



Comune di
CHIUSA DI SAN MICHELE

Provincia di Torino
Piazza Bauchiero Bruno n. 2 – 10050 Chiusa di San Michele (To)
Tel. 011/964.31.40 – Fax 011/964.44.57

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA (Anni scolastici 2012/2013-2013/2014-
2014/2015)**

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a impresa di ristorazione collettiva specializzata, del servizio di refezione scolastica dei Comuni di Caprie e Chiusa di San Michele.

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;
- nel bando di gara;
- nella disciplina del Settore.

Il servizio sarà così articolato:

- Scuola dell'infanzia di Caprie (frazione Novaretto , piazza Europa 1) : preparazione e confezionamento pasti nella cucina del plesso , scodellamento e distribuzione agli utenti della scuola infanzia, successivi interventi di lavaggio stoviglie, pulizia locali refettorio e cucina,
- Scuola primaria di Caprie (capoluogo, piazza Martiri della Libertà 5) : preparazione e confezionamento pasti nella cucina del plesso di Novaretto, veicolazione in multirazione in contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente, scodellamento e distribuzione agli utenti utilizzando la cucina del plesso, successivi interventi di lavaggio stoviglie, pulizia locali refettorio e cucina,
- Scuola primaria di Chiusa di San Michele (piazza della Repubblica 1) : preparazione e confezionamento pasti nella cucina del plesso di Novaretto a Caprie, veicolazione in multirazione in contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente, scodellamento e distribuzione agli utenti.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

L'articolazione completa del servizio comprende:

1)PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAPRIE (frazione Novaretto):

Acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nella cucina del plesso, somministrazione, porzionamento e distribuzione con servizio al tavolo, utilizzo e fornitura di stoviglie riutilizzabili, approntamento sala refezione, lavaggio stoviglie, utensileria, attrezzature specifiche e tutto

quanto utilizzato per il servizio, anche se non specificato, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi cassonetti esterni alla sede della refezione, pulizia sala refezione e cucina (pulizia dei tavoli con soluzione disinfettante, del banco di distribuzione del cibo e di tutti gli arredi dei refettori, pulizia e lavaggio completo dei pavimenti).

2) PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CAPRIE:

Acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nella cucina del plesso di Novaretto, approntamento sala refezione a Caprie, trasporto dei pasti dalla cucina di Novaretto al plesso di Caprie, somministrazione, porzionamento e distribuzione con servizio al tavolo, utilizzo e fornitura di stoviglie riutilizzabili, lavaggio stoviglie, utensileria, attrezzature specifiche e tutto quanto utilizzato per il servizio, anche se non specificato, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi cassonetti esterni alla sede della refezione, pulizia sala refezione e cucina (pulizia dei tavoli con soluzione disinfettante, del banco di distribuzione del cibo e di tutti gli arredi dei refettori, pulizia e lavaggio completo dei pavimenti);

3)PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CHIUSA DI SAN MICHELE

- Acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nella cucina del plesso di Novaretto;
- Fornitura di stoviglie a perdere: piatti, bicchieri e posate in materiale resistente, tovaglioli, tovaglie o tovagliette;
- Fornitura di stoviglie in acciaio per la distribuzione dei pasti;
- Trasporto dei pasti dal Centro di cottura di Novaretto fino alla Scuola Primaria di Chiusa.
- Porzionamento e distribuzione con sistema al tavolo.
- Approntamento e riassetto delle sedi di refezione e più precisamente: pulizia dei tavoli con soluzione disinfettante, del banco di distribuzione del cibo e di tutti gli arredi dei refettori, pulizia e lavaggio completo dei pavimenti.
- Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione.

Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (sacchi per immondizia, detersivi, disincrostanti e disinfettanti ecc.)

Manutenzione straordinaria dei locali e pagamento delle utenze sono a totale carico dell'Amministrazione.

Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 3 – Centro di produzione pasti

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare di avere la possibilità di disporre in zona di un centro di produzione pasti con una potenzialità atta a garantire la preparazione e la consegna dei pasti necessari, nella misura e con le modalità previste dal presente capitolato, in caso di guasti o cattivo funzionamento del centro di cottura individuato nel presente capitolato.

Art. 4 – Durata del servizio

L'appalto decorrerà dall'anno scolastico 2012/2013 e terminerà alla fine dell'anno scolastico 2014/2015. L'Amministrazione di riserva la facoltà di stabilire, in occasione dell'inizio di ciascun anno scolastico, la data di inizio di effettuazione della refezione e conseguentemente del servizio. Le date esatte di inizio verranno comunicate alla Ditta fornitrice con congruo preavviso.

Alla scadenza il contratto si intenderà risolto di diritto senza che occorra disdetta o preavviso di sorta. Il servizio è fornito indicativamente per 5 giorni alla scuola dell'infanzia di Novaretto, 3 giorni settimanali per la scuola primaria di Chiusa (limitatamente al 1° anno scolastico e successivamente per due giorni) e due giorni settimanali per la scuola primaria di Caprie (limitatamente al 1° anno scolastico e successivamente per un giorno). L'indicazione esatta dei giorni sarà comunicata all'inizio dell'anno scolastico.

Le Amministrazioni comunali potranno sciogliere il contratto senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti di qualsiasi natura (risarcimento danni compreso) nel caso in cui l'Autorità scolastica disponga orari che non comportino i rientri pomeridiani.

Le Amministrazioni comunali si riservano di ampliare i servizi anche al centro estivo.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, qualora il committente non avesse ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso

potrà richiedere la proroga e l'appaltatore sarà tenuto a continuare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla scadenza.

Art. 5 Indicazione del prezzo e ammontare presunto dell'appalto

L'importo contrattuale sarà determinato dal prezzo di ogni singolo pasto al netto del ribasso d'asta e di IVA., per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è così stabilito:

- € 4,14 + IVA pasto scuola infanzia Novaretto
- € 4,34 + IVA pasto scuola primaria Caprie
- € 4,65+ IVA pasto scuola primaria Chiusa San Michele

Forniture previste (per tre anni di durata del contratto)

- n. 17.400 pasti scuola infanzia Novaretto per tutta la durata del servizio
- n. 4.200 pasti scuola primaria Caprie per tutta la durata del servizio
- n. 11.400 pasti scuola primaria Chiusa San Michele per tutta la durata del servizio

A titolo indicativo si prevede un importo totale presunto, al netto dell'I.V.A., di € 143.300.

Detto importo, riferito alle presenze dell'anno 2011 si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dalle effettive forniture.

Art. 6 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita dagli alunni della scuola dell'infanzia, dagli alunni della scuola primaria e dal personale della scuola dell'infanzia.

Art. 7 – Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel seguente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Dovranno in ogni caso essere rispettate le indicazioni contenute nelle "Linee Guida della ristorazione collettiva" emanate dalla Regione Piemonte.

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. 8 – Prezzo del pasto

Per prezzo del pasto si intende il corrispettivo richiesto per ciascun pasto. Si precisa che il prezzo del pasto dovrà intendersi comprensivo delle derrate alimentari, personale ed ogni altro onere a carico della gestione. Con riferimento a quanto stabilito nei menù allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 9 – Revisione dei prezzi

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si potrà procedere, su richiesta dell'impresa appaltatrice, **solo ed esclusivamente** alla revisione periodica del prezzo sulla base dell'indice ISTAT FOI, con decorrenza **dal 1° settembre** di ogni anno.

Art. 10 – Pagamenti

Il servizio viene finanziato mediante mezzi propri di bilancio.

I pagamenti saranno effettuati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio, dietro presentazione di regolare fattura, ed entro 60 giorni dal ricevimento della stessa.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 11 – Spese

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, redatto in forma pubblica amministrativa, nessuna esclusa.

Art. 12 – Deposito cauzionale

Per essere ammesse alla gara, le Imprese concorrenti dovranno depositare, a titolo di cauzione provvisoria, una somma corrispondente al 2 % dell'importo presunto complessivo dell'appalto nei modi e termini precisati nel bando di gara. La cauzione provvisoria può essere costituita anche mediante fideiussione bancaria o di Società di assicurazione autorizzata.

Detta cauzione verrà restituita alle Imprese non aggiudicatarie e trattenuta per l'Impresa aggiudicataria fino alla costituzione della cauzione definitiva.

L'impresa appaltatrice dovrà costituire all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fidejussoria in uno dei modi stabiliti dall'art. 113 del D. Lgs 163/06 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'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'impresa appaltatrice 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, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2 del codice civile.

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

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

La cauzione verrà restituita al completamento del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del Servizio competente alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria rifiutasse di stipulare il contratto formale o trascurasse ripetutamente o in modo grave l'adempimento delle presenti condizioni, l'Amministrazione potrà, di pieno diritto, senza formalità di sorta, risolvere ogni rapporto con la ditta stessa, a maggiori spese di questa, con diritto di risarcimento degli eventuali danni oltre l'incameramento della cauzione.

Art. 13 – Inizio del servizio

L'Impresa Appaltatrice inizierà il servizio all'inizio di ciascun anno scolastico, nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'Amministrazione Comunale.

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

**Art. 14 –Dimensione presumibile dell’utenza
(dati desunti dal servizio per l’a.s. 2011/2012)**

I pasti dovranno essere consegnati presso le seguenti sedi:

- 1) SCUOLA DELL’INFANZIA “COLLODI” DI NOVARETTO, piazza Europa 1: sezioni 2, iscritti n. 52 + personale scolastico avente diritto al pasto, tutti i giorni da lunedì a venerdì,
- 2) SCUOLA PRIMARIA “FRASSATI” DI CAPRIE, piazza martiri della Libertà 5 : iscritti 35, presumibilmente nei giorni di lunedì e martedì,
- 3) SCUOLA PRIMARIA “SANDRO PERTINI ” DI CHIUSA DI SAN MICHELE, Piazza della Repubblica n. 1. iscritti 51, presumibilmente nei giorni di lunedì/martedì/mercoledì.

Per iscritti si intendono gli alunni che hanno richiesto di usufruire del servizio di refezione.

I pasti dovranno essere distribuiti nel seguente orario:

- Scuola dell’infanzia alle ore 11.50.
- Scuola primaria alle ore 12,50 (Caprie)
- Scuola primaria alle ore 12,30 (Chiusa)

Tale orario dovrà essere rispettato in modo tassativo.

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’impresa con congruo anticipo. In tali circostanze l’impresa non potrà avanzare richieste di variazioni di prezzo nemmeno in termini di indennizzo o rimborsi spese. Analoga previsione riguarda l’eventuale attivazione dei doppi turni nei singoli plessi scolastici.

I doppi turni prevedono la ripetizione, per il secondo turno, di tutte le attività di preparazione, trasporto, distribuzione e pulizia previste per il primo turno. E’ possibile ricorrere a preparazione e trasporto dei pasti in un’unica soluzione per tutte e due i turni previsti.

Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione.

Art. 15 - Prenotazioni

La raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti è a carico del plesso scolastico. Il numero dei pasti verrà comunicato giornalmente alla Ditta appaltatrice entro le ore 09.30.

Art. 16 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire immediatamente dopo la cottura mediante apposita attrezzatura su idoneo mezzo di trasporto munito delle relative autorizzazioni. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

Per gli alimenti surgelati i mezzi di trasporto devono essere conformi a quanto disposto dalla legge ed in ogni caso va assicurato il rispetto della “catena del freddo” per gli alimenti deperibili.

L’Appaltatore dovrà inoltre avere idonei contenitori termici per i pasti preparati, per la distribuzione e per garantire il mantenimento della giusta temperatura in caso di doppio turno e comunque fino al momento della distribuzione.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla legge. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all’interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge e/o dal piano di autocontrollo aziendale.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all’interno di contenitori termici, identificato con etichetta.

Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o in cartoni , o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l’uso di cassette o scatole.

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

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).

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

Il pasto dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali ed ad una temperatura di 65° C ; tale temperatura dovrà essere garantita anche nei centri di distribuzione; le temperature, opportunamente monitorate, dovranno essere registrate ai fini di ulteriori controlli.

Art. 17 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione prima di qualsiasi attività deve:

1. togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
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. foruncoli e abrasioni infette devono essere protette con appositi cerotti;
5. prima della distribuzione aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature, 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 contenitore isoteramico.
6. il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare affinché persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.

Il personale addetto durante la distribuzione deve:

1. distribuire la quantità di prodotto presente nel contenitore termico in base alle grammature proposte;
2. utilizzare utensili adeguati.

Il personale dell'impresa addetto ai servizi dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti (non inferiore a un operatore ogni 40 alunni per la scuola dell'infanzia, ogni 50 alunni per la scuola primaria).

Art. 18 – Norme legislative

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande, igienico sanitarie si intendono qui richiamate.

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

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

TITOLO II STRUTTURE, ARREDI E ATTREZZATURE

Art. 19– Affidamento all'impresa di strutture, impianti e attrezzature

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio l'Amministrazione comunale di Caprie affida in comodato d'uso gratuito e consegna all'impresa i locali destinati alla preparazione dei pasti, con gli arredi e le attrezzature presenti. Da tale data l'impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per la durata del contratto.

La manutenzione di tutti gli impianti e delle attrezzature del centro cottura, dei relativi locali accessori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:

- Tutti gli interventi necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature del centro cottura;
- Le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- La riparazione o sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) ;
- La riparazione o eventuale sostituzione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- L'imbiancatura del centro cottura (cucina e dispensa);
- Tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro cottura.

Gli adempimenti normativi che subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento competeranno al gestore per quanto riguarda gli impianti e la conduzione ordinaria degli immobili ed al Comune per quanto riguarda la conduzione straordinaria.

Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.

Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto

Art 20 -Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno effettuati in contraddittorio tra impresa e amministrazione non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Qualora venga rilevata una carenza, un non corretto funzionamento o un cattivo stato di conservazione di attrezzature e arredi, l'impresa si impegna alla sostituzione, reintegrazione o fornitura.

Art 21 - Verifiche

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione, 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'Amministrazione.

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

Art. 22 – Rimborsi

In funzione dell'uso del centro di cottura di Novaretto anche per la preparazione dei pasti per la scuola di Chiusa di San Michele, la ditta appaltatrice dovrà rimborsare mensilmente al Comune di Caprie il costo delle utenze elettriche e di gas utilizzate valutate in € 0,15 per ogni pasto confezionato.

L'impresa dovrà mensilmente documentare, attraverso la trasmissione delle fatture emesse nei confronti del Comune di Chiusa, il numero di pasti confezionati.

Il pagamento di quanto dovuto dall'impresa sarà oggetto di compensazione mensile in termini di cassa con quanto dovuto dal Comune di Caprie all'impresa stessa per i pasti confezionati per la propria mensa.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 23 – Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e al lavaggio delle stoviglie e 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'Impresa Appaltatrice.

Art. 24 – Assicurazioni

L'Impresa Appaltatrice 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'Impresa Appaltatrice dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione per responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro contro i rischi inerenti la gestione del servizio, con un massimale adeguato al numero dei pasti erogati.

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 dei Comuni di Caprie e di Chiusa di San Michele.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio, a fronte dei quali l'impresa dovrà stipulare apposita polizza R.C.O. Copia della polizza, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione 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. 25 – Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'Impresa Appaltatrice 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 da materiale riutilizzabile, i pasti saranno serviti con posateria, piatti e bicchieri costituiti da materiale a perdere: piatti, bicchieri e posate devono essere in materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

Sono compresi nella fornitura i kit dell'assaggiatore da mettere a disposizione degli organi di controllo.

La fornitura monouso deve essere costituita da 1 tovaglietta, 1 tovagliolo, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo e contorno e posate 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 aventi la dimensione di cm. 33 x 33.

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

Posateria, piatti e bicchieri riutilizzabili	Posateria, piatti e bicchieri a perdere
Scuola dell'infanzia "Collodi" Novaretto	Scuola primaria "Pertini" Chiusa di San Michele
Scuola primaria "Frassati" Caprie	

E' fatto obbligo all'impresa di fornire posate, piatti e bicchieri riutilizzabili, se mancanti o smarriti.

Art. 26 – 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'Impresa Appaltatrice dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Art 27 – Subappalto

Non è consentito il subappalto.

TITOLO IV

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

Art. 28 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare. A richiesta dell'Amministrazione deve essere fornita informazione e documentazione di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e dei risultati.

Il personale addetto alla preparazione dovrà aver seguito specifici corsi di formazione ed avere sufficiente esperienza professionale.

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

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa Appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, dell'orario d'impiego e delle sedi di lavoro.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'Amministrazione Comunale. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso 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 nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale e di adeguata formazione documentata.

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

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

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

Art. 30 – Igiene del personale

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 previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro, mascherine e 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, 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.

Art. 31– 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. 32 – 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. 33 – Applicazione contrattuale

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 ed alla 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, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altra ditta già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

TITOLO V

MENU'

Art. 34 – Menù

I menù sono articolati in cinque settimane sia per il menù invernale sia per il menù estivo, formulati sulla base delle indicazioni fornite dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. TO3 di Rivoli.

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

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

E' a carico dell'impresa l'eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni della scuola dell'infanzia.

Art. 35 – Variazione del menù

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

- guasto improvviso dell'impianto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Nei casi sopra indicati, il fornitore potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, un pasto sostitutivo per l'emergenza o un cestino freddo, da prepararsi in conformità a quanto previsto in articoli successivi. In nessun caso dovranno essere forniti pasti preconfezionati

Tale variazione dovrà in ogni caso essere comunicata per iscritto.

Il menù descritto nell'allegato "A" può essere variato su richiesta dell'Amministrazione Comunale o dell'Impresa Appaltatrice. Ogni variazione deve essere comunque di volta in volta concordata e nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Amministrazione Comunale. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza, e in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Art. 36 – Cestini freddi

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche o per gli eventuali centri estivi). Gli stessi saranno così composti:

Pane e prosciutto
Pane e certosa
Pane e cioccolato
Succo di frutta

Art. 37 – 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'Impresa Appaltatrice entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1°Piatto – pasta o riso in bianco;

2°Piatto –Formaggio o prosciutto;

Contorno;

Yogurt di frutta o crostatina

TITOLO VI TABELLE DIETETICHE

Art. 38 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato "B").

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 39 – Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari o da portatori di handicap con problemi di deglutizione. Non sono previste diete speciali in caso di semplice avversione.

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 di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno. I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla legge sulla Privacy (Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196).

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

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

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dalla Amministrazione Comunale, non comporterà variazione di prezzo.

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nell'allegato "C" (Tabelle Merceologiche) ed ai valori indicati nelle tabelle Dietetiche (Allegato "B"), al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Indicazioni dietetiche per intolleranza celiaca (sensibilità al glutine):

Tutte le pietanze per bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per la preparazione dei suddetti pasti dovranno essere utilizzati esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali ultimi è disponibile il "Prontuario prodotti senza glutine in commercio" presso l'Associazione Italiana Celiachia.

Art. 40 – Diete in bianco

L'Impresa Appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco, a richiesta dei genitori, che non necessitano di certificato medico; le stesse 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.

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

Art. 41– 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.

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

Art. 42– Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa Appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato B).

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 43 – Organizzazione del lavoro per la produzione.

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

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.

Art. 44– Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa Appaltatrice deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno g. 50 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. 45– Livello della qualità igienica

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

Art. 46 – Conservazione delle derrate

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

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

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

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti.

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

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

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'impresa del prodotto riconfezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile conoscere la data di produzione e la 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 dello scongelamento.

Art. 47 – 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. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed 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, che possono essere conservate in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 48 – Manipolazione e cottura

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

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

Art. 49 – 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. 50 – Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore 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; i prodotti scongelati devono essere utilizzati entro le 24 ore successive;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne tritata deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per le verdure da consumarsi 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 formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno
- Solo quando il suddetto forno sia guasto possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 51 – 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 +1°C e +4 °C.

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.

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

Art. 52 – Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 53 – 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 al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

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

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

TITOLO IX LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 54 – Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da seguire presso i centri di cottura, i refettori, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi del personale, devono essere oggetto di specifica procedura. L'Impresa Appaltatrice deve tenere a disposizione dell'Amministrazione Comunale la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di preparazione e distribuzione.

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

Art. 55 – Caratteristiche dei detersivi

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.

Art. 56 – Divieti

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

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.

E' vietato l'uso di strofinacci, anche se sterilizzati.

Art. 57 – Pulizia impianto

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

Art. 58 – 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.

I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 59 – Spogliatoi e servizi igienici

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

TITOLO X

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Art. 60 – Fallimento

In caso di fallimento dell'impresa Appaltatrice si fa riferimento alla legge.

Art. 61 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Appaltatrice si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 62 – Facoltà della Amministrazione Comunale

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

TITOLO XI

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 63 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale, nonché eventuali altre strutture e/o consulenti incaricati dall'Amministrazione stessa.

Art. 64 – Controlli da parte dell'Amministrazione Committente

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

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

L'Impresa Appaltatrice non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, che non siano state preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione. 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 effettueranno:

- 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, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 65 – 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 l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'Impresa Appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dall'Amministrazione Comunale.

I tecnici o i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa Appaltatrice.

Art. 66 - Blocco delle derrate

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. Gli incaricati dell'Amministrazione Comunale provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed 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. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente Capitolato, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 67 Sistema di Qualità

L'impresa deve essere obbligatoriamente certificata ISO 9001:2000. Copia del relativo attestato di certificazione deve essere trasmesso all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio. L'impresa deve inoltre fornire all'Amministrazione evidenze relative al mantenimento della propria Certificazione di Qualità.

Art. 68 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'impresa 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'Amministrazione comunale.

TITOLO XII PENALITÀ

Art. 69 – Penalità

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

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

Si riporta di seguito una casistica non esaustiva di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

- 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 eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;

- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di Euro 250,00 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 in un anno si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Le penali comminate verranno trattenute sulle fatture ammesse a pagamento o in mancanza sulla cauzione prestata.

TITOLO XIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 70 – 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 penale a carico dell'Impresa Appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Impresa Appaltatrice;
- c) applicazioni di penalità nella misura di 5 in un anno,
- d) mancata osservanza del divieto di subappalto;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura o rilevate nella fase di distribuzione;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e degli allegati relativi alle tabelle merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio.

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

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

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'Impresa Appaltatrice 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.

TITOLO XIV CONTROVERSIE E RIMANDO NORMATIVO

Art. 71 – Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra l'Amministrazione e l'impresa in ordine all'esecuzione dei servizi e all'applicazione delle norme del capitolato la competenza è demandata al Foro di Torino.

Art. 72 – Rimando normativo

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

L'impresa si impegna a osservare misure di sicurezza idonee a evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

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