



Città di Borgaro Torinese

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI CALDI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELL'OBBLIGO, DEL CENTRO ESTIVO E PER LA FORNITURA DI PASTI E MERENDE PER ASILO NIDO.

Periodo dal 01.01.2019 al 31.12.2024

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a impresa di ristorazione collettiva specializzata (di seguito denominata Impresa Aggiudicataria – I.A.), del servizio di refezione scolastica del Comune di Borgaro Torinese (di seguito denominato Amministrazione Contraente – A.C.).

L'appalto deve essere eseguito in osservanza a quanto disposto:

- nel presente capitolato speciale d'appalto;
- nelle tabelle merceologiche;
- nei menu estivi e invernali;
- nella descrizione piatti e grammature;
- nella lettera di invito;
- nella disciplina del Settore.

Il servizio sarà così articolato:

- per le scuole statali dell'infanzia e primarie del Capoluogo. Preparazione, confezionamento pasti e la 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 Via Canavere;
- fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti a crudo e delle merende destinate ai bambini dell'Asilo Nido di Via Savant 3, nonché dei pasti a crudo al personale comunale in servizio nella struttura;
- l'eventuale preparazione dei pasti e delle merende dell'Asilo Nido comunale utilizzando la cucina ubicata nella struttura della scuola GROSA ;
- preparazione presso la cucina comunale dei pasti per il Centro estivo (mediamente circa 150 al

giorno pasti per elementari e medie per 7/8 settimane e circa 100 pasti al giorno per la scuola dell'infanzia per 4/5 settimane), per i dipendenti comunali (mediamente circa 10 pasti giornalieri) e per gli utenti ed educatori del C.S.T. (mediamente circa 10 pasti giornalieri);

- eventuali pasti concessi per il servizio di ristorazione sociale (pasti in "asporto" in monorazione per cittadini in difficoltà segnalati dai Servizi Sociali).

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

L'articolazione completa del servizio comprende:

- a) acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nella cucina comunale, somministrazione dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie, porzionamento e distribuzione con sistema al tavolo;
- b) fornitura e consegna delle derrate crude da utilizzarsi per la preparazione dei pasti dell'asilo nido da parte del personale comunale. L'A.C. si riserva la possibilità di richiedere in qualunque momento la sostituzione di tale servizio con quello di preparazione dei pasti da parte del personale dell'I.A. presso la cucina ubicata presso la scuola Grosa;
- c) fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET (1 bottiglia da 0,5 litri ogni bambino) per le uscite didattiche o del centro estivo comunale;
- d) utilizzo e/o fornitura di stoviglie secondo quanto specificato all'articolo 19;
- e) trasporto dei pasti dalla cucina fino alle sedi scolastiche decentrate con servizio di refezione;
- f) approntamento e riassetto delle sedi di refezione (centro cottura, refettori, locali di porzionamento, ecc.), 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.
- g) nelle attività di riassetto e di lavaggio non sono comprese le attività indicate dal vigente C.C.N.L. tra i compiti degli operatori scolastici;
- h) raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- i) presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'Amministrazione, con obbligo dell'I.A. di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, come meglio indicato nel successivo Titolo II;
- j) 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.

La manutenzione straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. come meglio specificato al Titolo II. Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico dell'I.A., compreso il pagamento delle utenze relative al centro cottura.

Art. 3 – Durata del servizio

L'affidamento ha durata per il periodo dal **01.01.2019 al 31.12.2024**.

L'I.A. si impegna a iniziare il servizio anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto. Qualora alla scadenza del termine naturale previsto per il contratto originario l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicarlo per il periodo successivo, l'I.A. sarà obbligata a continuare il servizio per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla scadenza.

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).

Nel mese di agosto, qualora si evidenziasse la necessità di usufruire del servizio, su richiesta dell'Ente da inoltrarsi entro il mese di aprile, dovranno essere preparati i pasti necessari.

Art. 4 –Quantificazione presunta numero pasti dell'appalto

A titolo indicativo vengono di seguito forniti i seguenti dati numerici , per ogni tipologia di pasto

n. 7.000	Pasti bambini Asilo Nido
n. 900	Pasti educatrici Asilo Nido
n. 32.500	Pasti cotti Scuola dell'Infanzia (9 sezioni in via Savant e 1 in via Garibaldi)
n. 26.500	Pasti cotti Scuola Primaria "Grosa" (plesso ove ha sede la cucina)
n. 41.350	Pasti cotti Scuola Primaria "Defassi"
n. 7.300	Pasti centro estivo
n. 2.000	Pasti dipendenti comunali
n. 1.700	Pasti operatori e utenti CST
n. 4.800	Pasti docenti

Art. 5 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita da: alunni delle scuole dell'infanzia e primarie che frequentano classi a tempo pieno o modulari, utenti del centro estivo, personale docente delle scuole, personale comunale, operatori e utenti del CST, bambini frequentanti l'Asilo Nido Comunale o altre strutture comunali presenti sul territorio, nonché aventi diritto al servizio di Ristorazione Sociale (pasti da asporto con appositi contenitori).

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" (c.d. PANGPP) adottato con D.M. del 25/07/2011. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato, nei menù, nelle Tabelle Dietetiche e nelle Tabelle Merceologiche. Tali standards sono da considerarsi minimi. L'I.A. 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 del servizio

L'I.A. deve iniziare il servizio all'inizio dell'anno scolastico, eventualmente differenziato tra asilo nido e scuole di altro grado, nella data che sarà tempestivamente comunicata dall'A.C.

L'A.C. si riserva di posticipare, su richiesta delle singole 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 sedi, dimensione presumibile dell'utenza e orari

I pasti dovranno essere consegnati presso le seguenti sedi:

ASILO NIDO	VIA SAVANT 3 <i>A conclusione degli inserimenti: 38 bambini iscritti + 6 educatrici e una operatrice aventi diritto al pasto</i>
SCUOLE DELL'INFANZIA	VIA SAVANT 3 – N.9 SEZIONI <i>230 bambini iscritti + insegnanti aventi diritto al pasto</i>
	VIA GARIBALDI – N. 1 SEZIONE <i>25 bambini iscritti + insegnanti aventi diritto al pasto</i>
	“DEFASSI” – VIA CIRIÈ <i>280 iscritti + insegnanti aventi diritto</i>
SCUOLE PRIMARIE	“GROSA” – VIA CANAVERE <i>200 iscritti + insegnanti aventi diritto</i>
CENTRI ESTIVI	INFANZIA – VIA SAVANT 3 <i>100 iscritti + educatori</i>
	PRIMARIA – VIA CANAVERE <i>120 iscritti + educatori</i>
	MEDIA – VIA CANAVERE <i>20 iscritti + educatori</i>

Per *iscritti* si intendono i bambini e gli alunni che hanno richiesto di usufruire del servizio di refezione. I valori presunti sopra indicati possono differenziarsi rispetto agli iscritti alle singole

scuole nonché in base ad eventuali decisione del Consiglio d'Istituto in merito all'attivazione di classi a tempo pieno.

I pasti dovranno essere consegnati presso i singoli terminali di distribuzione in orario compreso tra le 11.45 e le 13.15, secondo un programma giornaliero concordato con l'A.C. e le Istituzioni scolastiche presenti sul territorio, variabile a seconda dell'articolazione su tempo pieno o modulo. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Gli orari indicativi di distribuzione relativi all'a.s. 2017/2018 sono:

- Scuola Materna via Savant e via Garibaldi : ore 12.00;
- Scuola Elementare "Defassi": primo turno ore 12.10 e secondo turno ore 13.00;
- Scuola Elementare "Grosa": ore 12.30;
- Dipendenti comunali (presso la scuola "Defassi"): ore 13,00;
- Operatori e utenti del CST (presso la scuola "Grosa o con predisposizione di pasti da asporto): ore 12.30;
- Centro Estivo (presso la scuola "Grosa"): ore 12.30.

La fornitura delle materie prime crude da utilizzarsi per la preparazione dei pasti nell'Asilo Nido, dovrà essere effettuata quotidianamente entro le ore 8.30. La fornitura di pasta, olio, riso, zucchero, sale, aceto e pelati potrà essere effettuata giornalmente oppure settimanalmente, salvo congruaggio settimanale o quindicinale delle quantità in base alle effettive presenze rilevate e previo accordo con il competente ufficio comunale.

Il numero dei pasti indicati per ciascun plesso è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'A.C. Il numero medio presumibile di pasti giornalieri è pari a 600.

Gli orari di consegna e distribuzione potranno subire variazioni, sia da un anno scolastico all'altro, sia nel corso dei singoli anni scolastici, e dovranno essere comunicati all'I.A. con un preavviso di almeno 15 giorni. In tali circostanze l'I.A. non potrà avanzare richieste di variazioni di prezzo nemmeno in termini di indennizzi o rimborsi spese. Analoga previsione riguarda l'eventuale attivazione dei doppi turni in altri plessi scolastici.

I *doppi turni* prevedono la ripetizione, per il secondo turno, di tutte le attività di preparazione, trasporto, distribuzione, riassetto e pulizia previste per il primo turno. In particolare, è vietato ricorrere a preparazione e trasporto dei pasti in un'unica soluzione per tutti e due i turni previsti.

Art. 9 – Prenotazione dei pasti

La raccolta giornaliera dei prospetti-classe di prenotazione dei pasti viene effettuata dal personale dell'Istituto comprensivo in servizio nei plessi scolastici entro le ore 9.30 in ciascun plesso. A tal fine verrà utilizzato il sistema di prenotazione messo a disposizione dall'A.C.

Per alcune tipologie di utenza (asilo nido, dipendenti comunali, operatori e utenti del CST, centro estivo, insegnanti che non hanno diritto alla gratuità del pasto e personale ATA) verrà utilizzato un sistema di prenotazione telefonico.

Art. 10 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, a cura dell'I.A. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso salvo casi documentati di forza maggiore.

Per ogni sede di refezione l'I.A. 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.

Art. 11 – Preparazione e somministrazione dei pasti per l'Asilo Nido Comunale

In sostituzione della semplice fornitura di derrate alimentari a crudo per l'Asilo Nido comunale, l'A.C. potrà richiedere l'attivazione di un servizio di preparazione e somministrazione dei pasti e delle merende presso la cucina sita nella struttura della scuola Grosa.

Il servizio di cui sopra potrà essere attivato anche per periodi di tempo limitati, previo preavviso di almeno tre giorni lavorativi.

TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

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

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti necessari per il servizio di distribuzione. L'I.A. 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.

Tutte le utenze relative al centro cottura (telefono, acqua,metano, corrente elettrica, smaltimento rifiuti, ecc.) sono a carico dell'I.A., che provvederà a suo carico a effettuare le volture previste. Per quanto concerne il pagamento delle utenze dell'energia elettrica e dell'acqua, stante l'impossibilità a volturare il contatore generale relativo sia alla cucina che alla Scuola "Grosa", alla palestra e alla centrale termica, l'A.C. provvederà all'addebito con cadenza almeno semestrale dei costi relativi al consumo in funzione dei dati rilevati dal sub contatore ivi collocato. I dati relativi a tale addebito saranno desunti, alla presenza di personale comunale e di incaricati dall'I.A., dai sub-contatori installati presso la Scuola "Grosa" di via Canavere. Il pagamento della somma dovuta dovrà avvenire entro 90 giorni dalla comunicazione effettuata dall'A.C.

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

Art. 14 – Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., e 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'I.A., che dovrà provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle

sostituzioni e ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A., con conseguente addebito alla stessa delle relative spese.

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

Sono a totale carico dell'I.A. gli oneri, obblighi e responsabilità per la manutenzione ordinaria dei locali cucina e refettori, delle attrezzature e degli arredi, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili. Tutte le eventuali nuove attrezzature e arredi, sia sostituiti che integrati, diverranno di proprietà comunale al termine della risoluzione del contratto.

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

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

- puliture accurate, disincrostazioni e ingrassaggio di tutte le parti interessate, revisioni e messa a punto delle attrezzature, della rubinetteria, dei bruciatori, delle valvole di sicurezza, degli sportelli e di quanto attinente ai congegni manuali e automatici;
- scrostatura e tinteggiatura delle pareti della cucina e dei locali a essa pertinenti; sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti, nonché posa di quelle eventualmente mancanti, con esclusione dell'integrale rifacimento della piastrellatura;
- disotturazioni degli scarichi nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina;
- interventi periodici, a cadenza almeno trimestrale, di disinfestazione e derattizzazione dei locali di produzione e stoccaggio, nonché dei refettori.

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.

L'I.A. è inoltre tenuta a effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale prima dell'inizio della gestione del servizio.

Art. 16 – Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, 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'I.A. 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.

Fra gli organismi preposti al controllo in genere, rientra anche la Commissione per la vigilanza sul servizio di refezione scolastica denominata *Commissione 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. 59.

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 del controllo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A..

Resta inteso che le persone che avranno accesso alla cucina dovranno essere munite di camice e copricapo a perdere forniti dall'I.A..

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'I.A.

Tali oneri non comprendono quanto indicato nel precedente art. 2 lett. g).

Art. 18 – Assicurazioni

L'I.A. 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.

A questo proposito l'I.A. dovrà contrarre idonea polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, e contro i rischi inerenti la gestione del servizio, con massimale minimo pari a € 3.000.000,00 unico per sinistro e per anno assicurativo.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'ufficio competente entro trenta giorni dalla stipula del contratto e dovrà contenere esplicitamente indicato il massimale di copertura per sinistro e per lo specifico servizio di refezione scolastica gestita per conto del Comune di Borgaro T.se.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, a fronte dei quali l'I.A. dovrà stipulare apposita polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore a € 260.000,00 per persona. Copia della polizza, nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. è da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti, deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Art. 19 – Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'I.A. 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.).

Ove non previsto l'utilizzo di posateria, piatti e bicchieri costituiti con materiali riutilizzabili, la posateria, i piatti e i bicchieri saranno costituiti da materiale monouso ecocompatibile per alimenti, assolutamente atossico, realizzato con colorante idoneo al contatto alimentare e nel rispetto delle attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. In particolare le posate devono essere realizzate in materiale resistente tipo antiurto.

Per ogni singolo pasto dovranno essere forniti posate, tovaglioli, 1 tovaglietta, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo e contorno, per ogni utente. In alternativa alla tovaglietta singola potranno essere utilizzate tovaglie a perdere.

I piatti devono essere di tipo semi-rigido.

L'utilizzo di posaterie, piatti e bicchieri riutilizzabili monouso è indicato nella tabella seguente:

Posateria, piatti e bicchieri riutilizzabili	Posateria , piatti e bicchieri monouso
--	--

Scuole Primarie, Scuola dell'Infanzia di via Savant e via Garibaldi	In caso di emergenza
--	----------------------

Art. 20 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possono interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'I.A. dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Art. 21 – Subappalto

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del codice degli appalti D.lgs 50/2016 e smi; in mancanza di tale indicazione, il subappalto è vietato.

E' consentito il solo subappalto dei servizi accessori quali il trasporto pasti e assistenza in mensa. Non si configurano come attività da affidare in subappalto i servizi di:

- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, attrezzature e arredi;
- derattizzazione e disinfestazione,
- pulizie straordinarie
- forniture e gestione del sistema informatizzato.

Il concorrente è tenuto a indicare nell'offerta tre subappaltatori.

E' consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

L'omessa dichiarazione della terna non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, l'impossibilità di ricorrere al subappalto.

TITOLO IV - TRASPORTO E 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 termici 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 gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati e, su almeno uno di essi, dovrà 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.

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

Art. 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 alle vigenti disposizioni di legge. È 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.

Sui mezzi di cui trattasi 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.

Art. 24 – Distribuzione

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, non inferiori ai rapporti di seguito indicati:

- scuola dell'infanzia: un operatore ogni 40 utenti o frazioni di 40 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero;
- scuola elementare: un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero;

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'A.C..

Art. 25 – Igiene del personale addetto alla distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve:

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

Art. 26 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche e merceologiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche e con riferimento alle caratteristiche dei prodotti indicate nelle Tabelle Merceologiche.

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

Art. 27 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e 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. A richiesta dell'A.C. deve essere fornita informazione e documentazione sulle iniziative formative, sui relativi contenuti e risultati.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso le cucine dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione 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.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. 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.

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

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. 28– Responsabile del servizio

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

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altro personale in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 29 – 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, orologi 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 dall'I.A., 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 le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, devono essere vietate tutte le attività che potrebbero contaminare gli alimenti stessi. In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia. Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

Art. 30 – Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere adeguatamente formato e 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. 31 – Rispetto della normativa vigente

L'I.A. 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 e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

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

Art. 32 – Applicazione contrattuale – Clausola sociale.

L'I.A. 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, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e 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 inquadramento, orario) è resa nota nel materiale messo a disposizione dei concorrenti per consentire una corretta e consapevole formulazione dell'offerta.

TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 33 – 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 fissati dalla legge. È fatto obbligo alla I.A. durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti derivanti 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.

Art. 34 – Provenienza delle derrate alimentari e utilizzo prodotti biologici

Tutti i prodotti alimentari forniti dall'azienda dovranno essere di produzione e provenienza italiana,

con la sola eccezione delle banane e del pesce che potrà essere di provenienza europea ed extraeuropea.

Le caratteristiche delle derrate alimentari sono riportate nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Dovranno essere obbligatoriamente forniti i seguenti prodotti biologici: frutta, succhi di frutta, verdura (con esclusione delle verdure surgelate), pomodori pelati, latte.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. regolamento CE n. 834/2007 e s.m.i., Regolamento CEE n. 1804/99, Regolamento CE n. 889/2008, Regolamento CE n. 1235/2008).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

L'I.A. potrà valutare la possibilità di introduzione di insalata verde e ortaggi biologici di IV gamma.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Devono essere rispettati tutti i requisiti ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. 25/07/2011 – ALLEGATO I.

Art. 35 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, del Reg. CE 178/2002 e s.m.i., della Direttiva n. 2011/91 e del Regolamento U.E. n. 1169/2011.

Non sono ammesse etichettature incomplete o, nel caso del pesce di provenienza europea, prive della traduzione in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dalla I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

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.

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

TITOLO VII - TABELLE DIETETICHE - MENÙ

Art. 36 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche. Nelle Tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Non è consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, una variazione di peso in difetto.

Art. 37 – 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'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche, salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e nelle Tabelle Dietetiche, e con riferimento alle caratteristiche dei prodotti indicate nelle Tabelle Merceologiche.

Art. 38 – Variazione del menù

È consentita, in via temporanea e del tutto eccezionale, una variazione ai menù 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 o delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Nei casi sopra indicati, l'I.A. potrà avvalersi della facoltà di fornire un pasto sostitutivo per l'emergenza, da prepararsi in conformità a quanto previsto al successivo articolo 41. In nessun caso dovranno essere forniti pasti preconfezionati, riattivati o comunque conservati.

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

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.

Art. 39 – Introduzione nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve essere preventivamente autorizzata dall'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti (si veda a tal proposito quanto indicato nelle Tabelle Dietetiche).

L'I.A. 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 (Direttiva 89/2003 e il decreto attuativo D. Lgs 8 febbraio 2006, n.114 e s.m.i.).

Art. 40 – Cestini freddi

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche o con le attività dei centri estivi). Di seguito viene indicata la composizione dei cestini distinta per scuole:

Scuola dell'infanzia	due panini a scelta, un succo di frutta, una merendina, un frutto, una bottiglia d'acqua minerale da 500 ml;
Scuola primaria	tre panini a scelta, un succo di frutta, una merendina, un frutto, una bottiglia d'acqua minerale da 500 ml.

La farcitura dei panini può essere scelta tra prosciutto cotto, formaggio e marmellata.

Art. 41 – Pasti sostitutivi per emergenza

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

1° Piatto – pasta o riso in bianco;

2° Piatto – Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno

Mousse di frutta o crostatina.

Art. 42 – Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Non sono previste diete speciali in caso di semplici avversioni.

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

In particolare:

■ nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico ogni anno scolastico;

■ nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

■ Le diete speciali saranno predisposte dalla dietista della ditta aggiudicataria su istanza di un genitore al Comune, che provvederà ad inoltrarle tempestivamente alla ditta aggiudicataria.

■ La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Detti pasti dopo il confezionamento nelle vaschette possono- se non vengono tenute in temperatura 60°-65° C – essere raffreddati in abbattitore, conservati a una temperatura compresa tra 1 e 4 gradi, e riportati in temperatura prima dell'invio.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere gettati.

In nessun caso possono essere riscaldati, raffreddati o surgelati.

Successivamente le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

■ La ditta deve garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso richieste al Comune con una autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno.

■ Le diete dovranno essere personalizzate con riferimento all'utente, classe e scuola di riferimento, ponendo la massima attenzione nel trattamento dei dati sensibili dei singoli soggetti, ai sensi del D.lgs 196/2003 (codice protezione dati personali), come novellato dagli adeguamenti al Regolamento UE 2016/679 (Regolamento generale sulla protezione dei dati del Parlamento e del Consiglio del 27 aprile 2016).

■ La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dalla A.C. non comporterà variazione di prezzo e dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

■ I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nelle Tabelle Merceologiche e ai valori indicati nelle tabelle Dietetiche, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Art. 43 – Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta in tempo utile, che non necessitano di certificato medico; le stesse, specificate nelle Tabelle Dietetiche, sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e 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.

La dieta in bianco non potrà essere superiore ai 5 giorni.

TITOLO VIII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 44 – Organizzazione del lavoro per la produzione

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

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

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

Art. 45 – Conservazioni campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. 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. 46 – Livello della qualità igienica

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

Art. 47 – Conservazione delle derrate

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

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

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella a una temperatura compresa tra $+1^{\circ}\text{C}$ e $+4^{\circ}\text{C}$.

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 a 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.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. 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'I.A. 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. 48 – Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Lo scarto di tutte le preparazioni deve essere eliminato prima di procedere alle operazioni di cottura.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. L'I.A. 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. L'I.A. provvederà allo stoccaggio e allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede di Refezione.

Sarà possibile concordare con l'Amministrazione il trasporto, dalle sole sedi di maggiori dimensioni, dei sacchi contenenti gli avanzi dei pasti a canili e gattili della zona.

In ottemperanza alla L. 25 giugno 2003 n. 155 (Legge del "Buon Samaritano") potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti, a condizione che le stesse possano essere conservate in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

TITOLO IX - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 49 – Manipolazione e cottura

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

Art. 50 – 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.

Art. 51 – 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; è possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, ; i prodotti scongelati devono essere utilizzati entro le 24 ore successive;

- la porzionatura delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente in cui viene consumata; la carne tritata deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata 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 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, fatta eccezione per la preparazione delle castellane che potrà essere effettuata il giorno antecedente il consumo;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno a termoconvezione;
- tutte le vivande dovranno essere preparate e cotte 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.

Art. 52 – Linea refrigerata

È 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 +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi, ragù per lasagne.

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.

È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersioni in acqua.

Art. 53 – 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. 54 – 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 di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

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

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

In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

TITOLO X - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 55 – Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da seguire presso i refettori (con la sola esclusione di quanto indicato nel precedente articolo 2 lett. g), i locali di distribuzione e i centri di cottura, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi del personale, devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. deve tenere a disposizione dell'A.C. la documentazione relativa a tale procedura, corredata dagli allegati tecnici previsti (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.)

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di preparazione e distribuzione.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate.

Art. 56 – Prodotti detergenti e sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno 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. 57 – 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 conservati 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.

TITOLO XI - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 58 – Organismi preposti al controllo

Sono organismi di controllo gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e/o consulenti incaricati dall'A.C.

Le ispezioni non devono creare interferenze nello svolgimento della produzione e della distribuzione. Contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo.

Art. 59 – Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

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

le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. 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'I.A. sarà tenuta 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.

Nulla potrà essere richiesto dall'I.A., per i campioni, in quantità minima necessaria, eventualmente prelevati dai tecnici incaricati dall'A.C. o dagli Organi istituzionali a ciò preposti.

Art. 60 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'I.A. deve essere dotata di un sistema che individui 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 (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

La documentazione relativa al sistema HACCP adottato dovrà essere tenuta a disposizione dell'A.C.

Art. 61 – Sistema di Qualità

L'I.A. deve essere obbligatoriamente certificata ISO 9001:2015. Copia del relativo attestato di certificazione deve essere trasmesso all'A.C. prima dell'inizio del servizio. L'I.A. deve inoltre fornire all'A.C. evidenze relative al mantenimento della propria Certificazione di Qualità.

Art. 62 – Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. 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, a 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, la I.A. 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. La I.A. deve inoltre fornire evidenza del numero delle porzioni inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente all'asilo nido.

TITOLO XII - PENALITÀ

Art. 63 – 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'I.A., 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:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;

- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguiti o eseguiti in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata consegna, con cadenza trimestrale, degli attestati di frequenza dei corsi di formazione a cui partecipano i dipendenti impiegati nei plessi borgaresi;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi.

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 250,00 a 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, fatto salvo quanto previsto dall'art. 64 lett. c).

In particolare per quanto concerne la parziale o mancata consegna dei pasti l'A.C. si riserva il diritto di applicare una penalità pari al 15% del valore della merce non consegnata, oltre al diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza.

Le penalità comminate verranno trattenute sulle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione prestata.

TITOLO XIII - CONDIZIONI CONTRATTUALI

Art. 64 – Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamenti relativi al servizio;
- d) contegno abituale scorretto nei confronti degli utenti da parte della ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- e) cessione a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura o rilevate in fase di distribuzione;
- g) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle Tabelle Merceologiche;
- h) casi di grave intossicazione alimentare;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) interruzione immotivata del servizio.

È comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto

il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o 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'I.A. 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. 65 – Fallimento o Amministrazione Controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto si intende revocato e l'A.C. provvederà ai termini di legge.

Art. 66 – Facoltà della Amministrazione Comunale

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi e aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Art. 67 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A., comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'A.C.

Art. 68 – Vincolo giuridico e cauzione definitiva

L'I.A. dovrà costituire all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fidejussoria in uno dei modi stabiliti dal nuovo codice appalti approvato con D.lgs 50/2016 e come modificato dal D.lgs 56/2017, 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'I.A. a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa 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'I.A. 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 XIV - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 69 – Oneri dell'aggiudicatario

L'I.A. è obbligato, per l'intera durata dell'appalto, a utilizzare il sistema informatizzato attualmente in uso nei plessi scolastici del Comune di Borgaro, salvo diversa ed esplicita decisione assunta

dall'A.C. Tale utilizzo è limitato al semplice accesso per la rilevazione del numero di pasti da produrre giornalmente.

Art. 70 – Oneri dell'Ente appaltante

Sono in capo all'A.C. i costi di acquisto, di manutenzione e di assistenza del software di cui sopra, nonché tutte le operazioni di incasso delle rette, di iscrizione, caricamento e modifica delle anagrafiche dell'utenza, di registrazione delle diete speciali, di consegna alle scuole dei fogli presenza.

Art. 71 – Oneri dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. dovrà installare a proprie spese, presso il centro di cottura, un adeguato personal computer attraverso il quale verificare, previo accesso al sistema, il numero dei pasti giornalieri da produrre.

L'I.A. dovrà inoltre attivare un collegamento internet presso il centro cottura di via Canavere, attraverso il quale accedere al sistema di cui sopra; i costi relativi a tale collegamento sono a completo carico dell'I.A.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di una casella di posta elettronica a cui verranno automaticamente recapitati dal sistema informatico le segnalazioni degli errori relative alle prenotazioni dei pasti.

L'I.A. è tenuta a verificare i dati comunicati dalle scuole, nonché a richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori di cui al comma precedente.

Per quanto concerne i pasti dei bambini frequentanti la scuola dell'infanzia, degli alunni delle scuole dell'obbligo e degli insegnanti aventi diritto alla gratuità del pasto, l'I.A. dovrà procedere alla fatturazione dei pasti all'A.C. sulla base dei dati rilevati dal sistema di cui sopra alle ore 12.00 di ogni giorno. Per le altre tipologie di utenza (asilo nido, dipendenti comunali, operatori e utenti del CST, centro estivo, insegnanti che non hanno diritto alla gratuità del pasto e personale ATA) si farà riferimento alle risultanze delle prenotazioni quotidiane effettuate telefonicamente o a mezzo fax.

TITOLO XV - CONTROVERSIE E RIMANDO NORMATIVO

Art. 72 – Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra l'A.C. e l'I.A. in ordine all'esecuzione dei servizi e all'applicazione delle norme del capitolato la competenza è demandata al Foro di Ivrea.

Art. 73 – Rimando normativo

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 26.3.198, ai Regolamenti Comunitari (CE) n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative – Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate. L'I.A. si impegna a osservare misure di sicurezza idonee a evitare l'incrinazione di dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio,

secondo quanto stabilito dal D.lgs 196/2003 (codice protezione dati personali), come novellato dagli adeguamenti al Regolamento UE 2016/679 (Regolamento generale sulla protezione dei dati del Parlamento e del Consiglio del 27 aprile 2016).

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

TITOLO XVI - PAGAMENTI E REVISIONE DEI PREZZI

Art. 74 – Pagamenti

I corrispettivi dovuti per i pasti, previa verifica in ordine alla regolarità delle fatture, verranno erogati secondo le vigenti disposizioni di legge, fatte salve le necessità connesse al rispetto del Patto di Stabilità e comunque non prima dei 30 giorni dall'acquisizione di DURC regolare, previo accertamento del regolare svolgimento dell'attività.

L' I.A. deve comunicare, a pena di nullità del contratto, ai sensi dell'art.3 della legge 13.8.2010 n. 136 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, i dati relativi al conto corrente bancario o postale dedicato.

Il pagamento del corrispettivo verrà registrato sul conto corrente dedicato e sarà effettuato esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione Comunale corrisponderà all'aggiudicataria il corrispettivo come sopra indicato.

Per ottenere il pagamento l'aggiudicatario dovrà avere regolarmente eseguito la prestazione ed aver risolto ogni eventuale contestazione o controversia, in caso contrario i termini di pagamento si intendono sospesi fino alla risoluzione delle eventuali controversie. L'aggiudicataria si impegna, altresì, a comunicare tempestivamente le variazioni che si verificassero circa le modalità di pagamento di cui sopra e, in difetto di tale notificazione, l'Amministrazione sarà esonerata da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti in modo difforme.

Il pagamento è comunque subordinato alla stipula del contratto.

L' I.A. si impegna ad attivare il sistema di emissione e trasmissione della fattura elettronica a favore delle amministrazioni pubbliche, con le modalità stabilite dall'articolo 1 - commi da 209 a 214 – della Legge 24.12.2007, n. 244 e s.m. e dal D. Min. Economia e Finanze 3.4.2013, n. 55 fatta salva l'eventuale successiva normativa vigente in materia.

In riferimento all'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972 - come modificato dalla Legge n. 190/2014 - per le prestazioni a favore della Pubblica Amministrazione, il versamento dell'IVA è a carico del destinatario e pertanto il Comune provvederà a liquidare le fatture con pagamenti così distinti:

- a favore dell'Appaltatore per l'importo imponibile ed altre eventuali somme dovute a titoli diversi dall'IVA;
- a favore dell'erario per l'importo dell'IVA.

Art. 75 – Revisione dei prezzi

Resta convenuto che i prezzi saranno quelli risultanti dall'offerta presentata dall'I.A, comprensivi di ogni voce relativa a derrate alimentari, personale ed ogni altro onere a carico della gestione.

Il diritto alla revisione dei corrispettivi inerenti il servizio potrà essere esercitato a partire dal 1 ° settembre 2020 e così per ogni anno ,sulla base dell'indice ISTAT denominato FOI del periodo relativo, (agosto su agosto) previa richiesta presentata dall'I.A., fino alla scadenza del contratto .

Eseguiti gli opportuni controlli e salvo il caso di controversia, l'A.C. dovrà deliberare in merito

entro 60 giorni dalla richiesta.

In caso di contestazione e nelle more del procedimento per il riconoscimento della revisione, verranno riconosciuti i corrispettivi vigenti alla data di richiesta della revisione.

L'I.A. non potrà pretendere sovrapprezzi, adeguamenti, indennizzi, rimborsi o indennità speciali di nessun genere, anche in caso di riscontrate difficoltà di esecuzione del servizio.