

**COMUNI DI VAIE – CAPRIE
E CHIUSA DI SAN MICHELE**

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2015/2016 – 2016/2017**

CAPITOLATO D' ONERI

INDICE

PARTE GENERALE

- Art. 1 - Oggetto
- Art. 2 – Centro di produzione pasti
- Art. 3 – Durata del servizio
- Art. 4 – Opzioni e rinnovi
- Art. 5 – Quantitativo dei pasti giornalieri
- Art. 6 - Ammontare dell'appalto e indicazione del prezzo
- Art. 7 – Rimborsi
- Art. 8 – Sistema di aggiudicazione
- Art. 9 – Caratteristiche mensa e standards minimi di qualità del servizio
- Art. 10 – Attrezzatura e impianti
- Art. 11 - Personale
- Art. 12 - Sospensione del servizio
- Art. 13 – Modificazioni riguardanti la fornitura
- Art. 14 – Ritardata od omessa consegna
- Art. 15 – Accessi
- Art. 16 - Altri oneri inerenti al servizio – obblighi
- Art. 17 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo
- Art. 18 - Prezzo del pasto – Pagamenti – Revisione prezzi
- Art. 19 - Cessione dei crediti maturati in relazione all'esecuzione del contratto
- Art. 20 - Cauzione provvisoria e definitiva
- Art. 21 - Cessione del contratto
- Art. 22 - Subappalto
- Art. 23 - Controlli da parte del committente
- Art. 24 - Vigilanza – Controlli – Penalità - Sanzioni
- Art. 25 - Clausola risolutiva del contratto
- Art. 26 - Cause di forza maggiore
- Art. 27 – Decadenza della ditta appaltatrice
- Art. 28 - Dichiarazione di decadenza
- Art. 29 - Estensione del contratto
- Art. 30 - Vincolo giuridico
- Art. 31 - Controversie e foro competente
- Art. 32 - Domicilio
- Art. 33 - Spese contrattuali
- Art. 34 - Trattamento dati personali
- Art. 35 - Clausola di rinvio

PARTE PRESTAZIONALE

- Art. 36 - Descrizione delle operazioni, rilevazione presenze ed orari
- Art. 37 - Pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole e locali annessi
- Art. 38 - Trasporti
- Art. 39 - Contenitori
- Art. 40 - Materiali di consumo
- Art. 41 - Menù – Prodotti biologici – Progetto frutta nelle scuole
- Art. 42 - Variazioni dei menù
- Art. 43 - Pasti sostitutivi
- Art. 44 - Diete speciali
- Art. 45 - Diete in bianco
- Art. 46 - Menù alternativi
- Art. 47 - Introduzione di nuovi piatti
- Art. 48 - Conservazione campioni
- Art. 49 - Conservazione delle derrate
- Art. 50 - Riciclo
- Art. 51 - Manipolazione e cottura
- Art. 52 - Preparazione
- Art. 53 - Operazioni preliminari
- Art. 54 - Linea refrigerata
- Art. 55 - Pentolame per la cottura
- Art. 56 - Condimenti
- Art. 57 - Organismi preposti al controllo
- Art. 58 – Allegati

Art. 1 – Oggetto

1. L'appalto ha per oggetto l'acquisto delle derrate, la preparazione (presso la cucina di Novaretto – Caprie), il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione di pasti caldi giornalieri per:

- a) la refezione scolastica della Scuola dell'Infanzia dei Comuni di Vaie e Caprie, la refezione scolastica della Scuola Primaria dei Comuni di Vaie, Caprie e Chiusa di San Michele;
- b) i pasti per gli insegnanti e il personale ATA.

Si richiede, inoltre, la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche o altre situazioni richieste dalle Amministrazioni comunali e l'eventuale estensione del servizio al centro estivo dei Comuni di Vaie, Caprie e Chiusa di San Michele.

2. Per tutti i refettori scolastici: le operazioni di predisposizione e di preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, il servizio in tavola, la pulizia ed il riordino dei tavoli dopo i pasti, la pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali annessi, il ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ed il conferimento dei rifiuti negli appositi punti di raccolta. Le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate con personale messo a disposizione dalla Ditta appaltatrice per tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, con prodotti di pulizia a carico della Ditta.

3. L'articolazione completa del servizio comprende:

- ❖ **SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAPRIE** (Piazza Europa n. 1 - Frazione Novaretto, Caprie) – 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).
- ❖ **SCUOLA PRIMARIA DI CAPRIE** (Piazza Martiri della Libertà n. 5) – acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nella cucina di Novaretto (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, 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 di appoggio (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).
- ❖ **SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI VAIE** (Via Martiri della Libertà n. 7) – acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nella cucina di Novaretto (Caprie), trasporto dei pasti dalla cucina di Novaretto al plesso di Vaie, somministrazione, porzionamento e distribuzione con servizio al tavolo, utilizzo 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 di appoggio (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).

E' inoltre richiesta la pelatura della frutta (da somministrare a metà mattinata).

- ❖ **SCUOLA PRIMARIA DI CHIUSA DI SAN MICHELE** (Piazza della Repubblica n. 1) – acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nella cucina di Novaretto (Caprie), trasporto dei pasti dalla cucina di Novaretto al plesso di Chiusa di San Michele, somministrazione, porzionamento e distribuzione con servizio al tavolo, utilizzo e fornitura di stoviglie a perdere in mater-bi (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovaglie o tovagliette), fornitura di stoviglie in acciaio per la distribuzione dei pasti, approntamento sala refezione, 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 di appoggio (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).

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

5. Manutenzione straordinaria dei locali e pagamento delle utenze sono a totale carico della Stazione Appaltante. Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico della Ditta Appaltatrice.

Art. 2 – Centro di produzione pasti

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare, in sede di aggiudicazione definitiva del servizio, 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 di cui al punto 4.2 del disciplinare di gara.

Art. 3 - Durata del servizio

L'appalto decorrerà dall'anno scolastico 2015/2016 e terminerà alla fine dell'anno scolastico 2016/2017. Le Amministrazioni si riservano 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.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

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 alle scuole dell'Infanzia di Novaretto e di Vaie, 2 giorni settimanali per la scuola primaria di Chiusa di San Michele, 1 giorno settimanale per la scuola primaria di Caprie e Vaie. L'indicazione esatta dei giorni sarà comunicata all'inizio dell'anno scolastico.

Le Amministrazioni comunali potranno risolvere 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.

Art. 4 - Opzioni e rinnovi

Se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, 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 per un periodo non inferiore a sei mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla scadenza.

Art. 5 - Quantitativo dei pasti giornalieri

Il quantitativo e i giorni di somministrazione dei pasti giornalieri riportati nel presente articolo hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero dei pasti da fornire sarà giornalmente determinato in base alla presenza effettiva degli utenti e i giorni di frequenza determinati dall'Autorità Scolastica.

Indicativamente:

- **PASTI SCUOLA INFANZIA CAPRIE** n. 5450/ANNO per 5 giorni/settimana (dal lunedì al venerdì);
- **PASTI SCUOLA INFANZIA VAIE** n. 4.093/ANNO per 5 giorni/settimana (dal lunedì al venerdì);
- **PASTI INSEGNANTI SCUOLA INFANZIA CAPRIE** n. 850/ANNO per 5 giorni/settimana (dal lunedì al venerdì);
- **PASTI INSEGNANTI SCUOLA INFANZIA VAIE** n. 516/ANNO per 5 giorni/settimana (dal lunedì al venerdì);
- **PASTI SCUOLA PRIMARIA CAPRIE** n. 1070/ANNO 1 giorno/settimana (martedì);
- **PASTI SCUOLA PRIMARIA VAIE** n. 575/ANNO 1 giorno/settimana (martedì);
- **PASTI SCUOLA PRIMARIA CHIUSA DI S.MICHELE** n. 2497/ANNO per 2 giorni/settimana (lunedì e mercoledì);

Art. 6 - Ammontare dell'appalto e indicazione del prezzo

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:

INFANZIA VAIE	€ 5,00 + IVA	
PRIMARIA VAIE (e adulti)	€ 5,25 + IVA	
PRIMARIA CHIUSA DI SAN MICHELE	€ 5,50 + IVA	
INFANZIA CAPRIE	€ 4,60 + IVA	
PRIMARIA CAPRIE (e adulti)	€ 4,85 + IVA	

Il costo unitario dei pasti di cui sopra è comprensivo di € 0,05 non soggetti a ribasso perché riferiti agli oneri inerenti la sicurezza, oltre iva e comprensivo della fornitura di stoviglie in mater-bi (per il Comune di Chiusa di San Michele) per il periodo di durata dell'appalto.

Una previsione complessiva di **n. 15.051/anno** pasti per un numero complessivo, per la durata dell'appalto, di n. 30.102 pasti e per un ammontare complessivo **a base d'asta pari a € 148.620,00** comprensivi degli oneri della sicurezza, oltre IVA ed incluso il servizio di pulizia e sanificazione dei locali mensa/refettorio delle scuole, il trasporto e le spese per le utenze.

Il numero dei pasti assume valore meramente indicativo, essendo condizionato dalla regolarità della frequenza degli alunni nella utilizzazione del servizio. La loro variazione in aumento o diminuzione non potrà giustificare, in alcun modo, un'eventuale richiesta di indennizzo o rimborso spese da parte della ditta appaltatrice.

Art. 7 – 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 e Vaie, la ditta appaltatrice dovrà rimborsare al Comune di Caprie il costo delle utenze elettriche e di gas utilizzate valutate in € 0,15 per ogni pasto confezionato, in due tranches (entro il 31 dicembre ed entro il 30 giugno).

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

Art. 7 – Sistema di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 comma 1 del D. Lgs. 163/2006 (di seguito Codice). La percentuale di ribasso offerto sul prezzo unitario posto a base di gara dovrà essere unica ed uniforme.

Art. 8 - Caratteristiche mensa e standards minimi di qualità del servizio

Il pasto caldo giornaliero pro-capite sarà costituito da un primo, secondo con contorno, pane, frutta o dessert. Sarà utilizzata l'acqua potabile servita in caraffe.

Il menù sarà identico qualitativamente per tutti gli utenti del servizio, ma difforme quantitativamente (nella grammatura) in relazione alla diversa età degli utenti.

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. 9 - Attrezzatura e impianti

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio la stazione appaltante 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 e sedie);
- La riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- Le imbiancature, se necessarie, del centro cottura (cucina e dispensa);
- Tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro di 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 e 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.

La ditta appaltatrice deve provvedere a fornire ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione pasti come ad esempio carrelli portavivande, stoviglie ecc.

La ditta appaltatrice deve provvedere per ogni mensa servita, a mettere a disposizione le apparecchiature idonee a conservare le vivande alle dovute temperature. I costi relativi alla messa a disposizione delle apparecchiature interessate sono a carico della ditta stessa e sono compresi nel prezzo offerto in sede di gara.

L'inventario sarà effettuato in contraddittorio tra l'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. 9 - Personale

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di garantire la presenza di personale che assicuri il rispetto di un congruo rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione del pasto.

In particolare, la ditta appaltatrice dovrà provvedere in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio dando attuazione alle previsioni contrattuali del settore (clausola sociale). L'Aggiudicatario dovrà provvedere all'inquadramento del personale già operante presso i refettori, nel rispetto delle norme relative all'assunzione ed all'assorbimento del personale già utilizzato dalla ditta uscente.

Tutto il personale deve essere in regola con le norme previste relative alle certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica e dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta appaltatrice, ivi compreso il *cartellino di riconoscimento*. Deve essere inoltre dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Il personale deve possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti e all'ambiente in cui è chiamato ad operare.

Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.

Il Comune si riserva altresì il diritto di esercitare un controllo tramite il personale all'uopo incaricato.

Il personale dipendente dell'impresa appaltatrice deve essere assunto e inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia. L'impresa appaltatrice si impegna inoltre ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei propri soci il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e tutti gli aggiornamenti che interverranno nel corso della durata contrattuale.

L'impresa appaltatrice deve farsi carico di quanto previsto in materia di sicurezza su lavoro a tutela dei lavoratori secondo il disposto del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'impresa appaltatrice si impegna a comunicare al Comune, il nominativo del *Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione* e del *Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza*.

L'impresa appaltatrice deve presentare inoltre, prima dell'inizio del servizio, il proprio *Piano di Sicurezza*.

Saranno a carico dell'Impresa appaltatrice:

- il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché i relativi contributi assicurativi e previdenziali;
- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro;
- l'adozione, nella esecuzione dei lavori, del procedimento e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

L'impresa appaltatrice è ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero dallo stesso arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione dei propri compiti.

I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice, indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica.

L'impresa appaltatrice deve garantire la continuità del servizio, assicurando la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattia e permessi.

L'Amministrazione Comunale appaltante si riserva di risolvere il contratto per la mancata osservanza delle prescrizioni del presente articolo.

Art. 10 – Sospensione del servizio

Per eventuali chiusure delle scuole disposte dall'autorità scolastica e/o comunale ecc. la ditta appaltatrice verrà avvisata tempestivamente e non avrà diritto ad alcun compenso.

Per scioperi del personale dipendente della ditta appaltatrice, qualora ne sia stata data comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità è applicabile alla ditta stessa; qualora invece la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, sono applicate le penalità stabilite dall'art. 22.

Nel caso di scioperi del personale scolastico o assenza degli alunni la ditta appaltatrice verrà avvisata tempestivamente.

Art. 11 – Modificazioni riguardanti la fornitura

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del contratto le variazioni delle tabelle delle grammature e dei relativi menù allegati al presente capitolato, qualora lo ritenesse opportuno e previa autorizzazione sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per giustificati motivi, qualora non ritenesse di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal presente capitolato.

Art. 12 – Ritardata od omessa consegna

Nessun ritardo a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna dei pasti. In caso di mancata consegna, totale o parziale, nel giorno o nelle ore fissate l'Amministrazione Comunale appaltante si riserva il diritto di applicare alla ditta appaltatrice una penalità pari al 50% del valore dei pasti non consegnati o consegnati in ritardo, da trattarsi sulle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione presentata, fatti salvi il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza e l'incameramento della cauzione secondo quanto previsto dal presente capitolato.

In caso di ritardo della somministrazione dei pasti superiore ai dieci minuti è obbligatorio per la Ditta aggiudicatrice comunicarlo per iscritto alla stazione appaltante.

Art. 13 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale delle Amministrazioni Comunali o di altre imprese da essa autorizzate ogni qualvolta si renda necessario.

Le Amministrazioni Comunali non assumeranno alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La ditta appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati delle Amministrazioni Comunali in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 14 – Altri oneri inerenti al servizio – obblighi

Oltre agli oneri indicati agli articoli precedenti sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'acquisto delle derrate, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, al recapito dei pasti e al ritiro dei contenitori termici utilizzati ed altre operazioni similari.

La ditta 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 confezionati, trasportati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso derivassero al comune o terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale fine è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di stipulare specifica polizza assicurativa, finalizzata esclusivamente al presente appalto (art. 13 disciplinare di gara), con un massimale adeguato al numero dei pasti erogati con compagnia primaria di assicurazione per danni verso terzi derivanti da intossicazione alimentare o altri casi connessi alla gestione del presente appalto.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'ufficio competente entro dieci giorni dall'aggiudicazione definitiva dell'appalto (e comunque prima dell'inizio del servizio a pena di revoca dell'aggiudicazione) e dovrà contenere esplicitamente indicato il massimale di copertura per sinistro e per lo specifico servizio di refezione scolastica gestita dai Comuni di Vaie, Caprie e 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 definitiva dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Ai fini del presente capitolato la vigilanza e il controllo sui servizi dati in gestione, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli altri organi ed uffici competenti e di eventuali Commissioni Mensa.

Gli alimenti non consumati devono essere eliminati, salvo quanto previsto dall'art. 48 del presente capitolato (riciclo). In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati.

Art. 15 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo

L'impresa appaltatrice deve essere in possesso, a pena di esclusione dalla gara, di certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001:2000 o 9001:2008.

Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso iure* del contratto.

La ditta appaltatrice deve applicare altresì, a pena di esclusione dalla gara, il Piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. 155/97, che individua nella propria attività processi, fasi e operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza dei servizi a garanzia dell'applicazione delle opportune procedure di corretta prassi igienica. Il piano di autocontrollo deve essere presentato alla Stazione Appaltante.

Art. 16 - Prezzo del pasto - pagamenti – Revisione prezzi

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla stazione appaltante alla ditta appaltatrice tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui all'art.1 del presente capitolato d'appalto.

Il pagamento dei corrispettivi, per i pasti erogati avverrà mediante fatture riportanti il numero dei pasti consumati, suddivise per ciascun comune e per le varie tipologie (scuola dell'infanzia, primaria, insegnanti, personale ATA).

La cadenza della fatturazione sarà mensile.

Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione ed al totale delle bolle di consegna per il periodo di riferimento.

Le fatture dovranno essere corredate da un prospetto riepilogativo mensile dei pasti forniti, anch'essi divisi per tipologia e per comune.

Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento tramite la tesoreria comunale, entro **45 giorni** dalla data di ricevimento della fattura.

Dai pagamenti degli importi delle fatture saranno detratti gli importi per eventuali spese per esecuzione d'ufficio, eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 17 - Cessione dei crediti maturati in relazione all'esecuzione del contratto

La ditta appaltatrice può, in relazione ai crediti verso le singole Amministrazioni derivanti dall'esecuzione del presente appalto, avvalersi delle disposizioni di cui alla L. 21 febbraio 1991, n. 52, potendo effettuare la cessione degli stessi crediti a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

Ai fini dell'opponibilità le cessioni di crediti devono essere stipulate dalla ditta appaltatrice mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle Amministrazioni stesse quali soggetti debitori.

Le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili alle Amministrazioni qualora queste non le rifiutino con comunicazione da notificarsi all'appaltatore cedente e al soggetto cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

Art. 18 - Cauzione provvisoria e definitiva

Le ditte concorrenti dovranno presentare cauzione provvisoria e definitiva secondo i criteri e le modalità previsti nel bando di gara.

Garanzia a corredo dell'offerta pari al 2% dell'importo a base di gara; la medesima può essere costituita con le modalità di cui all'art. 75 commi 2 e 3 del D. Lgs. 163/2006 e deve rispettare i successivi commi 4 e 5 a pena di esclusione.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% qualora il concorrente sia in possesso della certificazione o dichiarazione prevista dall'art. 75, comma 7, del "CODICE".

Nel caso in cui il concorrente intenda usufruire del beneficio della riduzione dell'importo della cauzione secondo quanto sopra, produce certificazione UNI CEI ISO 9000.

La ditta affidataria è obbligata a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale. In presenza delle certificazioni previste dall'art.75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006, l'importo della garanzia è ridotto del 50%.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al dieci per cento (10%), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); ove il ribasso sia superiore al venti per cento (20%), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%).

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75, comma 3, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del Codice dei contratti pubblici da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

Art. 19 - Cessione del contratto

È vietata la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 163/2006.

Art. 20 – Subappalto

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, con specifico riferimento alla necessaria omogeneità delle prestazioni nei confronti dell'utenza, è vietato il subappalto, secondo la facoltà concessa dall'art. 27, comma 3 del D. Lgs. n. 163/2006, con le sole esclusioni dei seguenti servizi:

a) servizio di trasporto pasti, che potrà essere affidato dall'impresa appaltatrice a ditta specializzata in trasporti con l'impegno che i mezzi utilizzati siano adeguati alle vigenti normative igienico-sanitarie e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Nell'offerta deve essere indicata l'eventuale intenzione della impresa di avvalersi del subappalto nei limiti accordati nel comma precedente, fermo restando che non verranno ammesse ipotesi diverse di subappalto.

In caso di subappalto l'appaltatore resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto relativo al presente appalto, derivanti dal presente capitolato e dall'offerta.

Nell'ipotesi di subappalto si applica la disciplina dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 21 – Controlli da parte del committente

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto secondo le modalità previste dallo stesso.

Il Responsabile del procedimento farà pervenire alla ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito di controlli effettuati o comunque di difformità riscontrate comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta appaltatrice dovrà uniformarsi e i tempi stabiliti.

I rilievi mossi alla ditta saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi la ditta appaltatrice nelle conseguenti risposte dovrà indicare le relative azioni correttive apportate.

La ditta appaltatrice dovrà produrre le proprie controdeduzioni scritte ai rilievi sollevati entro il termine di tempo e nei modi indicati al successivo art. 24 del presente capitolato.

Art. 22 - Vigilanza – Controlli – Penalità – Sanzioni

Ai fini del presente capitolato la vigilanza ed il controllo sui servizi interessati, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli uffici sanitari competenti o di eventuali commissioni.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta appaltatrice dal presente capitolato nonché quelli conseguenti a leggi, regolamenti vigenti od emanandi saranno accertati dagli uffici comunali mediante verbali o note di difformità dei quali sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice dal Responsabile del procedimento, il quale, 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.

Per l'applicazione di sanzioni e/o penalità sarà seguita la seguente procedura:

- il Responsabile del procedimento promuoverà formale contestazione alla ditta appaltatrice con esplicitazione delle disfunzioni rilevate comunicando altresì eventuali prescrizioni alla quale la ditta appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti dal Comune.

In linea generale le contestazioni vengono operate per iscritto e comunicate con raccomandata A.R. o con P.E.C.

Nei casi di urgenza o di particolare gravità la contestazione può essere comunicata per vie diverse (es. e-mail o anche a mezzo telegramma ecc.).

La ditta appaltatrice ha la facoltà di produrre proprie controdeduzioni sulla materia oggetto di contestazione. Tali controdeduzioni devono pervenire entro e non oltre il termine massimo di giorni 10 dalla data della nota di notifica/comunicazione della contestazione.

Trascorso inutilmente tale termine la mancanza si intenderà riconosciuta.

In caso di comprovata urgenza o per motivi particolarmente gravi il Responsabile del procedimento potrà applicare sanzioni e/o penalità prescindendo dai tempi sopraindicati, con procedura di urgenza a tutela delle esigenze del servizio e degli utenti.

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

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

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna totale o parziale dei pasti, secondo la disciplina prevista dagli articoli 12 e 34 del presente capitolato;
- mancata osservanza degli orari di fornitura pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata consegna o errata preparazione di diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- cattivo confezionamento dei pasti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti o alimenti;

- carenti condizioni igieniche dei mezzi e delle attrezzature di trasporto.

Le inadempienze sopradescritte risultano operate a livello di esempio e non esaustivo e l'Amministrazione Comunale appaltante ha pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio anche su segnalazioni documentate da parte dell'utenza fatta salva comunque ogni facoltà diversa di azione (es. segnalazioni di casi ad autorità ed organismi competenti ecc.).

Le sanzioni e/o penalità vengono previste da un minimo di 100,00 Euro ad un massimo di 5.000,00 Euro in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione di sanzioni/penalità non preclude al Responsabile del procedimento l'attivazione di altre forme di tutela come, ad esempio, la risoluzione contrattuale, azioni di richiesta danni, ecc.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese, l'importo delle sanzioni di cui sopra può essere raddoppiato.

La ditta appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti afferenti al servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione.

Art. 23 – Clausola risolutiva del contratto

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

- a) Apertura di una procedura giudiziale a carico della ditta appaltatrice;
- b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione attività della ditta appaltatrice;
- c) Mancata osservanza del divieto di impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) Casi di intossicazione alimentare;
- g) Inosservanza delle norme relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato;
- j) È comunque facoltà della stazione appaltante dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia di giudice o altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice comunicazione del provvedimento amministrativo di revoca o decadenza a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, o P.E.C.

Si precisa che l'elenco sopra riportato relativo alle cause di risoluzione e/o decadenza del contratto è meramente indicativo e esemplificativo e non esaustivo e che la stazione appaltante ha facoltà di revocare o dichiarare decaduto il contratto al verificarsi di fatti gravi di inadempienze o disfunzioni valutabili ad esclusivo giudizio della stessa.

Art. 24 – Cause di forza maggiore

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore debitamente documentate non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti né ad indennizzi di sorta purché tempestivamente ed adeguatamente comunicate.

Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta appaltatrice la stazione appaltante si riserva la facoltà di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Avrà inoltre il diritto di rescindere il contratto oltreché per cause imputabili alla ditta appaltatrice anche per cause di forza maggiore compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria.

In caso di risoluzione, fatta salva ogni diversa disposizione da parte della stazione appaltante, il contratto sarà sciolto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della stessa di avvalersi della clausola risolutiva.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta appaltatrice la stazione appaltante si riserva comunque ogni azione di risarcimento danni con rivalsa nei confronti della ditta interessata compreso l'incameramento della cauzione.

Art. 25 - Decadenza della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) Mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- b) Abituali deficienze e negligenze del servizio, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso a giudizio della stazione appaltante.
- c) Quando la ditta appaltatrice si renda colpevole di frodi;
- d) Cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri senza esplicita autorizzazione;
- e) Situazioni di altri inadempimenti previsti dal codice civile;
- f) In caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenza sociale.

Art. 26 - Dichiarazione di decadenza

La decadenza del contratto verrà dichiarata dalla stazione appaltante mediante apposito provvedimento deliberativo.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa della ditta appaltatrice sono a carico di quest'ultima.

La cauzione prestata dalla ditta appaltatrice dichiarata decaduta viene incamerata dalla stazione appaltante.

Art. 27 – Estensione del contratto

E' facoltà dell'Amministrazione appaltante stabilire l'estensione del servizio mensa nel rispetto delle condizioni fissate nel presente capitolato.

In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accettare l'estensione, senza che possa, per tale motivo, avanzare pretese di sorta.

Art. 28 – Vincolo giuridico

La ditta è vincolata all'osservanza di tutte le condizioni previste nel Capitolato sin dal momento dell'affidamento. Il Comune appaltante sarà invece impegnato solo ad intervenuta stipulazione del contratto.

Art. 29 – Controversie e foro competente

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse essere definita tra le parti in via transattiva è riconosciuta la competenza del Foro di Torino.

Art. 30 – Domicilio

Agli effetti del presente appalto e di tutti gli atti conseguenti la ditta appaltatrice elegge domicilio presso la propria sede legale.

Art. 31 – Spese contrattuali

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento dell'appalto somministrazione, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno a carico per intero della ditta appaltatrice.

Art. 32 - Trattamento di dati personali

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 la ditta appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

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

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

Art. 33 - Clausola di rinvio

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato e nel disciplinare di gara, a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione appaltante e la ditta appaltatrice fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

PARTE PRESTAZIONALE

Art. 34 - Descrizione delle operazioni, rilevazione presenze ed orario

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola e centro mensa verrà comunicato giornalmente alla ditta entro le ore 9:30 dal personale scolastico.

I pasti dovranno essere preparati dall'impresa appaltatrice presso la cucina sita presso il plesso scolastico di Novaretto (Caprie) e successivamente trasportati nei rispettivi plessi per la somministrazione.

I pasti dovranno essere distribuiti nel seguente orario:

- Scuola dell'Infanzia di Novaretto – ore 11:50
- Scuola dell'Infanzia di Vaie – ore 12:00
- Scuola Primaria di Chiusa di San Michele – ore 12:30
- Scuola Primaria di Caprie – ore 12:50
- Scuola Primaria di Vaie – ore 13:00

Tali orari dovranno essere rispettati 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. È possibile ricorrere a preparazione e trasporto dei pasti in un'unica soluzione per i doppi turni previsti.

Art. 35 - Pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole e locali annessi

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali mensa ed accessori delle Scuole sono eseguite dal personale della ditta. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'impresa appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica –HACCP–.

La ditta appaltatrice è tenuta inoltre a compilare delle schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate. In riferimento ai prodotti di pulizia e di sanificazione, la ditta appaltatrice deve far pervenire al Comune appaltante i depliant illustrativi e le schede tecniche informative riferite a ciascun prodotto utilizzato.

Art. 36 - Trasporti

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire immediatamente dopo la cottura.

Le modalità di confezionamento dei pasti e le tipologie dei contenitori utilizzati per il trasporto devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto. I contenitori termici devono garantire altresì la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, muniti di autorizzazione igienico-sanitaria, rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80, devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque certificati e conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento dei servizi e devono assicurare la conservazione dei pasti alle temperature dovute.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità per l'Amministrazione Comunale appaltante di richiedere la documentazione del piano sopra indicato.

La ditta appaltatrice elabora il piano di trasporto e di consegna pasti nelle singole sedi in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti.

Tale piano di percorrenza deve essere posto a disposizione dell'Amministrazione Comunale appaltante.

Art. 37 - Contenitori

Tutto il materiale usato per il confezionamento dei pasti o che comunque venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme alle disposizioni di legge vigenti e a quelle emanate e in particolare al disposto del D.M. 30/04/1962 n. 283 e del D.P.R. n. 327 del 26/03/1983.

Le attrezzature per la conservazione dei pasti devono essere debitamente certificate idonee e comunque conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento del servizio.

In particolare è fatto obbligo di usare contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dovute, dotati di tutte le caratteristiche necessarie, contenitori gastronomici in acciaio

inox con coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni adeguate ad assicurare le temperature di legge ecc.

Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti posti all'interno di contenitori termici con indicato il nome del produttore, la data di produzione, la data di scadenza originale, nonché la quantità.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di plastica adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

Art. 38 - 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, tovaglette, 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 mater-bi: 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 mater-bi
Scuola dell'infanzia "Collodi" Novaretto Scuola primaria "Frassati" Caprie Scuola primaria e dell'infanzia "I. Calvino" di Vaie	Scuola primaria "Pertini" Chiusa di San Michele

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

Art. 39 – Menù – Prodotti biologici – Frutta nelle scuole

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di confezionare, fornire e somministrare i pasti secondo i menù e le grammature degli alimenti allegati al presente capitolato a cura dell'ASL TO 3 Collegno (TO) S.S. *Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale*.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e tabelle regionali. Non è consentito alla ditta appaltatrice apportare alcuna variazione ai menù e alle tabelle dietetiche suddette senza preventiva esplicita autorizzazione o richiesta delle Amministrazioni Comunali.

Le forniture devono riportare la specie e la zona di provenienza.

I menù dovranno tenere conto della stagione di fornitura del servizio e avere due tipologie: una invernale e una estiva.

Il menù invernale inizierà indicativamente nel mese di novembre e terminerà nel mese di marzo.

Il menù estivo inizierà indicativamente nel mese di aprile e terminerà alla fine del mese di ottobre.

Le Amministrazioni Comunali possono richiedere menù “speciali” giornalieri nell'imminenza di particolari festività o occasioni previe preventive intese con la ditta appaltatrice.

In via del tutto eccezionale e per cause di forza maggiore debitamente comprovate è consentita, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti indispensabili per il confezionamento dei pasti;
- interruzione prolungata della produzione per cause non imputabili alla ditta appaltatrice (es. scioperi, incidenti, interruzioni prolungate di energia elettrica ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tali variazioni comunque dovranno in ogni caso essere concordate preventivamente con la Stazione appaltante e da questa autorizzate con comunicazione appropriata (scritta, e-mail ecc.).

La distribuzione della frutta (per il Comune di Vaie) dovrà avvenire a metà mattinata.

Art. 40 – Variazione dei menù

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere variazioni ai menù. In questo caso le variazioni vengono concordate con la ditta appaltatrice.

Art. 41 – Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione e che comportano la sostituzione, la ditta appaltatrice entro 60 minuti dalla richiesta dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue salvo diverse intese con il Comune:

1° piatto: pasta o riso in bianco se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con altri alimenti anche preconfezionati da concordare con il Comune;

- 2° piatto: tonno o formaggio o prosciutto;
- Contorno: verdura di stagione;
- succo di frutta;
- Frutta: altro alimento simile o dessert o yogurt.

Art. 42 – Diete speciali

A richiesta degli utenti la ditta appaltatrice dovrà approntare diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura e rispettare tutte le misure le caratteristiche di confezionamento e trasporto e distribuzione previsti dalla normativa vigente al momento di espletamento al servizio.

Art. 43 – Diete in bianco

La ditta appaltatrice si impegna a predisporre diete in bianco che non necessitano di un certificato medico qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura lessa e da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri. In alternativa alla fettina di carne potrà essere

fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco secondo le intese con la stazione appaltante.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 44 – Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza e secondo le intese con la stazione appaltante dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e vegane.

Art. 45 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche la ditta appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale appaltante le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempreché non siano già previste dalle tabelle delle grammature in allegato al presente capitolato.

Art. 46 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in una cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore.

L'Amministrazione Comunale appaltante si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

Art. 47 – Conservazione delle derrate

Il presente appalto è preordinato in linea generale all'utilizzo di prodotti freschi e la ditta appaltatrice è vincolata a questo obbligo.

Nel caso in cui non possa essere garantito il prodotto fresco è consentito il ricorso a prodotti conservati. Comunque ogni operazione di manipolazione di prodotti alimentari è vincolata alla stretta osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti al momento dell'espletamento del servizio e la ditta appaltatrice è garante di questa correttezza di trattamento nei confronti del Comune.

Le derrate alimentari devono essere conservate secondo le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti al momento dell'espletamento dei servizi.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano di seguito alcuni criteri per la conservazione di prodotti:

- 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;
- Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate;
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri di 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;

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

Art. 48 – Riciclo

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione comunale limitatamente al pane ed alla frutta ed unicamente se i prodotti in questione sono rimasti nelle confezioni originali ed integre così come richiesto dalla locale autorità sanitaria di competenza, fatte salve eventuali e conformi soluzioni, che consentano il prelievo anche degli alimenti residuali non entrati nella rete distributiva scolastica.

In tal caso valgono le seguenti condizioni di prelievo:

- L'Associazione deve essere in possesso della formale autorizzazione rilasciata dall'Amministrazione comunale;
- L'appaltatore deve essere informato;
- L'Associazione deve munirsi di contenitori idonei per il ritiro dei prodotti alimentari;
- Il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali mensa;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro nel rispetto delle normative di legge ed in modo tale da non creare interferenze sensibili ai fini della sicurezza.

I soggetti, pubblici e privati, che gestiscono strutture di ricovero per animali d'affezione e colonie feline possono rivolgersi alle mense per il prelievo dei residui e delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione nelle cucine di qualsiasi tipo di cibi solidi, cotti o crudi, non entrati nel circuito distributivo di somministrazione, da destinare all'alimentazione degli animali ospitanti nelle suddette strutture e in colonie feline. Valgono anche in questo caso le condizioni di prelievo precedentemente indicate.

Art. 49 – Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale della ditta appaltatrice deve quindi correlare le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione Comunale appaltante sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Art. 50 – Preparazione

La preparazione dei piatti dovrà avvenire in conformità a tutte le norme in materia di trattamento alimenti applicabili in materia.

A titolo meramente esemplificativo si indicano alcune operazioni fondamentali:

- la preparazione dei piatti dovrà avvenire in apposito locale con l'ausilio di mascherine e guanti monouso;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente;
- i prodotti utilizzati devono venir 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 24 ore con 2 ricambi di acqua: nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- lo scongelamento di eventuali prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra lo 0° C e il + 4° C. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il parmigiano reggiano deve essere grattugiato in giornata. E' altresì consentito l'uso di eventuale parmigiano reggiano confezionato;
- per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati ecc.) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura da effettuarsi il giorno precedente il consumo, il taglio non deve essere troppo grosso, adeguato al tipo di utenza;
- le operazioni di impanatura devono effettuarsi nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi (fatta eccezione per il prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il confezionamento;
- i secondi piatti per i quali è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti siano guasti e quindi solo in casi eccezionali e temporanei possono essere momentaneamente utilizzate friggitrici previa comunicazione all'Amministrazione Comunale appaltante. E' consentita la cottura in friggitrice per alcune preparazioni specificatamente individuate ed autorizzate dall'Amministrazione Comunale appaltante. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato;
- è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monopodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 52 – 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 di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

L'Amministrazione Comunale appaltante a seguito di soddisfacente giustificazione da parte della ditta potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione e congelamento da riattivare nel punto di distribuzione.

Art. 53 - Pentolame per la cottura

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

Art. 54 – Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine di oliva, prodotto in Italia da olive italiane; nel caso di quelle cotte è ammessa una prima fase di condimento presso il centro di cottura finale al fine di 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 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 d'olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto, il sale.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa e regolamentazione specifica.

Art. 55 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono il Comune di Vaie, Caprie e Chiusa di San Michele, quale ente appaltante, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale appaltante comprese eventuali Commissioni.

Art. 56 – Allegati

Al presente capitolato vengono uniti quale parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:

- 1. ALLEGATO A) RICETTE E GRAMMATURE SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA;**
- 2. ALLEGATO B) MENU**
- 3. ALLEGATO C) PATTO D'INTEGRITA'**
- 4. ALLEGATO D) DUVRI**