
Art. 93 – Oneri dell' Aggiudicatario.....	45
Art. 94 – Prezzo e pagamenti	46
Art. 95 – Migliorie da apportare all'attuale sistema.....	48
Allegati	48