



ALLEGATO "A"

**COMUNE DI ORBASSANO
(PROVINCIA DI TORINO)**

**CAPITOLATO SPECIALE
DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

**PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA**

**ASILO NIDO E MENSA DIPENDENTI COMUNALI
PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE**

Orbassano li, 23 APR. 2012



IL SEGRETARIO – DIRETTORE GENERALE
(Dott. Emanuele MIRABILE)

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

| | |
|---|----|
| Art. 1 – Definizioni | 6 |
| Art. 2 – Oggetto dell'appalto | 7 |
| Art. 3 – Progetto di educazione alimentare | 7 |
| Art. 4 – Tipologia di utenza e quantitativo pasti | 8 |
| Art. 5 – Durata dell'appalto | 9 |
| Art. 6 – Consegna dei locali e inizio del servizio per le diverse utenze | 9 |
| Art. 7 – Attività costituenti il servizio | 9 |
| Art. 8 – Attrezzature e impianti | 11 |
| Art. 9 – Menù | 11 |
| Art. 10 - Menù, ricette, grammature e ricette integrative | 11 |
| Art. 11 - Fornitura pasti in casi eccezionali | 12 |
| Art. 12 – Pasti sostitutivi | 12 |
| Art. 13 - Diete speciali e in bianco | 12 |
| Art. 14 – Ubicazione centri di cottura e dimensione presunta dell'utenza presso le scuole / refettori | 13 |
| Art. 15 – Calendario di erogazione del servizio | 15 |
| Art. 16 – Recupero contributi CEE / AGEA | 16 |
| Art. 17 – Interruzioni e sospensioni del servizio | 16 |
| Art. 18 – Corrispettivo | 17 |
| Art. 19 – Servizio di prenotazione pasti, riscossione indiretta, gestione rendicontazione e morosità e gestione dei dati scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado | 17 |
| Art. 20 – Servizio riscossione indiretta delle rette mensili asilo nido | 19 |
| Art. 21 – Requisiti minimi del sistema informatizzato e del soggetto che ne assicura il funzionamento | 19 |
| Art. 22 – Spese per utenze e rifiuti | 20 |
| Art. 23 – Fornitura di utensileria | 22 |
| Art. 24 – Fornitura di materiali di consumo e attrezzature | 22 |
| Art. 25 – Automezzi per il trasporto dei pasti | 23 |
| Art. 26 – Relazione sull'andamento del servizio | 23 |

TITOLO II – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO E NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNIO

| | |
|--|----|
| Art. 27 – Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro | 23 |
| Art. 28 – Impiego di energia | 24 |
| Art. 29 - Modalità di inserimento lavorativo dei soggetti disabili | 24 |
| Art. 30 –Vestiaro e dispositivi di protezione individuali (DPI) | 24 |
| Art. 31 – Organico | 25 |
| Art. 32 – Rapporto di lavoro | 25 |
| Art. 33 – Personale comunale a disposizione | 26 |
| Art. 34 – Variazione e reintegri del personale dell'Aggiudicatario | 26 |
| Art. 35 – Personale addetto alla preparazione dei pasti | 27 |
| Art. 36 – Trasporto e consegna | 27 |
| Art. 37 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti | 27 |

| | |
|---|----|
| Art. 38 – Responsabile del servizio | 28 |
| Art. 39 – Norme comportamentali del personale | 28 |

TITOLO III – FORNITURE DEI PASTI PER L' ASILO NIDO

| | |
|--|----|
| Art. 40 – Attività costituenti il servizio | 28 |
| Art. 41 – Struttura del menù | 28 |
| Art. 42 – Pasti sostitutivi | 29 |
| Art. 43 – Diete in bianco | 29 |
| Art. 44 – Diete speciali | 29 |
| Art. 45 – Diete speciali e a carattere etico o religioso | 29 |
| Art. 46 – Prenotazione pasti e orari di consegna | 29 |
| Art. 47 – Locali per la produzione dei pasti e orari di somministrazione | 29 |
| Art. 48 – Menù e grammature personale asilo nido. | 30 |

TITOLO IV – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

| | |
|---|----|
| Art. 49 – Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute | 30 |
| Art. 50 – Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie | 30 |
| Art. 51 – Norme per una corretta igiene della produzione degli alimenti | 30 |
| Art. 52 – Indumenti di lavoro | 31 |
| Art. 53 – Igiene del personale e della produzione | 31 |
| Art. 54 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche | 31 |
| Art. 55 – Divieto di riciclo | 31 |

TITOLO V – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

| | |
|------------------------------------|----|
| Art. 56 – Manipolazione e cottura | 32 |
| Art. 57 – Preparazione | 32 |
| Art. 58 – Operazioni preliminari | 32 |
| Art. 59 – Linea refrigerata | 33 |
| Art. 60 – Pentolame per la cottura | 33 |
| Art. 61 – Condimenti | 33 |

TITOLO VI – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

| | |
|--------------------------------------|----|
| Art. 62 – Tabelle merceologiche | 33 |
| Art. 63 – Quantità degli ingredienti | 46 |

TITOLO VII – NORME PER LA CONSERVAZIONE ED IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

| | |
|--|----|
| Art. 64 – Modalità di conservazione dei pasti pronti durante il trasporto | 47 |
| Art. 65 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti pronti durante il trasporto e la somministrazione | 47 |
| Art. 66 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo | 47 |

TITOLO VIII – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

| | |
|---|----|
| Art. 67 – Norme per la somministrazione | 48 |
| Art. 68 – Quantità in volume e pesi | 48 |

| | |
|--|----|
| Art. 69 – Orario di somministrazione dei pasti agli utenti | 48 |
|--|----|

**TITOLO IX - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E
CONSUMO DI PASTI PRONTI**

| | |
|---|----|
| Art. 70 – Regolamenti | 49 |
| Art. 71 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo | 49 |
| Art. 72 – Interventi di disinfezione e derattizzazione | 49 |
| Art. 73 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature | 49 |
| Art. 74 – Lavaggio e pulizia | 50 |
| Art. 75 – Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti | 50 |
| Art. 76 – Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi | 50 |
| Art. 77 – Rifiuti e materiali di risulta | 50 |

**TITOLO X – CONTROLLI DI QUALITA’ DELLA PRODUZIONE E
DEL SERVIZIO**

| | |
|---|----|
| Art. 78 – Disposizioni generali | 50 |
| Art. 79 – Controlli da parte del Comune | 51 |
| Art. 80 – Blocco delle derrate | 52 |
| Art. 81 – Esercizio dell’autocontrollo da parte dell’Aggiudicatario | 52 |
| Art. 82 – Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti | 52 |

**TITOLO XI – BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO
SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

| | |
|---|----|
| Art. 83 – Locali per la produzione dei pasti | 52 |
| Art. 84 – Verbale di consegna dei locali e inventario | 53 |
| Art. 85 – Divieto della variazione della destinazione d’uso | 53 |
| Art. 86 – Verifica periodica dei locali di produzione | 53 |
| Art. 87 – Inventari di riconsegna | 53 |

TITOLO XII – ONERI PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO

| | |
|---|----|
| Art. 88 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio | 54 |
| Art. 89 – Responsabilità e assicurazioni | 54 |
| Art. 90 – Licenze e autorizzazioni | 55 |

TITOLO XIII – ASPETTI CONTRATTUALI

| | |
|---|----|
| Art. 91 – Prezzo del pasto – revisione periodica prezzi | 55 |
| Art. 92 – Pagamenti | 55 |
| Art. 93 – Deposito cauzionale definitivo | 56 |
| Art. 94 – Rinuncia all’aggiudicazione | 56 |
| Art. 95 – Spese, imposte e tasse | 56 |
| Art. 96 – Stipulazione del contratto | 57 |
| Art. 97 – Risoluzione di diritto del contratto | 57 |
| Art. 98 – Ipotesi di risoluzione del contratto | 57 |
| Art. 99 – Disdetta del contratto da parte dell’Aggiudicatario | 58 |
| Art. 100 – Ulteriori cause di cessazione del contratto | 58 |
| Art. 101 – Inadempienze e penalità | 58 |
| Art. 102 – Verifica della soddisfazione dell’utente da parte dell’impresa | 60 |
| Art. 103 – Carta dei Servizi | 60 |

TITOLO XIV – DISPOSIZIONI FINALI

| | |
|---|----|
| Art. 104 – Responsabile del procedimento | 60 |
| Art. 105 – Domicilio legale | 60 |
| Art. 106 – Variazione ragione sociale dell'Aggiudicatario | 60 |
| Art. 107 – Osservanza di norme e disposizioni – Rinvio | 60 |
| Art. 108 – Subappalto del servizio e cessione del contratto | 61 |
| Art. 109 – Tutela della privacy | 61 |
| Art. 110 – Controversie | 61 |
| Art. 111 – Allegati al presente Capitolato | 61 |

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Definizioni

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- a) Comune o stazione appaltante: amministrazione comunale di Orbassano;
- b) Aggiudicatario: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione Scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni dell'Asilo nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie, secondarie di primo grado e mensa dipendenti comunali ed altre eventuali utenze del Comune;
- d) Centri di cottura comunali: n. 3 strutture appartenenti al Comune ove vengono preparati i pasti;
- e) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale: il presente atto, compresi tutti i suoi allegati;
- f) Verbale di presa di consegna: l'atto con il quale il Comune concede in uso gratuito la gestione dei locali e delle attrezzature esistenti conformi alle normative vigenti e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- g) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'impresa, parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna;
- h) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- i) Menù stagionale: il menù giornaliero, definito in base alle caratteristiche climatiche: primaverile/estivo e invernale;
- j) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- k) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari nonché diete a carattere etico-religioso;
- l) Preparazione gastronomica: la pietanza o il cibo costituito da uno o più ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta (es. pasta al pomodoro) o consumabile crudo (es. frutta);
- m) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- n) Predisposizione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per la produzione e preparazione dei pasti;
- o) Trasporto: il trasporto dei pasti dalle cucine presso i locali di consumo;
- p) Distribuzione pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- q) Locali di consumo dei pasti: refettori presso i plessi scolastici, aule presso l'Asilo nido, le scuole dell'infanzia, locali mensa dipendenti comunali aventi diritto al servizio di ristorazione;
- r) Stoviglie: piatti, posate, caraffe, bicchieri e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- s) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie, carrelli e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione pasti;
- t) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- u) Tovagliato: tovaglie e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- v) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, carrelli, panche ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- w) Specifiche tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscano le esigenze tecniche che l'impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune.

- x) Riscossione indiretta: L'Aggiudicatario riscuoterà le tariffe a carico degli utenti, direttamente su conti correnti intestati al Comune.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto.

Oggetto dell'appalto è l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica, Asilo nido e mensa dipendenti comunali da effettuarsi da parte di imprese di ristorazione specializzate con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti del servizio medesimo.

La produzione dei pasti, in legame fresco-caldo, dovrà essere effettuato presso i centri di cottura di proprietà del Comune, che saranno messi a disposizione dell'Aggiudicatario in comodato gratuito, unitamente a tutte le attrezzature attualmente in uso presso tali strutture, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Il servizio comprende la fornitura e la gestione del sistema informatizzato di prenotazione, di riscossione indiretta delle tariffe degli utenti della mensa, della gestione della rendicontazione e delle morosità.

L'appalto, ai sensi dell'art. 3 comma 10 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. è appalto di servizi.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a svolgere eventuali servizi di ristorazione extracontrattuali, ai quali l'Amministrazione Comunale, senza sentirsi vincolata, si riserva di dare attuazione qualora lo ritenga opportuno, senza che il medesimo possa richiedere alcun compenso per il tipo di servizio richiesto o possa avanzare pretese di compensi o indennizzi di qualsiasi natura o specie ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato e dal prezzo dei pasti forniti.

Nel caso in cui venga richiesto, l'Aggiudicatario dovrà proseguire, con le stesse modalità di servizio praticate durante l'anno scolastico, la prestazione dei servizi oggetto di appalto anche nei periodi successivi alla chiusura delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, al fine di offrire il servizio di ristorazione collettiva presso la mensa dipendenti comunali ed eventuali Centri Estivi attivati dal Comune, applicando il costo/pasto uguale al costo/pasto offerto in sede di gara per le scuole, con menù e grammature come da allegati A, B, C e D.

Occasionalmente l'Aggiudicatario potrà essere chiamato dall'Amministrazione Comunale a fornire pasti per bambini e ragazzi nell'ambito di iniziative di scambio culturale tra i giovani; in tal caso dovrà applicare il costo/pasto uguale al costo/pasto offerto in sede di gara, con menù e grammature come da allegati A, B, C e D.

Tutti i servizi extracontrattuali richiesti dovranno essere svolti senza pregiudicare la qualità del servizio oggetto del presente appalto, evitando in particolare presso i centri di cottura eventuali promiscuità delle derrate alimentari e dei pasti cotti, in ottemperanza alle normative in vigore ed alle prescrizioni del capitolato.

Art. 3 – Progetto di educazione alimentare.

L'Aggiudicatario si impegna a realizzare i progetti di educazione alimentare proposti in sede di gara, previa valutazione ed approvazione del Comune, ed i progetti eventualmente proposti dal Comune, dalle ASL e dalle istituzioni scolastiche.

Le modalità di attuazione del progetto di educazione alimentare dovranno essere concordate con il Settore Economato del Comune e le istituzioni scolastiche.

In particolare dovranno essere definiti durata (giorni e monte ore) dei corsi e scuole da coinvolgere nelle diverse attività.

Sarà a carico dell'Aggiudicatario ogni spesa sostenuta nella realizzazione del progetto, quali, ad esempio, la retribuzione di ore di formazione effettuate, alimenti e attrezzature utilizzate durante i corsi, trasporto alunni e adulti durante l'esperienza sul luogo.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre collaborare attivamente all'organizzazione degli incontri di promozione del progetto, sostenendone gli eventuali costi.

Su tutto il materiale pubblicitario e informativo prodotto dall'Aggiudicatario, dovranno essere riportati il logo e denominazione indicati dal Comune.

Art. 4 – Tipologia di utenza e quantitativo pasti.

Il servizio di ristorazione è rivolto alle seguenti utenze, per un numero massimo presunto di pasti occorrenti per **ciascun anno scolastico**:

| | | | |
|---|------------|----|---------|
| - A) Bambini Asilo Nido + adulti | pasti/anno | n. | 13.800 |
| - B) Bambini scuole dell'infanzia | " | n. | 93.548 |
| - C) Bambini scuole primarie | " | n. | 159.936 |
| - D) Addetti alle scuole dell'infanzia, primarie, scuole secondarie 1^ grado | " | n. | 12.054 |
| - E) Mensa dipendenti comunali/servizio civile | " | n. | 8.000 |
| - F) Alunni scuole secondarie di I° grado | " | n. | 1.449 |

per un totale complessivo presunto di n. 288.787 ca. pasti /anno.

Il quantitativo dei pasti sopra indicati, meglio analizzati successivamente all'articolo 14 riportante il numero dei pasti/giorno massimo presunto, per ciascun plesso scolastico sede del servizio di ristorazione, è presuntivo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di introdurre, nell'esecuzione dell'appalto, tutte quelle varianti nelle quantità che riterrà opportune, senza che l'Aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato o retribuzione delle prestazioni effettuate.

Per effetto di quanto sopra l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, varianti quantitative e qualitative utili in funzione delle effettive presenze, varianti che verranno comunicate all'Aggiudicatario, prima, durante e dopo l'inizio di ogni anno scolastico.

Pertanto, per cause impreviste legate al numero di utenti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica o alle decisioni delle Autorità scolastiche la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario una variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati fino alla concorrenza del 20% rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario; l'Aggiudicatario sarà comunque obbligato a dare esecuzione al presente capitolato.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procederà alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale, qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore rispetto ai pasti presuntivamente stimati dal presente capitolato.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre accettare di estendere il servizio presso altre scuole, individuate dall'Amministrazione ovvero per sopravvenute diverse dislocazioni organizzative derivanti da modifiche degli ordinamenti scolastici, alle medesime condizioni contrattuali.

Art. 5 – Durata dell'appalto.

Il contratto avrà la durata di cinque anni consecutivi a partire dalla data di effettivo inizio del servizio.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art. 57, comma 5, lett. b) del D. lgs. 163/2006 e s.m.i. affidando, alla scadenza del contratto originario, la ripetizione del servizio allo stesso operatore economico aggiudicatario per un periodo ulteriore di tre anni successivi alla stipulazione del contratto originario.

Allo scadere del contratto originario, nel caso in cui venga avviata una nuova procedura di gara, la stazione appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti alla scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga tecnica del contratto della durata massima di sei mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo servizio. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi offerti in sede di gara. La società aggiudicataria è obbligata ad accettare la proroga.

Art. 6 – Consegna dei locali e inizio del servizio per le diverse utenze.

Con lettera raccomandata A/R od a mezzo PEC sarà fissato dal Comune il termine per la presa in consegna dei locali cucine e refettori.

Art. 7 – Attività costituenti il servizio.

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto principalmente ai frequentanti dell'Asilo nido, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Orbassano, e ai dipendenti comunali, ed è comprensivo del complesso delle attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti, delle quali si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:

- **produzione** dei pasti in regime fresco-caldo, presso i centri di cottura comunali (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliera, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- **produzione** di pasti personalizzati in regime dietetico in linea refrigerata (secondo le norme **ISO 9001:2008**), per gli alunni con particolari problemi di salute certificati da un medico specializzato o dal servizio ospedaliero competente o per allergie a determinati alimenti o, altresì, per motivi religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero, da riattivarsi in microonde presso i refettori scolastici che dovranno essere forniti dall'Aggiudicatario.
- **trasporto** dei pasti dai centri di cottura ai locali di consumo, con mezzi coibentati, in appositi contenitori termici multiporzioni;
- **allestimento** dei refettori comprendente: sistemazione dei tavoli e delle sedie, apparecchiatura dei tavoli per mezzo di tovagliato di plastica (per le scuole dell'Infanzia, primarie e asilo nido), tovagliette di carta (per le scuole secondarie di primo grado e per i dipendenti comunali), tovaglioli di carta, stoviglie non a perdere (piatti e bicchieri in melamina per l'Asilo nido e le scuole dell'infanzia, di vetro per le scuole primarie e per i dipendenti comunali), e stoviglie a perdere per le scuole secondarie di primo grado; pulizia delle sedie, sanificazione giornaliera dei tavoli e lavaggio delle stoviglie;
- **somministrazione** dei pasti, con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici multiporzioni;
- **sparecchiamento** e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori, pulizia e sanificazione delle cucine comunali (locali e attrezzature), dei refettori e degli spazi annessi con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta preventiva e repressiva contro mosche, blatte e topi;

- **rimozione** dei rifiuti dai terminali di distribuzione e dai centri di cottura attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario, quali oneri contrattuali:

- la prenotazione dei pasti, la riscossione indiretta delle tariffe, la gestione delle rendicontazioni e delle morosità e la gestione dei dati;
- il pagamento delle utenze secondo quanto disposto al successivo articolo 22;
- l'esecuzione di interventi di valorizzazione dei centri di cottura e di distribuzione;
- la tinteggiatura una volta l'anno delle pareti e dei soffitti delle cucine centralizzate, refettori secondo il progetto presentato in sede di gara, la sostituzione di piastrelle rotte verticali e orizzontali;
- l'installazione e manutenzione a norma di legge, di impianti di depurazione dell'acqua ad uso alimentare;
- il reintegro iniziale e nel corso dell'appalto delle attrezzature quali pentole gastronomiche, contenitori termici, cuocipasta automatici, frigoriferi, affettatrici, abbattitori, forni, congelatori, contenitori termici, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- il reintegro delle stoviglie già in dotazione in ogni refettorio e cucina;
- il reintegro o sostituzione degli arredi (tavoli, sedie, suppellettili ecc.), attrezzature (lavatrici, lavastoviglie, carrelli ecc.) dei centri di cottura comunali e delle sedi dove avviene la somministrazione dei pasti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi presso i centri di cottura comunali, dei refettori e dei locali connessi;
- manutenzione ordinaria locali centri di cottura, refettori, locali annessi e servizi igienici;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti ad uso esclusivo dell'aggiudicatario sia delle cucine che dei refettori: acqua, gas, luce, allarme fumo, fuoco, antintrusione, compresi interruttori, lampade e quadri elettrici generali, con eccezione degli interventi edili sulle strutture degli edifici;
- la comunicazione degli interventi di manutenzione straordinaria sia su attrezzature che su impianti all'ufficio manutenzione prima della loro effettuazione;
- realizzare e distribuire a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, il calendario con i menù stagionali.

Tutti i beni eventualmente forniti dall'Aggiudicatario a seguito di interventi di manutenzione e di reintegro in corso di svolgimento del contratto si intendono immediatamente acquisiti alla proprietà del Comune di Orbassano.

Il servizio di refezione per le scuole secondarie di primo grado sarà attuato mediante la fornitura dei pasti in monoporzione preconfezionati, con distribuzione e riassetto del locale a carico dell'Aggiudicatario.

Il servizio di ristorazione per la mensa dei dipendenti comunali, dovrà soddisfare le seguenti ulteriori specificità:

- il menù per tipologia di norma segue quello delle scuole primarie, ma dovrà essere prevista la fornitura di un menù alternativo riferito al secondo piatto ed al contorno. Nei periodi di chiusura delle scuole l'Aggiudicatario può variare la tipologia del menù, rispetto a quello scolastico, previo accordo con il Comune;
- nel pasto deve essere compresa la fornitura di acqua minerale nella quantità di una bottiglia da mezzo litro per utente;
- l'Aggiudicatario dovrà provvedere, al reintegro e/o rinnovo della fornitura di vassoi, tovagliato a perdere, stoviglie, oliere e saliere in quantità sufficiente per il numero di dipendenti previsti.

Art. 8 – Attrezzature e impianti

L'aggiudicatario deve garantire la sostituzione, a proprie spese, delle seguenti attrezzature minime, a decorrere dalla data di inizio del servizio:

- Centro cottura Gramsci: n. 2 forni a gas misti convenzione vapore 10 gn 2/1
n. 1 frigorifero a 2 ante capacità 1400 litri (-2 +8 gradi)
- Refettori scuola Andersen e Apriero: n. 2 lavastoviglie ad apertura frontale alta, elettromeccanica 60x69x127h
- Centro cottura "Asilo nido": n. 1 cappa centrale in acciaio inox con filtri a labirinto capacità 1800 mc/ora
- Refettori scuola Pavese: progettazione e installazione controsoffitto insonorizzante con pannelli fonoassorbenti

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto degli obblighi contrattuali di cui all'articolo precedente, pertanto nel caso di inadempienze relative alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti l'Amministrazione si riserva la facoltà di formulare opportuna contestazione scritta (anche via fax e/o pec) a cui deve seguire l'intervento per risolvere la contestazione entro 10 giorni.

Trascorsi inutilmente i 10giorni assegnati l'Amministrazione potrà intervenire in sostituzione dell'aggiudicatario risolvendo la problematica.

Si procederà al recupero dei costi sostenuti dall'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

Art. 9 – Menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù primaverile/estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dell'Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento, indicativamente potrà rispettare il seguente periodo:

- dal 16 ottobre al 15 aprile menù invernale
- dal 16 aprile al 15 ottobre menù primaverile/estivo

Art. 10 – Menù, ricette grammature e ricette integrative

La Ditta aggiudicataria deve garantire che i piatti proposti giornalmente corrispondano per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nei menù, nelle ricette integrative e nei manuali "In mensa con gusto" di cui agli allegati A, B, C e D ovvero di quelli concordati tra le parti.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale. Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di accertato costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- 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;

- per altre cause di forza maggiore.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale.

Art. 11 – Fornitura pasti in casi eccezionali.

Nel caso in cui i centri di cottura comunali concessi in gestione fossero temporaneamente inagibili, per guasti alle attrezzature, sostituzione delle stesse, lavori edili tali da impedirne l'utilizzo, l'Aggiudicatario è tenuto a garantire, in alternativa, per il numero di pasti previsti e programmati e per il periodo interessato, anche con un menù diverso da quello pianificato, la fornitura di pasti giornalieri, compresi quelli in regime dietetico personalizzato, in regime fresco-caldo, confezionato in idonei piatti termo-saldati a perdere, sigillati e trasportati con mezzi e personale proprio, in appositi contenitori termici in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, utilizzando altre strutture produttive di cui egli abbia la disponibilità, purché situati ad una distanza tale da garantire la consegna dei pasti nei tempi previsti dal presente capitolato.

Detti pasti saranno consegnati presso i plessi scolastici, refettori e aule, somministrati con il sistema di servizio al tavolo direttamente a cura del personale dell'Aggiudicatario.

Il servizio di cui sopra non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'Aggiudicatario e pertanto dovrà essere effettuato alle medesime condizioni di prezzo del pasto convenzionale previsto.

Art. 12 – Pasti sostitutivi.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrata al momento della distribuzione che ne comporta la sostituzione, l'appaltatore dovrà provvedere tempestivamente alla variazione del menù in accordo con l'Amministrazione Comunale nel rispetto degli allegati manuali dell'ASL 3 "In mensa con gusto", diversi per ogni tipologia di utenza.

Art. 13 – Diete speciali e in bianco.

L'Aggiudicatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico (malattia celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.

Per le diete speciali da richiedere al Comune, deve essere presentato annualmente un certificato del medico specialista (es. allergologo) o rilasciato da struttura ospedaliera; la predisposizione della dieta deve avvenire da parte della dietista dell'aggiudicatario, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

Per le diete temporanee in bianco è sufficiente la certificazione rilasciata dal medico di base con specificazione della durata della dieta.

L'attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione.

Nel piano di autocontrollo del centro di cottura dovranno essere descritte le procedure adottate per evitare il rischio di contaminazione e di introduzione accidentale di alimenti vietati nonché le azioni di emergenza per l'ipotesi di improvvisa indisponibilità di alimenti richiesti per il regime dietetico.

Solo per i pasti dietetici devono essere utilizzate monorazioni, confezionate in materiale a perdere e termosigillate idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle normative vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con il nome dell'utente che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

L'Aggiudicatario deve altresì garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso, richieste al Comune con una autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno e debitamente autorizzate.

Le materie prime e le attrezzature per la preparazione delle diete speciali devono essere stoccate in aree separate ed in appositi armadi dedicati.

All'atto della distribuzione devono essere distribuite con priorità le diete speciali.

Art. 14 – Ubicazione centri di cottura e dimensione presunta dell'utenza presso le scuole/refettori.

I tre centri di cottura comunali che vengono concessi in comodato gratuito all'Aggiudicatario, con le attuali produzioni di pasti al giorno sono quelli di seguito elencati:

- a) - centro di cottura presso l'Asilo Nido "Batuffolo" di Via Italia – n.13 - circa 66 pasti;
- b) – centro di cottura presso Scuola primaria "A.Gramsci" di Via Frejus, 67 – circa 1.000 pasti;
- c) – centro di cottura presso Scuola primaria "G.Rodari" di Largo Maranetto (ingresso carraio) – circa 500 pasti.

L'Aggiudicatario ha la facoltà di progettare l'organizzazione della produzione dei pasti in maniera autonoma e, fermo restando l'onere a suo carico di acquisire i necessari nulla osta da parte dell'ASL, disporre l'eventuale utilizzo di un solo centro cottura ovvero l'integrazione degli altri, suddividendovi le lavorazioni; tali scelte dovranno essere esplicitate in sede di offerta.

Di seguito vengono elencati i plessi scolastici e il numero giornaliero presunto degli utenti fruitori del servizio mensa:

Asilo Nido "Batuffolo" Via Italia 13 n. 54 bambini + 12 adulti
Il servizio dovrà essere erogato per 11 mesi.

Scuole dell'infanzia:

| | | |
|--------------|--------------------|--------------------------------|
| - Collodi | Via Di Nanni n. 18 | ca. 110 bambini + 5 insegnanti |
| - Andersen | Via N. Bixio n. 31 | ca. 110 bambini + 5 insegnanti |
| - B. Apriero | Via Frejus n. 69 | ca. 110 bambini + 5 insegnanti |
| - P. Pan | Via Gramsci n. 12 | ca. 110 bambini + 5 insegnanti |
| - A. Gamba | Via Genova | ca. 90 bambini + 4 insegnanti. |

Scuole primarie:

| | | |
|--------------|----------------------|-----------------------------------|
| - A. Gramsci | Via Frejus n. 67 | ca. n. 300 alunni + 15 insegnanti |
| - A. Rodari | Largo Maranetto | ca. n. 220 alunni + 10 insegnanti |
| - C. Pavese | P.za de Amicis n. 12 | ca. n. 350 alunni + 15 insegnanti |

Scuole secondarie di primo grado:

Il servizio dovrà essere erogato presuntivamente per n. 2 giorni la settimana. Il numero medio annuo (stimato per presunti n. 70 gg.) di utenti delle scuole secondarie di primo grado secondo le previsioni dell'anno in corso, è il seguente:

- | | | |
|----------------------|--------------|---------------------------------|
| - Scuola L. Da Vinci | Via Cervetti | ca. n. 25 alunni + 2 insegnanti |
| - Scuola ex Fermi | Via Di Nanni | non si effettua servizio mensa |

L'Aggiudicatario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardante la riforma dei cicli scolastici.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la produzione e preparazione e distribuzione dei pasti alle scuole, saranno valutati dal Comune che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e le opportunità socio-educative.

L'Aggiudicatario si impegna ad ottemperare alle disposizioni impartite dalla stazione appaltante in materia di disposizione degli arredi all'interno dei refettori, al fine di rispettare gli spazi e le vie di fuga necessari al rispetto delle procedure di sicurezza in caso di emergenze che richiedano l'evacuazione dei locali.

A mero titolo informativo e quale contributo alla progettualità delle ditte partecipanti alla gara si forniscono di seguito alcuni elementi essenziali dell'organizzazione del servizio, frutto di una pluriennale esperienza gestionale:

Scuole dell'Infanzia:

- tra le ore 11,00/11,30 dai centri di cottura smistamento e consegna della frutta, pane ecc. presso i refettori delle scuole.
- alle ore 12,10 inizio somministrazione pasti e termine della consumazione presumibilmente entro le ore 12,40/45.
- La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata dagli addetti al servizio ai tavoli nelle varie sezioni delle scuole dopo aver provveduto alla loro pulizia e disinfezione e apparecchiatura (dalle ore 11,30).
- Per ogni plesso scolastico sono presenti n. 2 persone dalle ore 11,30 per il ricevimento del pane, della frutta (che dovrà essere lavata e preparata in cestini per ogni classe) e lo svolgimento di ogni altra incombenza preliminare, complementare e accessoria.

Scuole primarie:

- tra le ore 10,30/11,00 dai centri di cottura smistamento e consegna della frutta, del pane ecc. presso i refettori delle scuole.
- Ore 12,30 inizio distribuzione Scuola Rodari.
- Scuole Gramsci e Pavese: in considerazione del numero di utenti del servizio refezione ed al fine di evitare il sovraffollamento dei refettori, presso le scuole A. Gramsci e C. Pavese la distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata su due turni con orari da concordare con le istituzioni scolastiche. Resta inteso comunque che tra il primo ed il secondo turno deve essere previsto un intervallo di circa 15 minuti per permettere di sprecchiare i tavoli del primo turno ed apparecchiare i tavoli per il secondo turno.

La somministrazione dei pasti nelle scuole primarie dovrà essere effettuata ai tavoli dei refettori. In ogni plesso scolastico/refettorio delle scuole primarie viene impiegato, dalle ore 9,30 almeno una persona addetta alle operazioni preliminari di apparecchiatura e preparazione dei tavoli, ricevimento delle merci dal centro di cottura, del pane, della frutta (che dovrà essere lavata e preparata nei cestini per ogni classe) ed ogni altra incombenza inerente il servizio.

Sempre a mero titolo informativo si informa sull'attuale attività organizzativa dei tre centri di cottura:

Centro di cottura presso Asilo Nido “Batuffolo”

Provvede alla preparazione e distribuzione dei pasti occorrenti per circa n. 54 bambini oltre 12 educatori/operatori.

Orario di distribuzione dei pasti:

- spuntino della mattinata (frutta/frullato): ore 8,45
- pranzo dei bambini: ore 11,00
- merenda: ore 15,00
- pranzo adulti self-service (1° turno ore 12,45 – 2° turno ore 13,15)

Centro di cottura “A. Gramsci” – produce e smista i pasti per le sotto indicate scuole:

Scuole dell’Infanzia Apriero, Peter Pan, A.Gamba: partenza dal centro di cottura alle ore 11,55.

Primaria Gramsci – Refettorio annesso al centro di cottura, quindi senza asporto (due turni), con orari da definire con le istituzioni scolastiche

Primaria C.Pavese – due turni con orari di distribuzione da definire con le istituzioni scolastiche.

Scuole secondarie di I° grado - partenza dal centro di cottura alle ore 12,45 (salvo variazioni).

Centro di Cottura Rodari - produce e smista i pasti per le sottoindicate scuole:

Scuole dell’Infanzia Collodi e Andersen: partenza dal centro di cottura alle ore 11,55.

Primaria G. Rodari - scuola collegata con il centro cottura quindi senza asporto.

Mensa dipendenti comunali - sala mensa adiacente al centro cottura quindi senza asporto.

L’organizzazione sopra descritta potrebbe subire variazioni, sia in merito agli orari sia in merito ai locali di distribuzione, in seguito a modifiche degli ordinamenti scolastici. L’Aggiudicatario è comunque obbligato ad accettare tutte le variazioni.

Art. 15 – Calendario di erogazione del servizio.

A puro titolo di riferimento, poiché le date potrebbero essere modificate in relazione al calendario scolastico, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

| Strutture | inizio | termine | gg. settimanali di fruizione | N. gg.serv. annuo |
|-------------------------------|----------------|--------------|------------------------------|-------------------|
| Asilo nido | Mese Settembre | Fine Luglio | 5 da Lunedì a Venerdì | 220 circa |
| Scuole dell’Infanzia | Mese Settembre | Fine Giugno | 5 da Lunedì a Venerdì | 181 |
| Scuole primarie | Mese Settembre | Metà Giugno | 5 da Lunedì a Venerdì | 170 |
| Scuole secondarie di I° grado | Mese Settembre | Metà Giugno | 2 giorni alla settimana | 85 |
| Dipendenti comunali | Tutto l’anno | Tutto l’anno | 5 da Lunedì a Venerdì | 251 |

Art. 16 – recupero contributi CEE/AGEA.

L'Aggiudicatario, onde permettere a questo Comune l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i. (applicativo del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire, se richiesta, la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate all'Aggiudicatario recanti le diciture che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di questo Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (regolamento CEE 2707/2000).

Art. 17 – Interruzioni e sospensioni del servizio.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

- a) – In caso di sciopero per l'intera giornata o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio. Il Comune e/o l'Aggiudicatario dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità, dare avviso con anticipo di almeno 2 giorni.
- b) – L'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Aggiudicatario e del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel presente capitolato (terremoti, inondazioni, disordini civili, ecc.). In occasione di tali eventi il Comune e l'Aggiudicatario si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio senza alcun preavviso.
- c) – Nel caso di sciopero del personale della scuola, se la comunicazione dello sciopero alla ditta avviene entro le ore 12,00= del giorno precedente lo sciopero, all'Aggiudicatario non sarà riconosciuto alcun sovrapprezzo sul prezzo del pasto.
- d) – In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Aggiudicatario, il Comune riconoscerà all'impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 15% del valore della fornitura giornaliera.
- e) – In caso di sciopero dei dipendenti dell'Aggiudicatario questi è tenuto a comunicare con 5 giorni di anticipo il disservizio e deve impegnarsi a garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Aggiudicatario e il Comune, due giorni precedenti lo sciopero, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini (costituiti da n. 2 panini da gr. 70, affettati, formaggi, frutta, succo di frutta, tovaglioli nonché stoviglie monouso), piatti freddi semplificati alternativi, ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con il Comune.
- f) – In caso di scioperi riguardanti tutte o una sola categoria di lavoratori, impiegati nel servizio, di durata inferiore all'intera giornata, l'Aggiudicatario dovrà fornire secondo accordi con il Comune, un pasto semplificato, stoviglie monouso ecc., sempre al medesimo valore economico e nutritivo del pasto di aggiudicazione.

g) – Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra potranno essere concordate, tra l'Aggiudicatario e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura, in alternativa, di piatti freddi o pasti in regime fresco-caldo veicolato provenienti da altro centro di cottura cui la ditta provvederà utilizzando una struttura produttiva alternativa così come specificato in precedenti articoli del presente capitolato e di uguale valore economico e nutritivo.

Art. 18 – Corrispettivo.

Per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, l'Aggiudicatario provvederà, ai sensi e con le modalità indicate al successivo articolo, alla riscossione indiretta delle tariffe da parte degli utenti. Le quote pasto verranno corrisposte direttamente dagli utenti sui conto correnti del Comune.

Il Comune provvederà al pagamento delle fatture emesse dall'Aggiudicatario per le prestazioni mensilmente fornite.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune, che fornirà all'Aggiudicatario i necessari elementi ai fini della riscossione indiretta delle tariffe stesse.

Art. 19 - Servizio di prenotazione pasti, riscossione indiretta, gestione rendicontazione e morosità e gestione dei dati scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'acquisto, all'avvio, alla manutenzione e all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti, della riscossione indiretta delle tariffe, della rendicontazione, delle morosità e della gestione delle presenze/assenze e pagamenti rette, con le modalità di seguito descritte.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico per tutta la durata dell'appalto e nei termini previsti da capitolato, costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto.

Relativamente alla prenotazione dei pasti, il sistema dovrà garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole. Il sistema di rilevazione presenze dovrà permettere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, assicurando una puntuale gestione delle diete speciali. L'aggiudicatario dovrà provvedere, facendosene totalmente carico, al caricamento delle presenze di ogni singolo utente in modo da addebitare il relativo costo/pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata. A questo scopo l'aggiudicatario dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione al proprio personale. La procedura di rilevamento dovrà avvenire quotidianamente sulla scorta dei dati di prenotazione dei pasti. A tale proposito l'aggiudicatario, tramite il proprio personale, dovrà provvedere a reperire presso ogni plesso scolastico, l'elenco con l'indicazione degli alunni ed insegnanti assenti e della presenza di eventuali menù dietetici temporanei e diete speciali. Presso il centro cottura, o altro luogo indicato dall'aggiudicatario, dovranno essere previsti hardware e software idonei al recepimento dei dati e alla loro stampa. Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali. Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie o ingressi posticipati.

Verranno liquidati solo gli importi dei pasti risultanti dal sistema informatico.

Il competente Ufficio comunale, che provvede all'acquisizione delle iscrizioni al servizio, fornirà in tempo utile le anagrafiche su supporto cartaceo e/o in forma digitale, a propria discrezione. Sarà compito dell'Aggiudicatario provvedere al relativo caricamento, al completamento con le informazioni relative alle diete individuali e ai giorni di frequenza, nonché

al tempestivo aggiornamento di tutti i dati. Al termine dell'affidamento del servizio e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, tutti i dati degli utenti, le licenze d'uso del software e gli applicativi, dovranno essere trasferiti alla stazione appaltante, su richiesta della stessa, senza alcun onere e/o costo aggiuntivo.

Il Comune fornirà all'Aggiudicatario apposite istruzioni e concorderà le relative modalità di acquisizione delle iscrizioni pervenute oltre il termine stabilito.

Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata (hardware, software, POS, materiali di consumo, linee telefoniche, carte telefoniche, SMS, canoni, ecc.), nessuno escluso od eccettuato, sono a totale carico dell'Aggiudicatario. Il sistema, funzionante in modalità ASP (Application Service Provider) e con tecnologie in standard internet di mercato, dovrà consentire l'accesso (interfaccia WEB) controllato per tutti i soggetti interessati alla gestione (Comune, Aggiudicatario, punti di incasso sul territorio, utenti del servizio mensa).

Il sistema dovrà inoltre provvedere alla gestione, sempre con oneri a carico dell'Aggiudicatario delle seguenti operazioni:

- a) invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS, ai numeri di utenza forniti dall'Amministrazione Comunale e inseriti sulle anagrafiche a cura dell'Aggiudicatario, quando residuano quattro pasti pagati non consumati;
- b) invio tempestivo di sollecito tramite SMS, ai numeri di utenza forniti dall'Amministrazione Comunale e inseriti sulle anagrafiche a cura dell'Aggiudicatario, al superamento della soglia di cinque pasti consumati e non pagati;
- c) gestione rendicontazione e morosità comprendente comunicazioni agli utenti, solleciti di pagamento a intervalli concordati con l'Amministrazione, ecc. Resta a carico del Comune la sola iscrizione a ruolo dei morosi, previa comunicazione da parte dell'aggiudicatario degli elenchi contenenti i nominativi e gli importi da porre a ruolo.

Tutti gli incassi dovranno transitare su conti correnti del Comune e non dell'Aggiudicatario.

Poiché la gestione informatizzata del servizio di cui si tratta, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il Comune di Orbassano non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, si procederà alla designazione formale del "Titolare di trattamento correlato", in conformità al dettato dell'art. 29 D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

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

L'Aggiudicatario dovrà garantire un sistema di pagamento delle tariffe degli utenti, con la modalità del "prepagato". Tale sistema dovrà agevolare il più possibile l'utenza offrendo la possibilità di utilizzare, a scelta, i seguenti canali e metodi automatici, purché pagamento e ricarica siano effettuabili contestualmente:

- in contanti presso la Tesoreria Comunale;
- almeno tre punti di ricarica sparsi sul territorio comunale, previo convenzionamento con gli esercizi commerciali ubicati nelle aree individuate dalla stazione appaltante, con fornitura agli stessi, a carico della Ditta aggiudicataria, di tutti gli strumenti hardware e software, del materiale di consumo necessari e dell'eventuale formazione per i gestori dei punti di incasso sul territorio, coinvolti nella gestione informatizzata. Sarà onere della stazione appaltante individuare i soggetti convenzionati e sostenere le eventuali spese di convenzionamento;

- almeno uno sportello bancario ATM, aperto 24 ore su 24 e collegato in tempo reale al sistema informativo proposto, istituito presso la Tesoreria Comunale con oneri di convenzionamento a carico dell'Aggiudicatario;

- il pagamento con addebito automatico in conto corrente RID all'esaurirsi del credito prepagato;

- il pagamento con carte di credito attraverso Internet

- eventuali altri sistemi di ricarica, specificati in sede di offerta.

Si precisa che le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

L'avvio del sistema informatizzato dovrà avvenire a partire dall'anno scolastico 2012/2013 con operatività a pieno regime entro tre mesi dalla data di effettivo inizio del servizio. L'aggiudicatario nel periodo di transizione dovrà mantenere le attuali modalità di effettuazione del servizio di prenotazione pasti e riscossione indiretta delle tariffe a carico degli utenti con versamento delle stesse direttamente sui conti correnti del Comune.

Art. 20 – Servizio riscossione indiretta delle rette mensili asilo nido

L'Aggiudicatario dovrà assicurare un sistema di gestione informatizzata, in analogia a quello specificato all'articolo precedente, per la riscossione indiretta delle tariffe mensili dell'asilo nido per gli importi che verranno comunicati all'aggiudicatario dall'ufficio istruzione con cadenza mensile.

Le tariffe mensili sono applicate a consuntivo con accredito degli importi direttamente su conto corrente del Comune.

Art. 21 – Requisiti minimi del sistema informatizzato e del soggetto che ne assicura il funzionamento

Il software proposto dovrà gestire tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento. Il sistema dovrà essere interamente utilizzabile via Internet e vi potranno accedere il Comune, la società di ristorazione e i genitori sempre con login e password e dovrà inderogabilmente possedere almeno le seguenti caratteristiche e funzionalità:

- profili di accesso differenziati per tipologia di utenti con aderenza ai requisiti imposti dalla normativa vigente in materia;
- attribuzione e gestione, per ogni utente di apposite credenziali individuali, da utilizzarsi per l'accesso alle varie funzionalità del sistema;
- attribuzione e gestione, per ogni utente, di un codice identificativo che individui in modo univoco le operazioni di versamento/ricarica;
- gestione prenotazioni relative a tutte le tipologie di utenza elencate all'art. 4 del presente Capitolato;
- sistema di gestione dei solleciti tramite SMS;
- aggiornamento tempestivo dei dati, data base compreso;
- funzionalità di storicizzazione, tali da garantire la ricostruibilità a posteriori anche in caso di variazioni tariffarie, di fascia ISEE di appartenenza, ecc.;
- contratto di manutenzione e assistenza on-site full-risk per tutti i dispositivi e gli applicativi software utilizzati nell'ambito del sistema informatizzato, a garanzia del loro corretto e costante funzionamento.
- l'impresa appaltante è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi.
- possibilità offerta al Comune di esportare ed elaborare i dati a fini statistici per l'estrazione di dati e reportistica.

- programma di formazione proposto per gli utenti finali del servizio, con dettaglio dei contenuti e della durata previsti per ogni iniziativa, nonché delle relative modalità di realizzazione.
- il sistema proposto, prodotto dalla dichiarata software house, per essere attuato presso la presente Amministrazione Comunale deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, quali la prenotazione dei pasti automatizzata e la riscossione delle rette.

La presenza di tutte le sopra elencate caratteristiche e funzionalità nel sistema informatizzato fornito dovrà essere attestata, con dichiarazione esplicita, presentata alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a comprovare, tramite dimostrazione pratica organizzata in data e sede concordata con l'Amministrazione appaltante, la presenza di tutti i suddetti requisiti, prima dell'aggiudicazione definitiva.

Si applicano le norme vigenti in materia di continuità e garanzia di dati contenuti in data base.

Sia nell'ipotesi che l'informatizzazione e gestione del sistema siano assicurate direttamente dall'Aggiudicatario, sia che quest'ultimo ne preveda l'affidamento a terzi, il soggetto che vi provvede dovrà:

- utilizzare software regolarmente provvisti di licenza d'uso;
- possedere la certificazione ISO/IEC 27001 per lo sviluppo e/o erogazione di servizi transazionali con raccolta dati ed archiviazione sul proprio data center.

Tra il Comune e l'Aggiudicatario saranno definite procedure di verifica e controllo della corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati ed i pasti prodotti.

Art. 22 – Spese per utenze.

L'Aggiudicatario assume a suo carico tutte le spese relative alle utenze dei centri di cottura e dei refettori (gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono, compressori, montacarichi, ecc.) secondo i seguenti criteri:

- nei locali dove le utenze sono ad uso esclusivo dell'aggiudicatario, lo stesso dovrà provvedere a volturare i relativi contratti di fornitura con i gestori;
- nei locali dove le utenze non sono ad uso esclusivo dell'aggiudicatario le spese per le utenze verranno quantificate mediante rilevazione dei dati registrati dai sottocontatori (energia elettrica ed acqua) posizionati nei diversi locali ovvero, ove non siano installati tali sottocontatori, mediante conteggio analitico delle spese, attuando una proporzione tra i consumi medi ad utente sulle strutture similari;
- la quota per il riscaldamento verrà addebitata all'aggiudicatario effettuando una proporzione tra i consumi effettivi del plesso scolastico ed i mc. dei locali concessi all'aggiudicatario (centri cottura, refettori e locali connessi). Sarà facoltà dell'aggiudicatario predisporre dispositivi di misurazione dei consumi effettivi maggiormente dettagliati;
- l'aggiudicatario provvede alle spese delle linee telefoniche presso i centri di cottura (Gramsci, Rodari e Asilo Nido) corrispondendo al comune l'importo forfettario di euro 500,00 annuali. Sarà facoltà dell'aggiudicatario predisporre linee dedicate o dispositivi di conteggio dei consumi effettivi maggiormente dettagliati;
- l'aggiudicatario provvede alle spese derivanti da tasse, diritti, canoni derivanti dai compressori e montacarichi.

Nel dettaglio le spese per le utenze verranno ripartite nel modo seguente:

| CENTRI COTTURA E/O REFETTORI | UTENZE DA VOLTURARE | CONTEGGI EFFETTUATI DAL COMUNE SU BOLLETAZIONE UTENZE |
|---|---|--|
| SC. GRAMSCI | GAS CUCINA | Riscaldamento in proporzione a m.c. |
| | Enel cucina e refettorio | Consumo acqua da n°2 contatori (calda e fredda) Costo diretto produzione acqua calda periodo estivo 16 Aprile - 14 Ottobre |
| SC. RODARI | GAS CUCINA | Riscaldamento in proporzione a m.c. |
| | Enel cucina refettorio | Consumo acqua da n°1 contatore Costo diretto produzione acqua calda periodo stivo 16 Aprile - 14 Ottobre |
| SC. PAVESE | gas cucina- n° 31988029 | Misuratori di corrente n° 2 Riscaldamento in proporzione a mc Consumo acqua da n°2 contatori |
| ANDERSEN | | Misuratori di corrente Consumo acqua da n°2 contatori Costo produzione acqua calda ripartita in proporzione 1/3 bagni - 2/3 cucina |
| COLLODI | | Misuratori di corrente zona cucina Consumo acqua da contatore |
| ANNA FRANK | | Conteggio forfettario basato tra il n° utenti scuola e il valore "X" calcolato come spese medie generali complessive (acqua, energia elettrica e produzione acqua calda) di Collodi e Andersen/n° utenti delle due scuole |
| PETER PAN | Gas produzione acqua calda contatore n° 29.579.827 | Conteggio forfettario basato tra il n° utenti scuola e il valore "X" calcolato come spese medie generali complessive (acqua, energia elettrica) di Collodi e Andersen/n° utenti delle due scuole |
| GAMBA | | Conteggio forfettario basato tra il n° utenti scuola e il valore "X" calcolato come spese medie generali complessive (acqua, energia elettrica e produzione acqua calda) di Collodi e Andersen/n° utenti delle due scuole |
| APRIERO | | Conteggio forfettario basato tra il n° utenti scuola e il valore "X" calcolato come spese medie generali complessive (acqua, energia elettrica e produzione acqua calda) di Collodi e Andersen/n° utenti delle due scuole |
| Asilo Nido IL BATUFFOLO | Gas cucina | Spese energia elettrica da misuratore Conteggio forfettario basato tra il n° utenti scuola e il valore "X" calcolato come spese medie generali complessive (acqua e produzione acqua calda) di Collodi e Andersen/n° utenti delle due scuole |

Art. 23 - Fornitura di utensileria

E' a carico dell'Aggiudicatario la fornitura di tutti gli utensili, nessuno escluso, utili alla preparazione dei pasti nei Centri di Cottura Comunali e per la distribuzione dei pasti nei centri di distribuzione (mestoloni, cucchiaini, forchettoni, pinze, brocche per l'acqua, ecc.).

Per quanto concerne il consumo dei pasti, l'Aggiudicatario dovrà fornire a tutte le utenze la stoviglieria come segue:

Asilo nido:

- Bambini: tovaglie di plastica, tovaglioli/rotoli di carta, piatti, bicchieri e scodelle in melamina, posate in acciaio, biberon in vetro e tettarelle;
- Adulti: tovaglie di plastica, tovaglioli di carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibili, posateria in acciaio;

Scuole dell'Infanzia:

- Bambini: tovaglie di plastica, tovaglioli/rotoli di carta, piatti, bicchieri in melamina, posate in acciaio;
- Adulti: tovaglie di plastica, tovaglioli di carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibili, posateria in acciaio;

Scuole primarie:

- Bambini: tovaglie di plastica, tovaglioli/rotoli di carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibili, posate in acciaio;
- Adulti: tovaglie di plastica, tovaglioli di carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibili, posateria in acciaio;

Scuole secondarie di primo grado:

- Bambini: vassoi riutilizzabili, tovagliette, tovaglioli e bicchieri di carta, piatti monouso (termosaldati), posate in plastica;

Mensa dipendenti:

- Adulti: vassoi riutilizzabili, tovagliette e tovaglioli di carta, bicchieri di vetro infrangibili, piatti in ceramica, posateria in acciaio.

La composizione degli articoli monouso dovrà essere in materiale tale da garantire una biodegradabilità di almeno il 90%.

Tutti i materiali di consumo e attrezzature impiegate per lo svolgimento del servizio dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 24 – Fornitura dei materiali di consumo e attrezzature.

E' a carico dell'Aggiudicatario la fornitura per tutta la durata dell'appalto, presso i centri di cottura comunale e centri di distribuzione, di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, da impiegare in particolare nelle seguenti operazioni:

- produzione e distribuzione dei pasti: a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi sono le bobine di carta asciugatutto, i guanti monouso ecc.;
- pulizia dei locali e delle attrezzature: a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi sono i detersivi, i sacchi per la spazzatura, ecc. ivi comprese le attrezzature da impiegare nelle operazioni di pulizia, quali carrelli, scope, secchi e quant'altro necessario;
- igiene della persona (toilettes): a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi è la carta igienica, la carta asciugamano, il sapone liquido ecc.;
- funzionamento lavastoviglie e lavatrici: tra i suddetti materiali di consumo vi sono prodotti per il funzionamento delle lavastoviglie e lavatrici impiegate nei centri di distribuzione e presso i centri di cottura comunali utilizzando gli apparecchi dosatori specifici.

Tutti i materiali di consumo e attrezzature impiegati per lo svolgimento del servizio dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 25 – Automezzi per il trasporto pasti.

L'Aggiudicatario dovrà dotare il servizio di automezzi sufficienti e riconosciuti idonei ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 327/80 dalla competente ASL. Si escludono i veicoli adibiti in altro orario di lavoro al trasporto delle carni e dei prodotti ittici, anche se confezionati sotto vuoto e/o surgelati.

E' fatto obbligo all'Aggiudicatario di provvedere alla sanificazione degli automezzi utilizzati presso i centri di cottura comunali, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 47 del DPR 327/80.

Gli automezzi utilizzati per detto servizio dovranno recare la scritta esterna "Città di Orbassano – Refezione Scolastica".

Art. 26 – Relazione sull'andamento del servizio.

L'Aggiudicatario trasmetterà al Comune una relazione trimestrale sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma del personale, all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale.

TITOLO II

Personale impiegato nel servizio e norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunisto.

Art. 27 – Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'Aggiudicatario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

In particolare l'Aggiudicatario, per la preparazione di diete speciali deve garantire la presenza quotidiana di almeno un dietologo o dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento, nonché in conformità a quanto previsto dai D. Lgs. 193/07 e 81/08.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed

è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, l'Aggiudicatario deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

La non ottemperanza agli obblighi sopra precisati sarà motivo di risoluzione del contratto. L'Aggiudicatario deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione, secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti (D.Lgs. 81/2008); I cartelli al termine dell'appalto rimarranno di proprietà del Comune.

L'Aggiudicatario deve predisporre, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, i piani di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Committente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali la Ditta medesima dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività.

L'Aggiudicatario deve altresì certificare gli avvenuti addestramenti in materia di evacuazione.

L'Ente ha predisposto, ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b del D. Lgs. 81/2008, il documento di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.) – allegato E - che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a prendere atto di tale documento, modificandolo ed integrandolo sulla base della natura del servizio che essa dovrà svolgere e sulla base di ogni diverso ed ulteriore rischio rispetto a quelli specifici del servizio stesso.

I costi relativi alla sicurezza derivanti da rischi interferenziali ammontano a € 2.000,00.

Art. 28 - Impiego di energia

L'Impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Aggiudicatario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Aggiudicatario.

Art. 29 – Modalità di inserimento lavorativo dei soggetti disabili.

L'Aggiudicatario deve comunicare al Comune i programmi e le attività di inserimento lavorativo di soggetti disabili impegnati nel servizio indicando le modalità del rapporto con i competenti servizi pubblici in ottemperanza all'art. 17 della L. 68/1999 ed eventuali successivi aggiornamenti, relativa al diritto al lavoro dei disabili.

Art. 30 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camicie, davanti, copricapo, ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Comune.

Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti in modo visibile di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale dell'Aggiudicatario ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti uniformati ed in perfette condizioni igieniche per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal DPR 327/80 art. 42. I camici in uso durante la distribuzione dovranno essere piacevoli, al fine di comunicare all'utenza un'immagine di qualità del servizio e cortesia.

Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio. L'Aggiudicatario dovrà integrare a proprie spese il quantitativo di armadietti ottenuti in consegna dal Comune, affinché ne sia dotato ciascun dipendente in servizio presso i centri di cottura ed i centri di distribuzione. Gli armadietti metallici dovranno rispondere alle prescrizioni di legge che prevedono la presenza di due vani per armadietto, uno per la tenuta di vestiario civile e camice impiegato per le operazioni di pulizia, l'altro per custodire il camice bianco utilizzato durante le operazioni di preparazione o distribuzione dei pasti.

Art. 31 – Organico.

L'organico impiegato nel servizio di refezione scolastica, dipendente dell'Aggiudicatario, dovrà essere dichiarato in sede di offerta, in quantità e qualifica e dovrà comprendere, relativamente ai centri/o di cottura, uno o due capocuoco/i con mansioni di responsabile/i del centro/i di cottura. L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto alla distribuzione/somministrazione dei pasti.

L'Aggiudicatario potrà rilevare/assumere alle proprie dipendenze, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, il personale operante alle dipendenze della ditta attualmente affidataria dei servizi inerenti la refezione scolastica del Comune, regolarmente iscritti nei libri paga e matricola della ditta medesima e che prestano attualmente la loro opera. Il personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario deve essere quello previsto in fase di offerta sia come numero che come mansioni e livello.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico in forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Aggiudicatario in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero del personale sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia.

Nel caso in cui il numero del personale offerto in sede di gara non fosse sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio, in considerazione della complessità dei menù e del numero di diete speciali, l'Aggiudicatario è tenuto a provvedere alle necessarie integrazioni di personale.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.

Art. 32 – Rapporto di lavoro.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Aggiudicatario e quindi indicato nel libro paga dell'Aggiudicatario medesimo. In caso di subappalto dei lavori accessori, l'Aggiudicatario deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltante.

L'Aggiudicatario, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono 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 di inquadramento del personale dipendente dall'appaltatore e alla Provincia di Torino, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale.

Il Comune acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità. Nel caso in cui tale documento segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Comune tratterà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

Art. 33 - Personale comunale a disposizione.

L'Aggiudicatario è tenuto all'impiego del personale comunale messo a disposizione, per le mansioni inerenti il servizio in questione.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'Aggiudicatario, n. 1 esecutore refettorio Cat. B – Posizione economica B2 (legge 68/99) con orario part-time di 25 ore settimanali.

Tale personale manterrà lo stato giuridico di dipendente comunale, con l'applicazione degli istituti giuridici ed economici previsti dai contratti nazionali di lavoro in vigore per il personale comunale.

Il Comune provvederà direttamente alla retribuzione. All'Aggiudicatario compete l'organizzazione e direzione di tale personale. Eventuali interventi disciplinari potranno essere assunti esclusivamente dai competenti uffici del Comune, previa segnalazione dell'Aggiudicatario. La stessa competenza è riservata al Comune per la concessione di ferie e permessi, previ accordi organizzativi tra il Comune e l'Aggiudicatario.

Nel caso di assenza di tale personale per malattia, congedo o altre cause contemplate nei contratti collettivi di lavoro, l'Aggiudicatario dovrà provvedere a sua cura e spese alla relativa sostituzione.

L'Aggiudicatario è tenuto a dare segnalazione al Comune sul rendimento del personale assegnato.

Il personale comunale non può essere adibito a mansioni diverse da quelle proprie del servizio di ristorazione; a tale personale deve essere garantito lo svolgimento delle attuali mansioni.

L'importo della retribuzione di tale personale, ivi compresi gli oneri previdenziali ed assistenziali a carico del Comune e l'IRAP, ammontante alla data odierna a circa € 18.000,00 annui, sono rimborsati al Comune dall'Aggiudicatario con cadenza mensile; tale importo sarà adeguato sulla scorta degli incrementi contrattuali e di carriera che nel corso della durata del contratto dovessero verificarsi; sarà cura del Comune richiedere all'Aggiudicatario tali pagamenti a conguaglio.

Art. 34 – Variazione e reintegri del personale dell'Aggiudicatario.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dell'Aggiudicatario, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, in ragione delle variazioni nell'utenza, della complessità dei menù e del numero di diete speciali. Tali variazioni devono essere comunicate al Comune.

L'Aggiudicatario, in caso di assenza del personale, deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione od integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Aggiudicatario deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

Art. 35 – Personale addetto alla preparazione dei pasti.

L'Aggiudicatario, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso le cucine comunali, dovrà aver eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, nonché dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio e in tema di educazione alimentare per favorire un corretto atteggiamento professionale con l'utenza scolastica.

L'Aggiudicatario dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio di cucina oltre al personale ausiliario in servizio presso le scuole, così come per quanto riguarda ogni altra mansione del personale espressamente richiamata nel presente capitolato ed è tenuto ad informare il Comune della loro effettuazione.

Detti corsi di formazione e aggiornamento dovranno affrontare temi riguardanti il servizio di ristorazione, di sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro e quant'altro previsto nella gestione del presente appalto.

I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso dell'appalto.

L'Aggiudicatario dovrà osservare l'obbligo di frequenza del suddetto personale a corsi di formazione organizzati.

L'Aggiudicatario è inoltre obbligato a tenere sempre presso i Centri di cottura comunali tutti i documenti tecnici contrattuali in modo che il personale addetto al servizio possa consultarli ogniqualvolta si renda necessario.

Prima dell'inizio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro nonché della posizione contributiva.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicato entro 5 (cinque) giorni per iscritto al Comune. Per il personale con funzione di responsabilità dovrà essere trasmessa al Comune il curriculum professionale.

Art. 36 – Trasporto e consegna dei pasti.

L'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di somministrazione, deve assicurare la tempestiva ed ordinata esecuzione del trasporto e consegna dei pasti nel rispetto degli orari di somministrazione, sia nel caso di utilizzo di personale proprio sia nel caso di affidamento in subappalto di tale servizio.

Art. 37 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.

L'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere, per ogni luogo di somministrazione, in ragione di almeno 1 addetto ogni 40 utenti, o frazione di 40, con una tolleranza di più/meno del 10%.

Per quanto riguarda l'Asilo nido, è previsto un addetto ogni 30 utenti.

Nel caso di somministrazione di un elevato numero di diete speciali le suddette percentuali devono essere adeguatamente incrementate al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio nel rispetto dei tempi previsti.

Art. 38 – Responsabile del servizio.

L'Aggiudicatario deve nominare un Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Aggiudicatario.

Il Responsabile del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Comune.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) l'Aggiudicatario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art. 39 – Norme comportamentali del personale.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
- non deve trattenersi con i dipendenti del Comune durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio.

TITOLO III FORNITURA DEI PASTI PER L'ASILO NIDO

Art. 40 – Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio sono assimilabili a quelle relative alla refezione scolastica, con esclusione degli oneri relativi alla prenotazione dei pasti.

Art. 41 – Struttura del menù

La struttura del menù per l'Asilo Nido è la seguente:

Spuntino della mattinata:

frutta fresca di stagione (frullata e/o a pezzi)

Pranzo: (bambini lattanti – bambini divezzi - adulti)

un primo piatto

un secondo piatto con contorno

pane

frutta o yogurt

Merenda:

Latte, the, prodotti da forno, yogurt, gelato, ecc.

Le specifiche tecniche relative al menù sono riportate nelle tabelle allegate.

Art. 42 – Pasti sostitutivi.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione che ne comporta la sostituzione, l'appaltatore dovrà provvedere entro 30 minuti alla predisposizione del seguente menù:

1° piatto: pasta in bianco all'olio

2° piatto: formaggio, verdura cruda, pane

merenda: frutta o yogurt.

Art. 43 - Diete in bianco.

L'Aggiudicatario si impegna a fornire senza ulteriori oneri aggiuntivi, le diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne (pollo/tacchino) al vapore.

Art. 44 - Diete speciali.

L'Aggiudicatario su richiesta del personale preposto dell'Asilo Nido deve provvedere alla preparazione delle diete speciali per gli utenti affetti da documentate patologie di tipo cronico, intolleranze alimentari permanenti (es. celiachia), allergie alimentari.

La predisposizione degli alimenti per le diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista.

Per tutto quanto non contemplato nel presente articolo si fa riferimento all'articolo 13 del presente capitolato.

Art. 45 - Diete speciali e a carattere etico o religioso.

Nei casi di necessità determinata da motivazione di salute o religiose o etiche, l'Aggiudicatario è obbligato, a richiesta del personale dell'asilo nido preposto, a provvedere alla sostituzione degli alimenti previsti nel menù del giorno con alimenti alternativi.

Art. 46 - Prenotazione pasti e orari di consegna.

Relativamente agli utenti dell'asilo nido (bambini/adulti), il Comune provvede con proprio personale ad effettuare settimanalmente la prenotazione dei pasti per la settimana successiva comunicando il numero all'Aggiudicatario unitamente al menù previsto.

Il Comune comunicherà giornalmente all'Aggiudicatario entro le ore 10,30 per il tramite del personale dipendente, le eventuali variazioni del numero dei pasti prenotati per il giorno seguente.

Resta inteso che il Comune corrisponde il pagamento solo per il numero dei pasti giornalieri richiesti e prenotati il giorno prima.

Art. 47 – Locali per la produzione dei pasti e orari di somministrazione.

Il Comune mette a disposizione, a titolo gratuito, dell'Aggiudicatario il centro di cottura dell'Asilo Nido "Batuffolo" - Via Italia 13 con i relativi impianti, macchinari, attrezzature e arredi.

L'Aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza la preventiva autorizzazione del Comune.

Quanto preso in consegna dall'Aggiudicatario si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e ad eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, reintegro dell'utensileria che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria, autorizzata dal Comune e apportata dall'Aggiudicatario alla struttura, agli impianti, ai macchinari ed alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà del Comune e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

L'Aggiudicatario dovrà utilizzare il centro di cottura comunale Asilo Nido solo per la produzione dei pasti riservati agli utenti e personale adibito al servizio del Comune di Orbassano o comunque da questo autorizzato.

Orario di distribuzione dei pasti:

- spuntino della mattinata: ore 8,40
- pranzo dei bambini: ore 11,00
- merenda: ore 15,00
- pranzo adulti self-service (1° turno ore 12,45 – 2° turno ore 13,15)

Art. 48 – Menù e grammature personale asilo nido.

La struttura del menù del personale dell'asilo nido è assimilabile a quella dei bambini divezzi. La grammatura degli alimenti è assimilabile a quella dei dipendenti comunali.

TITOLO IV NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 49 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute.

L'Aggiudicatario prima dell'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al D. Lgs. 193/07 e successive modificazioni.

Presso le cucine comunali e presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre al personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento; i relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del personale incaricato dal Comune.

Art. 50 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.

L'Aggiudicatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dal Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

Art. 51 - Norme per una corretta igiene della produzione e degli alimenti.

L'Aggiudicatario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio, osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e che queste siano comprese nel Piano di

Autocontrollo HACCP, di cui deve essere assicurata la scrupolosa osservanza da parte del personale addetto.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carni lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

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

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione, le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

L'Aggiudicatario deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti, abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle normative vigenti in materia di igiene sugli alimenti.

Art. 52 - Indumenti di lavoro.

L'Aggiudicatario, in conformità a quanto disposto dal DPR 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio – compreso l'eventuale personale comunale – idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso alle celle frigorifere.

L'Aggiudicatario deve fornire inoltre al personale operante divise per il servizio di pulizia.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal DPR 327/80.

Art. 53 - Igiene del personale e della produzione.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

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, smistamento ecc.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate, con diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione dei responsabili per le diverse fasi, firmati dal responsabile legale, come previsto nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

Art. 54 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.

L'Aggiudicatario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve, in ogni centro di cottura, giornalmente prelevare due aliquote da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, sigillati con fascetta attestante la data e la composizione del pasto e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4 ° C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura - 18°C per 72 ore; valgono in ogni caso le eventuali disposizioni più rigide previste nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

Art. 55 - Divieto di riciclo.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO V TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 56 - Manipolazione e cottura.

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

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

Art. 57 - Preparazione.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale. 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 essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Le operazioni di preparazione di cui sopra devono essere effettuate con l'ausilio di mascherine e guanti monouso, laddove la legislazione vigente lo preveda.

Art. 58 - Operazioni preliminari.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità indicate nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato e nel rispetto delle seguenti condizioni minime:

- 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 dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario, prima della cottura deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0° C. e +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 formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) 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 (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni sono guasti possono essere momentaneamente utilizzate friggitrici, previa comunicazione al Comune; 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.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

Art. 59 - 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 norme vigenti, poste in recipienti idonei e conservate 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 antecedente il consumo sono: arrostiti e lessi.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti, a temperatura ambiente sottoponendoli a immersione in acqua.

Art. 60 - Pentolame per la cottura.

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

Art. 61 - Condimenti.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extravergine d'oliva.

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 che sarà 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 di 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.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministero della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991 e s.m.i..

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 62 – Tabelle merceologiche

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e, se esistenti, quelle particolari.

Si richiede, comunque, merce di prima qualità.

E' esclusa la fornitura di alimenti geneticamente modificati.

Non è consentito l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche se vegetali.

E' inoltre fatto divieto di utilizzare alimenti contenenti conservanti ed additivi (quando non sia strettamente indispensabile come garanzia di qualità igienica).

Il rifornimento dei vari prodotti deve avvenire con modalità tali da assicurare e garantire fino al consumo il mantenimento dei requisiti igienici e la freschezza, delle caratteristiche microbiologiche – chimiche – fisiche di legge e della ottima qualità. A tal fine dovrà porsi particolare attenzione affinché sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata.

Le confezioni e gli imballaggi devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente, rispondere a tutte le norme igieniche ed essere sufficientemente resistenti al fine di garantire una protezione efficace del prodotto.

Le confezioni, gli imballaggi e le etichettature devono riportare, oltre le menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali, anche quanto prescritto dalle norme relative alle singole categorie di prodotti.

In ogni caso i prodotti alimentari devono arrivare presso il centro di produzione pasti in confezioni ed imballaggi integri, originali, asciutti, puliti, senza alterazioni, né presentare rigonfiamenti, punti di ruggine, ecc., nonché essere provvisti delle etichettature riportanti le specifiche richieste delle vigenti norme legislative.

Devono essere utilizzate confezioni di capacità limitata al consumo complessivo giornaliero onde evitare il più possibile la conservazione di confezioni non più integre.

Il trasporto deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti in materia, in particolare non deve essere assolutamente disattesa la normativa disciplinare, i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, i requisiti dei contenitori per prodotto non confezionati all'origine (es. pane) e quella concernente le temperature di trasporto.

I prodotti devono essere accompagnati dai documenti commerciali/sanitari richiesti dalle vigenti normative generali e particolari.

Ogni prodotto, infine, deve essere conservato rispettando le corrette temperature di conservazione ed in locali idonei e rispondenti alle norme igienico – sanitarie, nonché in condizioni di igiene e di manutenzione tale da evitare contaminazioni.

Le garanzie richieste nelle tabelle merceologiche devono essere verificabili e pertanto le relative informazioni devono essere ben visibili in etichetta (per gli alimenti preconfezionati), sul documento commerciale (per i prodotti sfusi) e facilmente riscontrabili al controllo, in modo da consentire il rilievo immediato di eventuali “Non conformità”.

Le tabelle merceologiche sono le seguenti:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI VEGETALI VARI

Sono richiesti prodotti stagionali “a filiera corta e D.O.P.” nelle tipologie che risulteranno dall'offerta tecnica dell'Aggiudicatario.

I prodotti ortofrutticoli, devono provenire anche da coltivazioni biologiche certificate dagli Organismi di controllo autorizzati.

I prodotti ortofrutticoli inoltre devono:

- essere di categoria “1^”;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Agea con relativi registri e dichiarazioni di produzione, nonché essere provvisti di idonea documentazione in conformità al D.M. 338/92;
- rispondere ai requisiti di cui al regolamento 2092/91 e s.m.i..

Le caratteristiche minime di qualità e di categoria, la calibrazione e la pezzatura, nonché le tolleranze di qualità e di calibro devono almeno corrispondere ai requisiti dalla legge 268/67 e alle disposizioni vigenti in materia. Nel caso in cui qualche prodotto ortofrutticolo non abbia specifici riferimenti legislativi, questo deve attenersi comunque ai requisiti di qualità previsti per un prodotto di simile morfologia.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata alle necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo.

I prodotti ortofrutticoli, inoltre, devono provenire da coltivazioni italiane ed essere:

- di stagione

- in stato ottimale di maturazione e conservazione
- selezionati
- esenti da residui di anticrittogamici, fertilizzanti chimici e antiparassitari
- privi di terra ed altre impurità
- esenti da malattie e/o parassiti
- privi di additivi aggiunti per la conservazione.

E' consentito, per le verdure: patate, carote, zucchine, melanzane, peperoni, cavolfiori, spinaci, ecc., l'utilizzo di prodotto IV gamma purché il prodotto stesso risulti possedere ancora il 70% di vita utile al momento dell'impiego; in etichetta dovrà essere chiaramente indicato che il prodotto medesimo non necessita di ulteriore lavaggio; in caso contrario il lavaggio deve essere descritto come fase nella procedura di preparazione presso il centro cottura.

Devono essere forniti tutti i prodotti ortofrutticoli previsti nei menù e ogni prodotto deve essere di calibrazione o pezzatura idonea alla preparazione dei piatti indicati nel menù stesso e la frutta, in particolare, deve essere possibilmente di peso pari alla grammatura indicata negli allegati A, B, C e D.

Allo stesso modo il cultivar, anche se non specificato nell'elenco sotto indicato, deve essere idoneo alla preparazione dei menù previsti.

Alcuni cultivar richiesti:

- zucche: produzione regionale (Piemonte).
- mele: produzione regionale (Piemonte).
- pere: produzione regionale (Piemonte).
- albicocche: produzione regionale (Piemonte).
- susine: produzione regionale (Piemonte).
- ciliegie: produzione regionale (Piemonte).
- pesche: produzione regionale (Piemonte).
- nettarine: produzione regionale (Piemonte).
- kiwi: produzione regionale (Piemonte).
- arance: Sicilia, Calabria.
- mandarini: Sicilia, Calabria.
- limoni: Sicilia, Calabria.
- uva da tavola: produzione nazionale.
- Banane: provenienti dal commercio equo-solidale.

Relativamente agli ortaggi si specifica che le erbe devono avere il gambo sottile in modo da cuocere contemporaneamente alla foglia.

Sono accettabili come surgelati, oltre agli spinaci, i seguenti prodotti: legumi, fagiolini, erbe, verdure miste per minestra (previsti nelle preparazioni di "primi piatti").

Non è invece ammesso l'utilizzo di frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodoro pelati da preferirsi alle passate di pomodoro (di produzione italiana).

Ogni collo deve contenere prodotti omogenei, della stessa specie, qualità e cultivar, dello stesso calibro o pezzatura, se per gli stessi esiste, e di grado di maturazione uniforme.

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche minime generali:

- puliti
- integri
- sani

- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.)
- non devono presentare attacchi di parassiti
- essiccati uniformemente
- aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- preconfezionati, possibilmente in confezione sottovuoto e di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate

Per l'asilo nido si richiedono legumi decorticati.

Cultivar:

fagioli: Borlotto, Cannellino

lenticchie: di Villalba, di Allamura, di Mormanno, di Castelluccio

ceci: comune, Cottolo, Migno, Principe.

CARNI

Il menù prevede carni bovine, suine e avicole.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere;
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione);
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - data di nascita;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
 - paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +7°C, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +4.

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

La carne avicola (polli e tacchini) deve essere pienamente conforme alle prescrizioni del D.P.R. 495/97 e delle altre norme vigenti in materia.

Caratteristiche generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A – Reg. CEE n. 1906/90;
- devono provenire da allevamenti piemontesi, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi ai parametri contenuti nelle Linee guida approvate dalla Regione Piemonte;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92;
- le carni di pollo (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono provenire da allevamenti piemontesi e ottenute da animali allevati a terra con mangimi vegetali. Devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudature;
- le carni di tacchino (di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono provenire da allevamenti nazionali e ottenute da animali allevati con mangimi vegetali;
- devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 109/92. s.m.i.

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30/4/1962, del R.D. n. 298 del 20/12/1928 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- devono provenire da allevamenti piemontesi alimentati con mangimi di origine vegetale;
- devono presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- devono risultare compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

UOVA

Caratteristiche:

- di gallina, provenienti da allevamenti biologici nazionali a terra, fresche, di categoria A o extra etichettate e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione e al regolamento CEE 1907/90 e s.m.i.
- devono avere il guscio sano, senza incrinature e privo di imbrattamenti
- devono possedere la certificazione prescritta in merito al rispetto delle norme riguardanti i residui di farmaci negli alimenti, nonché le altre certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.

SALUMI

Tipologia: salumi crudi e cotti non insaccati - preferibilmente DOP, IGP e tradizionali - di produzione nazionale.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Deve essere confezionato conformemente alle disposizioni del D. Lgs. 537/92 e alle altre disposizioni vigenti in materia. Inoltre :

- deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata (D.M. 21.03.1973)
- deve provenire da cosce di suini allevati e macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati, le quali carni, sottoposte a controlli periodici, a sondaggio, per la ricerca dei residui, dovranno essere lavorate in stabilimenti conformi alle vigenti normative
- deve essere di coscia e privo di polifosfati aggiunti
- la carne utilizzata non deve essere stata congelata
- deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi pericolanti all'interno dell'involucro
- non deve avere un'eccessiva quantità di grasso
- deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, né iridizzazione, picchiettature o altri difetti
- in ogni fase della filiera deve essere conservato unicamente a temperatura di refrigerazione
- l'etichettatura deve indicare, in maniera leggibile, le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo

- l'affettatura deve avvenire il giorno stesso dell'utilizzo presso il centro di produzione pasti
- deve essere utilizzato questo tipo di prosciutto non solo per il secondo piatto di prosciutto, ma anche quando figura come ingrediente di cucina in preparazione di altri piatti come saltimbocca o involtino o rollata.

PRODOTTI SURGELATI

Sono previsti prodotti ittici e talune verdure surgelate.

Condizioni generali:

- devono essere preparati e confezionati in conformità alla L. 27/01/1968 n. 32 e al D. Lgs. 110/92 e alle norme vigenti;
- essere in preconfezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto scongelamento (anche parziale) quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore;
- la durata di conservazione è in funzione alla temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta;
- i prodotti surgelati non devono presentare difetti tipo alterazioni di colore, odore e sapore bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione in profondità;
- il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI ITTICI

I pesci surgelati:

- devono essere prodotti ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- non è tollerata una glassatura superiore al 20%;
- la pelle del pesce deve essere tesa e aderente ai tessuti, integra ed esente da lacerazioni; la forma deve essere tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver riportato il pesce ad una temperatura di 15 – 20°C;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica;
- non devono presentare grumi di sangue, resti di pinne, residui di membrane o di pareti addominali, tracce di attacchi parassitari;
- i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a mm. 5;
- avere vita residua pari almeno al 75%.

VERDURE SURGELATE

Sono ammesse verdure surgelate limitatamente alle varietà richieste fuori stagione (piselli, bietole, ecc.).

Oltre alle caratteristiche generali dei prodotti surgelati, le verdure surgelate:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non devono avere scottature da freddo, attacchi fungini o di insetti, né malformazioni varie;
- non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, insetti o parassiti;
- devono apparire ben impacciati, ossia i pezzi devono essere separati e senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa;
- il prodotto non deve apparire spappolato;
- il calo in peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono presentare il colore, la forma e le caratteristiche proprie della varietà

PANE

PANE

Deve essere preparato nel rispetto della L. 580/87 e s.m.i. e delle altre norme vigenti confezionato con farina di grano tenero tipo "O" (od integrale dove richiesta) senza grassi aggiunti, latte, né additivi.

Il grado di abbruttamento o di umidità dovrà essere quello previsto dalle vigenti disposizioni.

Deve essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben cotto, di pezzatura non superiore ai 60 grammi.

La farina impiegata deve corrispondere alle caratteristiche indicate nelle vigenti disposizioni legislative.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo dell'olio extra – vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con la crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto o l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o di altro.

Non deve essere surgelato cotto e/o conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto.

PANE GRATTUGGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco preparato conformemente alle vigenti disposizioni igienico sanitarie.

Non deve contenere grassi.

CROSTINI DI PANE

Devono essere preparati con pane di cui sopra oppure di tipo toscano, sottoposto a tostatura.

CRACKERS/FETTE BISCOTTATE/FIOCCHI DI CEREALI

Devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nel D.P.R. 283/93 e nelle disposizioni normative vigenti in materia.

Inoltre devono essere:

- preparati con farina proveniente da coltivazioni biologiche certificate;
- eventualmente con l'aggiunta di olio di oliva, arachide, mais, soia e girasole, con esclusione di qualsiasi altro grasso di origine vegetale;
- senza grassi animali;
- freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole;
- confezionati.

BISCOTTI SECCHI

Devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nelle disposizioni legislative vigenti in materia.

Devono inoltre essere:

- preparati con farina proveniente da coltivazioni biologiche certificate;
- senza additivi;
- senza grassi animali;
- senza grassi vegetali non specificati; i grassi impiegati possono essere: olio extravergine di oliva, arachidi, mais, soia, girasole;
- senza albume d'uovo (limitatamente ai bambini lattanti)
- di ottima qualità;
- di tipo e formato diverso, alternando la qualità;
- indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Non devono presentare difetti tipo:

- presenza di macchie;
- spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapori e odori atipici.

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Il latte e i prodotti a base di latte devono rispettare le norme di cui al D.P.R. 54/97, alla L. 1526/56 e alle disposizioni legislative vigenti. Inoltre devono essere prodotti con latte di provenienza piemontese.

Latte

deve:

- essere fresco di tipo "parzialmente scremato" se consumato come bevanda nella merenda, con data di scadenza non inferiore a 3 giorni oltre la data di utilizzo;
- aver subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere di tipo "parzialmente scremato" a lunga conservazione (UHT) se utilizzato per preparazioni alimentari come ingrediente; in questo caso dovrà avere una vita residua di almeno 75 giorni e la confezione, una volta aperta, dovrà essere conservata in frigorifero per non più di 2 giorni.

Burro di produzione piemontese

deve altresì rispettare le indicazioni della L. 1526/56 e s.m.i.:

- burro di qualità;

- confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- non sottoposto a congelamento;
 - non deve presentare tracce di alterazioni (odore rancido, alterazioni di colore, crescita di muffa);
- possedere vita residua pari almeno al 75%.

L'utilizzo del burro, esclusivamente a crudo, deve essere limitato alle preparazioni che lo prevedono espressamente in ricetta.

Yogurt di produzione piemontese

deve:

- essere intero e di tipo cremoso, alla frutta (senza pezzi) , di gusti diversi;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10(8) sia per Str. Thermophilus sia per L. Bulgaricus;
- non deve contenere additivi né aromi;
- fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 20 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

Gelato di produzione piemontese

NON deve contenere coloranti artificiali.

Budino

deve, preferibilmente, essere preparato presso il centro di cottura dalla ditta appaltatrice; qualora venisse utilizzato il prodotto preconfezionato questo dovrà essere:

- pastorizzato;
- senza additivi né aromi;
- fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 20 giorni di conservazione prima della data di scadenza

Formaggi

Si richiede per la presente sub categoria merceologica la fornitura di prodotti “a filiera corta” e/o DOP e/o IGP; questi dovranno pertanto riportare la marcatura o il contrassegno specifico.

Caratteristiche generali:

- preparati secondo “buone tecniche di produzione” caratteristiche dei vari tipi di formaggio;
- possedere le caratteristiche organolettiche tipiche delle singole specialità casearie;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore, di colorazioni o dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- i formaggi da pasto, a denominazione di origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nella normativa vigente e riportare la marcatura o il contrassegno specifico;
- i formaggi freschi non devono contenere conservanti e additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- è escluso l'utilizzo di formaggi fusi (formaggini, sottilette ecc).

Altre caratteristiche particolari:

Fontal

- di sapore poco pronunciato;
- di stagionatura non inferiore ai 2 mesi;
- se non consegnato in forme intere, essere confezionato;

Parmigiano Reggiano e Grana Padano

- di prima scelta;
- stagionatura di almeno 18 mesi;
- idoneo sia da tavola sia da grattugia;
- grattugiato presso il centro produzione pasti il giorno stesso di utilizzo;
- se non consegnato in forme intere, essere confezionato.

Mozzarella

- prodotta con latte vaccino pastorizzato;
- priva di additivi;
- il caglio utilizzato deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- preconfezionata in confezioni monodose;
- avere al momento del consumo non più di 5 giorni dalla data di produzione;
- essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

Ricotta

- prodotta con puro latte vaccino, pastorizzato;
- priva di additivi;
- il caglio deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici;
- fresca, morbida e di prima qualità;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo prodotto e le indicazioni previste dalla vigente legislazione in vigore;
- da porzionare al momento della distribuzione;
- essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- avere al momento del consumo non più di 5 giorni dalla data di produzione;

Tomini

- prodotti con puro latte vaccino fresco, pastorizzato;
- privi di additivi;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- devono essere privi di crosta;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- avere al momento del consumo almeno 15 giorni prima della data di scadenza.

Certosa

- prodotta con puro latte vaccino, pastorizzato;
- priva di additivi;
- il caglio deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici;
- fresca, morbida e di prima qualità;
- essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- avere al momento del consumo non più di 5 giorni dalla data di produzione;

CEREALI e PRODOTTI FARINACEI

Devono essere di 1ª categoria .

ORZO

- deve essere utilizzato orzo perlato;

- deve risultare sano e pulito, ovvero indenne da parassiti (insetti, crittogame) ed alterazioni microbiologiche;
- non devono esserci corpi estranei, quali larve, frammenti di insetti o di stelo, semi di erbe infestanti, polvere o pietrisco;
- deve avere pezzatura omogenea, sono ammessi lievi difetti di forma;
- l'essiccazione deve essere uniforme;
- il consumo deve avvenire entro l'anno della produzione.

RISO SEMIINTEGRALE/FARINA DI RISO

- sottoposto alle operazioni di tipo sbramatura;
- conforme alla L. 325/58 e alle altre disposizioni legislative vigenti;
- riso semilavorato tipo Rosa Marchetti o Baldo a grana lunga;
- deve risultare indenne da parassiti (insetti, crittogamici), da alterazioni microbiologiche e non devono esserci corpi estranei quali larve, frammenti di insetti, ecc.;
- non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

FARINA

- farina bianca di tipo 00 di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 580/67 e dalle altre disposizioni legislative vigenti;
- non deve contenere imbiancanti, farine di altri cereali e altre sostanze estranee non consentite;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS, SEMOLINO DI GRANO E CUSCUS

- deve essere ottenuta mediante macinazione di farine di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;
- per il resto valgono, ove pertinenti, le regole per la farina bianca.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e nelle altre norme legislative vigenti.

Inoltre:

- prodotta con farina proveniente da coltivazioni nazionali certificate;
- non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli;
- deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe;
- deve essere garantita una congrua rotazione dei formati di pasta utilizzata per la preparazione dei Menù;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: tempo di cottura, aumento di peso per la cottura, tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili;
- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

PASTA ALIMENTARE FRESCA

Oltre alle caratteristiche di cui sopra:

- deve essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- il ripieno sarà costituito unicamente da verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi aggiunti;

- con vita residua pari almeno al 75%.

GNOCCHI

- preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi aggiunti;
- con vita residua pari almeno al 75%.

GENERI VARI

POMIDORO PELATI

Devono provenire da agricoltura biologica nazionale e possedere i requisiti minimi previsti dalla legislazione vigente (D.P.R. 428/75 e s.m.i.).

Inoltre devono essere privi di additivi e non presentare acidità troppo accentuata.

PESTO CONFEZIONATO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i.

SUCCO DI LIMONE

Deve essere naturale, fresco, spremuto presso il centro di produzione pasti il giorno stesso dell'utilizzo, ottenuto da limoni non trattati, provenienti da agricoltura biologica in aree tradizionali italiane.

SUCCO DI FRUTTA BIOLOGICO PRIVO DI ZUCCHERO AGGIUNTO E ADDITIVI

- deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 489/1982 e ss. mm. ii. e dalle altre disposizioni vigenti;
- non deve presentare alcuna alterazione;
- deve essere fornito in tetrabrik da 200 ml ciascuno, munito singolarmente di cannuccia;
- riportare la certificazione di biologico da parte degli Enti preposti.

MARMELLATA

- possedere i requisiti previsti nel D.P.R. 401/82 e nelle altre disposizioni vigenti;
- la confettura deve essere del tipo Extra;
- deve essere priva di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti ad eccezione della pectina;
- l'aroma il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- di gusti diversi;
- fornita in barattoli di vetro.

MIELE

Deve essere conforme alle prescrizioni di cui L. 753/82 e alle norme vigenti in materia.

Deve inoltre essere di nettare di fiori d'acacia di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge.

CIOCCOLATO

Deve essere al latte e possedere i requisiti di cui alla L. 351/76 e alle altre disposizioni vigenti.

Non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

CACAO

Deve essere puro in polvere, senza additivi e conservanti.

ORZO

Deve essere solubile privo di additivi e conservanti.

TISANE, CAMOMILLE

Caratteristiche:

- non devono essere zuccherate;
- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee;
- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;
- devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

SALE

Deve essere utilizzato sale marino integrale. Il prodotto non deve contenere impurità o corpi estranei. Il sale fino deve essere iodurato e/o iodato in conformità al D.M. 562/95.

OLIO

È previsto l'uso di olio di oliva extra vergine di produzione nazionale.

Tale prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalla L. 1407/60 e da ogni altra disposizione vigente in materia.

Olio extra vergine di oliva

Deve essere:

- di prima spremitura a freddo;
- di ottima qualità;
- conservato in contenitori di vetro scuro, in latte o lattine per un periodo non superiore a circa 1 anno da una spremitura all'altra;
- i contenitori dovranno comunque avere capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di olio residuo.

PRODOTTI DIETETICI

In riferimento agli artt. 13, 43, 44 e 45, l'Aggiudicatario è tenuto alla fornitura dei prodotti occorrenti per la predisposizione delle diete speciali (celiachia, allergie, intolleranze, a carattere etico-religioso, in bianco)

Art. 63 – Quantità degli ingredienti

La quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nei menù, nelle ricette integrative e nel manuale "In mensa con gusto" per ciascuna categoria di utenti (allegati A, B, C e D) nei quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO VII

NORME PER LA CONSERVAZIONE ED IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art. 64 – Modalità di conservazione dei pasti pronti durante il trasporto

L'Aggiudicatario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "mantenere" i pasti negli appositi contenitori.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio/scuola cui il contenitore termico per alimenti è destinato.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art. 65 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti pronti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'Aggiudicatario ad integrazione delle attrezzature messe a disposizione dal Comune, deve, se del caso, provvedere ad acquisire idonei contenitori termici e bacinelle gastronom in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Aggiudicatario è obbligato ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Per il trasporto sono espressamente esclusi i contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronom in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Art. 66 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

L'Aggiudicatario deve attuare il Piano dei trasporti da presentare al Comune prima dell'inizio del servizio (trasporto dei pasti). In particolare si richiede che il trasporto dei pasti pronti sia organizzato in modo tale che l'intervallo intercorrente tra il termine della preparazione dei pasti presso i centri di cottura comunali e la loro somministrazione presso i plessi scolastici, siano ridotti al minimo, in modo da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche delle preparazioni ed evitare dannosi cali di temperatura.

Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente al Comune specificandone le motivazioni.

Per i pasti preparati presso le cucine comunali, l'Aggiudicatario deve effettuare la consegna dei pasti presso i locali di consumo entro un tempo massimo di 10/15 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo locale di consumo.

In caso di errori di qualunque natura nella consegna dei pasti l'Aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

TITOLO IX

PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DI PASTI PRONTI

Art 70 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e nei centri di cottura detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine comunali e presso i locali di consumo devono essere svolte conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente.

In particolare l'Aggiudicatario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e consumo, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante, tovagliette a perdere e carta igienica ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti/spogliatoi. Negli armadi/spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

L'Aggiudicatario deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine comunali, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo – refettori devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 71 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo.

L'Aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

Deve inoltre garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

Art. 72 – Interventi di disinfezione e derattizzazione.

L'Aggiudicatario deve effettuare presso le cucine comunali ed i refettori un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per il Comune, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari.

Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 73 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi le attrezzature presenti presso le cucine comunali dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori dei quadri elettrici dovranno essere disinseriti.

Art. 74 – Lavaggio e pulizia.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione ed alla preparazione degli alimenti.

Art. 75 – Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti.

L'Aggiudicatario deve provvedere affinché le aree di pertinenza delle cucine comunali (quali ad es. i cortili), comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta.

Art. 76– Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi.

L'Aggiudicatario deve provvedere dopo la consumazione dei pasti da parte degli utenti e in loro assenza al riassetto dei refettori.

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Art. 77 – Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi ed i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come "*materie prime seconde*" in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO X

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 78 – Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione scolastica e la qualità della produzione, il Comune e l'Aggiudicatario provvedono, ognuno per la propria competenza, ad effettuare i controlli di merito.

Oltre che direttamente dal Comune, per il tramite del settore Refezione, i controlli saranno effettuati dai competenti servizi dell'ASL, nonché da eventuali organismi esterni incaricati dal Comune.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Verranno effettuati controlli sulle derrate alimentari, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e igienico sanitario e qualora non risultassero corrispondenti alla quantità richiesta, l'Aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti, ovvero se all'analisi la merce stessa non dovesse presentare i requisiti prescritti nel presente Capitolato e suoi

allegati, essa sarà senz'altro respinta e dovrà essere immediatamente sostituita, addebitando all'aggiudicatario, oltre alle spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri sostenuti per i controlli e analisi, riconoscendo comunque al Comune la facoltà dell'addebito delle penalità previste all'art. 101; è fatta salva, in caso di recidiva, la rescissione del contratto secondo quanto stabilito ai successivi artt. 97 e 98 da parte del Comune.

Art. 79 – Controlli da parte del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, periodicamente senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Il personale addetto al controllo è tenuto a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario; l'Aggiudicatario deve garantire che il proprio personale non interferisca sulle procedure di controllo degli organismi o tecnici incaricati dal Comune.

Il Comune farà pervenire all'Aggiudicatario per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Aggiudicatario deve uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Aggiudicatario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.

L'Aggiudicatario sarà tenuto inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, ripresa video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

I tecnici effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

L'Amministrazione Comunale potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del servizio e l'organico utilizzato;
- l'igiene della produzione;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- la verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie;
- le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- la verifica del grado di soddisfazione dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti;
- adeguatezza delle attrezzature.

Art. 80 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire le derrate, in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apportare un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

Il Comune, a seguito dei controlli che abbiano rilevato situazioni difformi o di pericolo, notificherà di volta in volta all’Aggiudicatario eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro il tempo massimo indicato nella comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L’Aggiudicatario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal Comune, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l’Aggiudicatario non avrà avanzata nessuna valida controdeduzione, il Comune applicherà le penali per le contestazioni addebitate.

Art. 81 – Esercizio dell’autocontrollo da parte dell’Aggiudicatario

In ossequio a quanto disposto dal D.Lgs. 193/07 e successive modifiche e integrazioni, l’Aggiudicatario dovrà produrre entro 30 giorni dall’attivazione del servizio e a pena di decadenza dal contratto, apposito manuale di autocontrollo basato sul sistema HACCP.

Il manuale di autocontrollo HACCP, redatto con riferimento puntuale al servizio, strutture e locali di cui al presente appalto, dovrà essere opportunamente modificato e integrato, se richiesto, dai competenti organi sanitari di controllo e sulla base delle loro eventuali osservazioni. Il materiale dovrà a cura ed onere dell’Aggiudicatario, essere aggiornato, modificato e integrato in conseguenza di intervenute modifiche legislative e regolamentari o per l’acquisizione di nuove tecniche scientifiche di indagine e controllo sull’igiene degli alimenti.

Inoltre, l’Aggiudicatario deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.

Art. 82 – Diritto di controllo da parte della Commissione genitori e degli utenti.

I genitori degli alunni possono partecipare al funzionamento del servizio di ristorazione mediante apposita commissione mensa.

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell’andamento del servizio e di proposte nei confronti del Comune; la sua composizione e le sue attribuzioni sono regolamentate con atti interni al Comune che sono resi noti all’Aggiudicatario.

Il Comune provvederà a comunicare all’Aggiudicatario il nominativo dei componenti l’organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo, nonché l’elenco delle attività che questi possono esercitare.

L’Aggiudicatario deve fornire obbligatoriamente ai componenti la Commissione camici e copricapo monouso che i componenti stessi dovranno indossare per poter accedere ai centri di cottura.

TITOLO XI

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 83 – Locali per la produzione dei pasti

Il Comune mette a disposizione, a titolo gratuito, dell’Aggiudicatario i tre centri di cottura di cui al precedente art. 14 con i relativi impianti, macchinari, attrezzature ed arredi.

L'Aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza la preventiva autorizzazione del Comune.

Per quanto preso in consegna dall'Aggiudicatario, l'Amministrazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie, e ad eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, reintegro dell'utensileria che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria apportata dall'Aggiudicatario alla struttura, agli impianti, ai macchinari ed alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà del Comune e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

L'Aggiudicatario dovrà utilizzare i centri di cottura comunali solo per la produzione dei pasti riservati agli utenti del Comune di Orbassano o comunque da questo autorizzati.

Art. 84 – Verbale di consegna dei locali e inventario

Prima dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, verrà formalizzata con apposito verbale la consegna dei locali e delle attrezzature di proprietà comunale che sono messe a disposizione dell'Aggiudicatario in comodato gratuito, previa redazione, in contraddittorio tra le parti, dell'inventario dei beni dati in uso; tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 85 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dal Comune all'Aggiudicatario devono essere utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Aggiudicatario, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Art. 86 – Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni caso ogni dodici mesi le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Aggiudicatario, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Aggiudicatario sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi trenta giorni dal riscontro.

Art. 87 – Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Aggiudicatario si impegna a riconsegnare al Comune i locali di sua proprietà con relativi impianti, macchine, attrezzature ed arredi, nella quantità, specie e qualità di quanto desumibile dal verbale di consegna ed alle eventuali integrazioni successive. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Oltre ai beni già di proprietà comunale, sarà consegnato al Comune, in forza del presente capitolato, quanto dall'Aggiudicatario acquistato nel corso del contratto, in termini di mobili, attrezzature, stoviglie.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine ed arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Aggiudicatario.

TITOLO XII

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 88 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio.

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Aggiudicatario.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario la cura e gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie e quant'altro contemplato nel presente capitolato.

Art. 89 – Responsabilità e assicurazioni.

L'Aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni.

Durante l'esecuzione del contratto, l'Aggiudicatario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo.

E' fatto dunque obbligo all'Aggiudicatario di mantenere l'Amministrazione Comunale sollevata e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

Grava altresì sull'Aggiudicatario l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:

a) - apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto;

- la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro;
- il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori;
- la polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:
 - RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
 - Danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;
 - Danni a terzi da incendio;
 - Danni a terzi da inquinamento accidentale;
 - Danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dell'appalto;
- la polizza R.C.T. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunale.

b) - apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), e riferita specificamente al presente appalto;

- la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tre milioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.000.000,00 (un milione/00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato;

- il novero degli “assicurati” dovrà espressamente comprendere, oltre all’appaltatore, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori;
- la polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa;
- la polizza R.C.O. dev’essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell’appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell’Amministrazione comunale.

Qualora l’appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s’intendono vincolati a favore del Comune di Orbassano specificatamente per il presente appalto.

I suddetti contratti assicurativi devono essere depositati, in copia, presso il Comune entro la data di inizio del servizio.

Art. 90 - Licenze e autorizzazioni.

L’Aggiudicatario deve richiedere, prima dell’assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta o benestare rilasciati da parte della autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene, ivi compresa l’autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62 e s.m.i., volturando a suo nome quelle già in capo al Comune o alla ditta uscente. Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell’espletamento dell’appalto.

TITOLO XIII

Aspetti contrattuali

Art. 91 - Prezzo del pasto – Revisione periodica prezzi.

Il corrispettivo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto di seguito disposto.

Il prezzo del singolo pasto, quale risulterà dalla Determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, è soggetto a revisione con cadenza annuale, (a settembre di ogni anno a partire dal secondo anno di affidamento, tenendo in considerazione l’indice ISTAT FOI) ai sensi dell’art. 7, c. 4 lettera c) e c. 5 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Art. 92 – Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo, come determinato ai sensi del precedente articolo, verrà effettuato mensilmente in base alla presentazione di fatture distinte, in regola con le norme vigenti sull’IVA:

- una relativa ai servizi di refezione per l’Asilo Nido (distinta tra bambini e personale)
- una relativa ai servizi di refezione scuole dell’Infanzia (distinta tra studenti e insegnanti)
- una relativa ai servizi di refezione scuole primarie (distinta tra studenti e insegnanti)
- una relativa ai servizi di refezione scuole secondarie di I° grado (distinta tra studenti e insegnanti)
- una relativa al servizio di refezione per mensa dipendenti comunali.

Alla fattura relativa al servizio di refezione, dovrà essere portata in detrazione la spesa relativa al rimborso delle spese per il personale comunale messo a disposizione (di cui al precedente art. 34), nell'importo che il Comune comunicherà all'Aggiudicatario entro il giorno 5 del mese successivo a quello cui si riferiscono i pagamenti.

Alla liquidazione delle fatture il Comune provvederà entro 30 giorni dalla data della verifica di conformità, secondo le disposizioni vigenti in materia di contabilità degli enti locali; eventuali contestazioni sospenderanno il predetto termine.

Il Comune non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche richieste.

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal Comune a mezzo di mandato di pagamento.

Dal pagamento dei corrispettivi sarà detratto l'importo di eventuali penali applicate e quant'altro dovuto al Comune dall'Aggiudicatario.

Con i corrispettivi specificati nelle fatture e liquidati dal Comune si intende interamente compensato tutto quanto spettante all'Aggiudicatario per la fornitura e i servizi prestati.

La spesa di competenza del Comune sarà finanziata mediante imputazione annuale agli appositi interventi e capitoli del bilancio di competenza.

Art. 93 – Deposito cauzionale definitivo

L'Aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria nella misura e alle condizioni previste dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

In caso di costituzione della cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Il deposito cauzionale definitivo deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.

Nel caso di riduzioni del deposito cauzionale per prelievi effettuati dal Comune, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrare il deposito entro e non oltre 15 giorni dalla notifica, sotto pena, in difetto, di risoluzione del contratto.

Art. 94 - Rinuncia all'aggiudicazione

L'aggiudicatario che receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza poter elevare pretese od eccezioni ed inoltre sarà tenuto a risarcire al Comune di Orbassano l'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:

- a) aggiudicazione alla Ditta che segue nella graduatoria
- b) ripetizione della gara.

Nel caso in cui al punto a), per danno, deve intendersi la differenza tra l'offerta del recedente e quella della ditta che segue in graduatoria.

Art. 95 – Spese, imposte e tasse.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative ai depositi cauzionali, sono a carico dell'Aggiudicatario, mentre l'IVA sarà a carico del Comune.

Art. 96 – Stipulazione del contratto.

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario, a tutti gli effetti, della gestione del servizio, dal momento in cui viene comunicata, nei limiti e per gli importi specificati nella comunicazione stessa.

Successivamente all'adozione della determinazione di aggiudicazione si addiverrà alla stipula del formale atto, in relazione alle condizioni delle presenti prescrizioni e a tutti gli atti inerenti e conseguenti.

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nel caso in cui l'Aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Orbassano.

Art. 97– Risoluzione di diritto del contratto.

Quando, nel corso del contratto, il Comune accerti che l'esecuzione del servizio procede in modo differente dalle condizioni contrattuali stabilite, procede alla formale contestazione di quanto riscontrato, fissando un congruo termine entro il quale l'Aggiudicatario si deve conformare a tali condizioni, trascorso inutilmente il quale, il contratto sarà sciolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Aggiudicatario.

Art. 98 – Ipotesi di risoluzione del contratto.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) reiterato ritardato pagamento o mancato pagamento delle retribuzioni al personale;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche;
- i) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) inadempienze reiterate dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di cinque penalità nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;

- p) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta e relative integrazioni ritenute necessarie dal Comune;
- q) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- r) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- s) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- t) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- u) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature.

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

L'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla Ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute.

In conseguenza alla risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

Art. 99 -Disdetta del contratto da parte dell'Aggiudicatario

Qualora l'Aggiudicatario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenerne, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 100 – Ulteriori cause di cessazione del contratto.

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

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'appaltatore, l'appalto si intende senz'altro revocato e il Comune provvederà a termini di legge.

Art. 101 – Inadempienze e 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 la formale contestazione (anche via fax e/o pec) ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Aggiudicatario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le "Non Conformità" elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte dell'Aggiudicatario, di far rilevare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

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, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;
- non conformità dell'analisi microbiologica o chimica rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
- mancata consegna di pasti interi o parte di essi;
- ritardo, di oltre quindici minuti, nella consegna dei pasti presso ciascun locale di consumo;
- mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80;
- fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
- 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;
- variazione del menù non autorizzato dal Comune;
- mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- mancato rispetto dell'organigramma e delle figure professionali indicate in sede di gara ed eventuali integrazioni richieste dal Comune;
- pulizia dei locali, di competenza della Ditta, non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazioni alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti prescritti;
- non conformità degli indumenti di lavoro;
- malfunzionamenti o carenze rilevanti del sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni dei pasti, riscossione indiretta, gestione rendicontazione, morosità, gestione e aggiornamento dei dati tali da disattendere i requisiti e le caratteristiche prescritti.

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

Potranno essere applicate sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 4.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio 1° piatto o verdura o frutta) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad un compenso spettante alla Ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite:

- 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto;
- 50% se riguarda il 2° piatto;
- 10% se riguarda il contorno, il pane, la frutta o il dolce;
- 80% nel caso di piatto unico.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei piatti forniti quel giorno in quella scuola. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima Ditta per un'inadempienza commessa in una scuola diversa dalla prima sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

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

Art. 102 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001:2008, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Di quanto sopra dovrà essere data evidenza all'Amministrazione comunale.

Art. 103 – Carta dei Servizi

L'Aggiudicatario, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui l'Aggiudicatario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'Aggiudicatario.

TITOLO XIV

Disposizioni finali

Art. 104 – Responsabile del procedimento.

La responsabilità del procedimento viene affidata alla Dr.ssa Paola Portigliatti Pomeri – Responsabile Ufficio Segreteria Generale del Comune di Orbassano.

Art. 105 – Domicilio legale

A tutti gli effetti del presente contratto, l'Aggiudicatario entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà far pervenire al Comune una dichiarazione di elezione del domicilio legale presso la sede del Comune di Orbassano al quale effettuare tutte le notificazioni e le intimazioni.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Aggiudicatario dal responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Aggiudicatario stesso.

Art. 106 – Variazione ragione sociale dell'Aggiudicatario

Ogni variazione della ragione sociale dell'Aggiudicatario dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune mediante una copia autentica degli atti originali.

Art. 107 – Osservanza di norme e disposizioni – Rinvio

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Per quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa rinvio a tutte le disposizioni regolanti la materia degli appalti pubblici di servizi (se ed in quanto applicabili al presente

servizio), nonché alle norme del codice civile, in quanto applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione.

Art. 108 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione.

Nel rispetto dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., è consentito il solo subappalto dei servizi accessori quali quello della derattizzazione e disinfestazione, di sanificazione, di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature in carico, di fornitura e gestione del sistema informatico di prenotazione, gestione rendicontazione, morosità e riscossione indiretta e del servizio di trasporto pasti.

Il Comune non intratterrà rapporti diretti con eventuali subappaltatori né procederà a pagamenti diretti ai medesimi, riconoscendo come interlocutore unico l'appaltatore.

Il subappalto deve essere preventivamente autorizzato dal Comune.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 109 – Tutela della privacy.

E' fatto divieto alla ditta e al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D.L.vo 196/2003 e successive modificazioni.

Art. 110 – Controversie

Qualsiasi controversia concernente il presente contratto o comunque connessa allo stesso sarà sottoposta al tentativo di conciliazione, con gli effetti previsti dagli artt. 38-40 del D. Lgs. 5/2003: le parti si impegnano in tal senso prima di iniziare qualsiasi procedimento giudiziale o arbitrale. In caso di mancato raggiungimento di un accordo, le parti saranno libere di adire l'Autorità Giudiziaria. Foro competente è quello di Pinerolo.

Per controversie di carattere amministrativo il Foro competente è quello di Torino.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 111 – Allegati al presente capitolato.

Sono allegati al presente Capitolato i seguenti documenti:

ALLEGATO A:

Menu' composti da:

- Menu' ASILO NIDO invernale lattanti
- Menu' ASILO NIDO primaverile/estivo lattanti
- Menu' ASILO NIDO Invernale divezzi
- Menu' ASILO NIDO primaverile/estivo divezzi
- Menu' SCUOLE INFANZIA /PRIMARIE/SECONDARIE invernale
- Menu' SCUOLE INFANZIA /PRIMARIE/SECONDARIE primaverile/estivo
- Menu' DIPENDENTI COMUNALI invernale
- Menu' DIPENDENTI COMUNALI primaverile/estivo

ALLEGATO B:

Ricette integrative

ALLEGATO C:

Manuale in mensa con gusto refezione scolastica Regione Piemonte – Asili nido.

ALLEGATO D:

Manuale in mensa con gusto refezione scolastica Regione Piemonte – Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

ALLEGATO E:

D.U.V.R.I.
