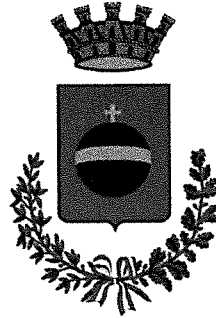


ALLEGATO "2"

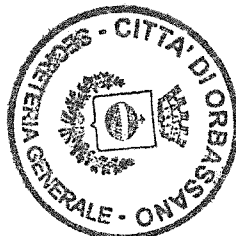


**COMUNE DI ORBASSANO
(PROVINCIA DI TORINO)**

**CAPITOLATO SPECIALE
DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

**PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA,
ASILO NIDO E MENSA DIPENDENTI COMUNALI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER IL PERIODO DI ANNI TRE, RIPETIBILI**

Orbassano, li 24/07/2017



La Responsabile del Procedimento
(Dr.ssa Paola Portigliatti Romeri)

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Definizioni.....	5
Art. 2 – Oggetto dell'appalto.....	5
Art. 3 – Servizi aggiuntivi.....	6
Art. 4 – Azienda Speciale San Giuseppe.....	6
Art. 5 – Progetti di educazione alimentare e ambientale.....	6
Art. 6 – Ufficio di coordinamento.....	7
Art. 7 – Quantitativo dei pasti.....	7
Art. 8 – Durata e valore dell'appalto.....	8
Art. 9 – Attività costituenti il servizio.....	8
Art. 10 – Procedura di scelta del contraente e criteri di aggiudicazione.....	10
Art. 11 – Attrezzature ed impianti.....	11
Art. 12 – Menù.....	11
Art. 13 – Pasti sostitutivi.....	11
Art. 14 – Diete speciali e in bianco.....	12
Art. 15 – Organizzazione del servizio.....	12
Art. 16 – Calendario di erogazione del servizio.....	15
Art. 17 – Recupero contributi CEE/AGEA.....	15
Art. 18 – Interruzioni del servizio.....	15
Art. 19 – Corrispettivo.....	16
Art. 20 – Servizio di prenotazione pasti, riscossione indiretta, rendicontazione, gestione morosità e dati.....	16
Art. 21 – Servizio di riscossione indiretta delle rette Asilo nido.....	17
Art. 22 – Requisiti minimi del sistema informatizzato.....	18
Art. 23 – Spese per utenze.....	18
Art. 24 – Fornitura di utensileria ed attrezzature.....	19
Art. 25 – Automezzi per il trasporto dei pasti.....	20
Art. 26 – Relazione sull'andamento del servizio.....	20

TITOLO II – PERSONALE E NORME DI SICUREZZA

Art. 27 – Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro.....	21
Art. 28 – Inserimento lavorativo dei soggetti disabili.....	22
Art. 29 – Vestiario e dispositivi di protezione individuali (DPI).....	22
Art. 30 – Organico.....	22
Art. 31 – Rapporto di lavoro – clausola sociale.....	22
Art. 32 – Personale comunale a disposizione.....	23
Art. 33 – Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	23
Art. 34 – Personale addetto al trasporto dei pasti.....	24
Art. 35 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	24
Art. 36 – Responsabile del servizio.....	24

TITOLO III – FORNITURA DEI PASTI PER L'ASILO NIDO

Art. 37 – Attività costituenti il servizio.....	25
Art. 38 – Struttura del menù.....	25
Art. 39 – Pasti sostitutivi.....	25
Art. 40 – Diete speciali e in bianco.....	25
Art. 41 – Prenotazione dei pasti.....	25
Art. 42 – Produzione dei pasti ed orari di somministrazione.....	26

Art. 78 – Deposito cauzionale definitivo.....	48
Art. 79 – Stipulazione del contratto.....	49
Art. 80 – Spese, imposte e tasse.....	49
Art. 81 – Risoluzione del contratto.....	49
Art. 82 – Recesso dal contratto.....	50
Art. 83 – Procedure in caso di fallimento dell’esecutore, di risoluzione e di misure straordinarie di gestione, di decesso del titolare.....	50
Art. 84 – Cessione del contratto e modifiche del contratto.....	51
Art. 85 – Cessione del credito.....	51
Art. 86 – Inadempienze e penalità.....	51
Art. 87 – Subappalto del servizio.....	52
Art. 88 – Verifica di conformità.....	52
Art. 89 – Verifica della soddisfazione dell’utente da parte dell’Impresa.....	53
Art. 90 – Carta dei Servizi.....	53
Art. 91 – Anticorruzione – Patti di integrità.....	53

TITOLO XII – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 92 – Soggetti della stazione appaltante.....	54
Art. 93 – Domicilio legale.....	54
Art. 94 – Variazione ragione sociale dell’Aggiudicatario.....	54
Art. 95 – Osservanza di norme e disposizioni – Rinvio.....	54
Art. 96 – Tutela della privacy.....	54
Art. 97 – Foro competente.....	54
Art. 98 – Allegati al presente capitolato.....	55

TITOLO IV – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 43 – Norme igienico-sanitarie.....	26
Art. 44 – Indumenti di lavoro.....	27
Art. 45 – Igiene del personale e della produzione.....	27
Art. 46 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	27

TITOLO V – NORME PER LA PREPARAZIONE, IL TRASPOSTO, LA CONSERVAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 47 – Manipolazione e cottura.....	27
Art. 48 – Operazioni preliminari.....	28
Art. 49 – Pentolame per la cottura.....	28
Art. 50 – Condimenti.....	28
Art. 51 – Modalità di conservazione dei pasti pronti.....	28
Art. 52 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo.....	29
Art. 53 – Norme per la somministrazione dei pasti pronti.....	29
Art. 54 – Quantità in volume e in pesi.....	29
Art. 55 – Orario di somministrazione dei pasti agli utenti.....	29

TITOLO VI – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 56 – Tabelle merceologiche.....	30
Art. 57 – Quantità degli ingredienti.....	42

TITOLO VII - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 58 – Regolamenti.....	42
Art. 59 – Prodotti detergenti e sanificanti.....	42
Art. 60 – Interventi di disinfezione e derattizzazione.....	42
Art. 61 – Lavaggio e pulizia.....	43
Art. 62 – Rifiuti e materiali di risulta.....	43

TITOLO VIII – CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 63 – Disposizioni generali.....	43
Art. 64 – Controlli da parte del Comune.....	44
Art. 65 – Blocco delle derrate.....	44
Art. 66 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario.....	45
Art. 67 – Diritto di controllo da parte della Commissione mensa.....	45

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

Art. 68 – Locali per la produzione dei pasti.....	45
Art. 69 – Verbale di consegna dei locali ed inventario.....	46
Art. 70 – Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	46
Art. 71 – Verifica periodica dei locali di produzione.....	46
Art. 72 – Inventario di riconsegna.....	46

TITOLO X – ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 73 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio.....	46
Art. 74 – Responsabilità e assicurazioni.....	46
Art. 75 – Licenze ed autorizzazioni.....	47

TITOLO XI – ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 76 – Prezzo del pasto – revisione periodica prezzi.....	48
Art. 77 – Pagamenti.....	48

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: il servizio di ristorazione per gli utenti dell'Asilo nido comunale, per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, e per la mensa dipendenti comunali ed altre eventuali utenze del Comune;
- d) Centri di cottura comunali: 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 ed invernale;
- j) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto accedendo al servizio;
- k) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie/intolleranze 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 dei 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/aule presso i plessi scolastici, aule presso l'Asilo nido comunale, locale mensa per i dipendenti comunali;
- r) Stoviglie: tutto il necessario per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- s) Utensileria: tutto il necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- t) Tegameria: tutto il necessario per la cottura dei pasti;
- u) Tovagliato: tutto il necessario per apparecchiare i tavoli;
- v) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, carrelli, ecc.) che guarniscono gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- w) Specifiche tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze che l'impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;
- x) Riscossione indiretta: riscossione delle 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 legume 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 e disdetta dei pasti, di riscossione indiretta delle tariffe della mensa, di rendicontazione e di gestione delle morosità.

L'appalto, ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è appalto di servizi.

Art. 3 – Servizi aggiuntivi.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a svolgere eventuali servizi di ristorazione extracontrattuali, ai quali l'Amministrazione Comunale 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.

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 e primarie, al fine di offrire il servizio di ristorazione collettiva presso la mensa dipendenti comunali e, nel caso in cui venga richiesto, per 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 extrascolastiche; 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. 4 – Azienda Speciale San Giuseppe.

Nel caso di affidamento del servizio di ristorazione degli ospiti dell'Azienda Speciale San Giuseppe di Orbassano alla ditta aggiudicataria dell'appalto comunale, questa dovrà preparare i pasti da veicolare con le specifiche richieste dall'Azienda per la sua utenza nelle cucine di cui al presente capitolato, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante l'utilizzo di personale appositamente adibito.

La ditta si impegna, qualora venisse richiesto dall'Azienda Speciale San Giuseppe, a fornire i pasti veicolati alla struttura stessa, con le specifiche di cui al capitolato da essa predisposto per gli anziani non-autosufficienti.

I rapporti economici e giuridici saranno regolati direttamente tra l'Azienda Speciale e la ditta aggiudicataria.

Art. 5 – Progetti di educazione alimentare e ambientale.

L'Aggiudicatario si impegna a realizzare i progetti di educazione alimentare e ambientale proposti in sede di gara, previa approvazione del Comune e delle Direzioni Didattiche, ed i progetti eventualmente proposti dall'ente, dall'ASL e dalle istituzioni scolastiche.

Le modalità di attuazione dei progetti di educazione alimentare e ambientale dovranno essere concordate con l'ufficio comunale preposto e con le istituzioni scolastiche.

In particolare dovranno essere definiti la durata dei progetti e le scuole da coinvolgere nelle diverse attività.

I progetti destinati agli alunni delle scuole dovranno prevedere esclusivamente attività in sede, da svolgere durante l'orario scolastico.

Sarà a carico dell'Aggiudicatario ogni spesa sostenuta nella realizzazione dei progetti quali, ad esempio, la retribuzione di ore di formazione effettuate, alimenti e attrezzature utilizzate durante le attività.

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 logo e denominazione del Comune e della ditta.

Art. 6 – Ufficio di coordinamento.

L'Aggiudicatario si impegna ad arredare ed allestire un ufficio di coordinamento presso un locale messo a disposizione dal Comune, che fungerà da tramite tra le famiglie, le scuole, la stazione appaltante per tutti gli aspetti pratico-operativi legati al servizio di refezione (ad esempio: iscrizioni, pasti, pagamenti, diete speciali, comunicazioni, conteggio dei pasti, ecc.).

Presso tale ufficio, la ditta aggiudicataria assegnerà stabilmente proprie risorse umane. L'apertura al pubblico sarà di minimo n. 30 ore/settimana dal lunedì al venerdì, con orari e chiusure programmate da concordare con il Comune.

L'operatività dell'ufficio sarà garantita da un collegamento telefonico attivo verso l'ente e verso l'esterno (su utenza comunale) e da un indirizzo di posta elettronica di creazione e completa gestione dell'appaltatore.

L'arredamento e la strumentazione necessaria sono a carico della ditta e, al termine del contratto, rimangono di sua proprietà, mentre le utenze energetiche e telefoniche/telematiche sono a carico dell'ente. Qualora il Comune fornisse proprie attrezzature per l'allestimento dell'ufficio, queste rimarranno nelle proprietà dell'ente.

Art. 7 – Quantitativo dei pasti.

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

- Bambini + adulti Asilo nido	pasti/anno	n.	10.348
- Bambini scuole dell'infanzia	“	n.	67.266
- Bambini scuole primarie	“	n.	130.766
- Adulti scuole dell'infanzia e primarie	“	n.	5.470
- Mensa dipendenti comunali	“	n.	5.136

per un totale complessivo presunto di n. 218.986 ca. pasti / anno.

Il quantitativo dei pasti sopra indicati, meglio analizzati all'art. 15, per ciascun plesso scolastico sede del servizio di ristorazione, è presuntivo e calcolato sulla media dei pasti erogati nell'ultimo triennio. Pertanto 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'ente si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, varianti quantitative e qualitative utili in funzione delle effettive presenze. Tali varianti verranno comunicate all'Aggiudicatario, prima dell'inizio o durante ogni anno scolastico.

Trattandosi di appalto a misura, il prezzo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione a seconda della quantità di pasti effettivamente forniti.

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 nel presente capitolato.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre accettare di estendere il servizio presso altre scuole individuate dall'Amministrazione, ovvero per sopravvenute diverse dislocazioni organizzative dei plessi, alle medesime condizioni contrattuali.

Art. 8 – Durata e valore dell'appalto.

Il contratto avrà la durata di tre anni consecutivi a partire dalla data di effettivo inizio del servizio. A mezzo PEC sarà fissato dal Comune il termine per la presa in consegna dei locali cucine e refettori. L'importo dell'affidamento è determinato come segue:

- importo unitario a base di gara per singolo pasto: Euro 5,40 oltre IVA di legge
- importo complessivo presunto per il periodo di tre anni: Euro 3.547.572,00 oltre IVA di legge
- importo per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso: Euro 1.200,00 oltre IVA di legge.

Il prezzo offerto in sede di gara resta fisso ed invariabile per tutto il periodo di affidamento, fatta salva l'eventuale revisione prezzi di cui al successivo art. 76.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art. 63 comma 5 del D.Lgs. 50/2016 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. In tal caso l'importo complessivo stimato dell'affidamento ammonta ad Euro 7.095.145,00 oltre IVA di legge.

Allo scadere del contratto ovvero dell'eventuale ripetizione dell'affidamento, la stazione appaltante potrà prorogarne la durata per un periodo massimo di sei mesi per consentire l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso l'importo complessivo stimato dell'affidamento ammonta ad Euro 7.686.407,00 oltre IVA di legge. L'aggiudicatario è obbligato ad accettare tale proroga.

Art. 9 – Attività costituenti il servizio.

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto principalmente agli utenti frequentanti l'Asilo nido comunale, le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Orbassano, ed 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 giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalla normativa vigente sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- produzione di pasti personalizzati in regime dietetico in linea refrigerata, secondo la normativa vigente, per gli alunni con particolari problemi di salute temporanei/permanenti o per allergie/intolleranze a determinati alimenti certificati da un medico specializzato o dal servizio ospedaliero competente o, altresì, per motivi etico-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 di consumo;
- trasporto dei pasti dai centri di cottura ai locali di consumo, con mezzi adeguati, 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) o tovagliette di carta e vassoi riutilizzabili (per i dipendenti comunali), tovaglioli di carta, stoviglie non a perdere, caraffe riutilizzabili; 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; è vietata la modalità self service;
- sparcchiamento 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 dei dati;
- il pagamento delle utenze energetiche e telefoniche secondo quanto disposto all'art. 23;
- l'esecuzione di interventi di valorizzazione e mantenimento dei centri di cottura e di distribuzione;
- la tinteggiatura annuale delle pareti e dei soffitti delle cucine, refettori e locali mensa, con eventuale sostituzione di piastrelle rotte verticali e orizzontali e dei pannelli del soffitto;
- l'installazione e la manutenzione di impianti di depurazione dell'acqua ad uso alimentare presso ogni plesso scolastico, nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica;
- il reintegro iniziale e nel corso dell'appalto delle attrezzature quali ad esempio pentole, gastronorm, contenitori termici, cuocipasta, frigoriferi, affettatrici, forni microonde, abbattitori, forni, congelatori, 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 degli arredi (tavoli, sedie, suppellettili ecc.) e delle attrezzature (lavatrici, lavastoviglie, carrelli ecc.) nei centri di cottura comunali e nelle sedi di consumo;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi presso i centri di cottura comunali, i refettori, i locali connessi ed i locali mensa, con reintegro e/o sostituzione ogni qualvolta si rendesse necessario;
- la manutenzione ordinaria dei locali cucina, refettori, locali annessi, locali mensa 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;
- la realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali, delle lettere con i menù speciali e le diete, delle comunicazioni per la prenotazione/disdetta del pasto, della carta dei servizi quando modificata.

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 ristorazione per la mensa dei dipendenti comunali dovrà soddisfare le seguenti ulteriori specificità:

- il menù dovrà seguire lo schema di cui all'allegato A, con la fornitura di un menù giornaliero alternativo secondo quanto indicato nello stesso;
- ogni giorno, in aggiunta al contorno, dovrà essere preparata insalata verde e/o insalata di pomodori;
- nel pasto deve essere compresa la fornitura di acqua minerale erogata da un impianto di depurazione dell'acqua ad uso alimentare;
- reintegro e/o rinnovo della fornitura di vassoi, tovagliato a perdere, tovaglioli, stoviglie;
- fornitura di oliere, acetiere e saliere nella quantità di un kit per tavolo;
- fornitura di tagliandi da distribuire ai dipendenti comunali per l'attestazione della presenza in mensa, con indicazione del nominativo e della data;
- conteggio mensile dei pasti consumati dal singolo dipendente, da trasmettere all'ufficio comunale preposto.

Art. 10 – Procedura di scelta del contraente e criteri di aggiudicazione.

La scelta del contraente sarà effettuata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del Codice stesso e con l'attribuzione del punteggio massimo di 100 punti nel modo seguente: 70 punti per l'offerta tecnica e 30 punti per l'offerta economica.

In relazione all'offerta tecnica saranno valutati i seguenti elementi (con i criteri stabiliti dal Disciplinare di gara):

A) Valorizzazione dei locali, delle attrezzature e degli arredi dei centri di cottura e dei refettori:

A.1	Interventi di manutenzione straordinaria dei locali, delle attrezzature e degli arredi delle cucine, dei refettori e relative pertinenze.	max punti 11
A.2	Interventi di installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nei refettori, dove non già installati.	max punti 3

B) Relazione qualitativa:

B.1 a)	Progetti di educazione alimentare e ambientale (di cui all'art. 5 del Capitolato Speciale)	max punti 2,5
B.1 b)	Proposta di menù periodici rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea" ai sensi dell'art. 4 comma 5 quater del D.L. 104/2013	max punti 1,5
B.2	Varietà di prodotti a filiera corta	max punti 3
B.3	Varietà di prodotti DOP/IGP	max punti 3
B.4	Quantità e varietà di prodotti biologici	max punti 3
B.5	Quantità e varietà di prodotti KM 0	max punti 3
B.6	Migliorie	max punti 15
B.7	Proposte di migliorie del servizio con attività di solidarietà	max punti 2
B.8	Recupero delle eccedenze alimentari	max punti 3
B.9	Possesso certificazione attestante il rating di legalità	max punti 1

C) Relazione organizzativa:

C.1	Organizzazione del servizio presso i centri di cottura	max punti 7
C.2	Organizzazione del servizio di somministrazione (scodellamento) e riassetto dei refettori	max punti 8
C.3	Formazione degli operatori impiegati nell'appalto	max punti 2
C.4	Ufficio di coordinamento	max punti 2

Art. 11 – Attrezzature ed impianti.

L'Aggiudicatario deve mantenere in buone condizioni e funzionanti tutte le attrezzature e gli impianti presi in consegna, garantendone per tutta la durata del contratto, oltre che la manutenzione ordinaria come previsto dall'articolo precedente, la sostituzione in caso di guasto o malfunzionamento.

Tutte le attrezzature e gli impianti, al termine del contratto, resteranno di proprietà del Comune senza possibilità di richiesta di indennizzi o altro da parte dell'impresa.

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, l'Aggiudicatario dovrà fornire alla stazione appaltante copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica a basso consumo.

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto degli obblighi contrattuali di cui all'art. 9, 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 a cui deve seguire l'intervento di risoluzione entro 10 giorni.

Trascorsi inutilmente i giorni assegnati, l'Amministrazione potrà intervenire in sostituzione dell'Aggiudicatario resolvendo la problematica e recuperando i costi sostenuti mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

Art. 12 – Menù.

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

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita all'inizio di ciascun anno scolastico di concerto con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione alle famiglie degli utenti del servizio a carico della ditta. Indicativamente essa potrà rispettare il seguente periodo:

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

L'Aggiudicatario 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 a quelli concordati tra le parti.

Le variazioni del menù devono essere concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione dell'ente. In caso di accertato costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, si procederà ad apportare apposite variazioni al menù, concordate tra le parti.

E' consentita in via temporanea una variazione nei seguenti casi, previa comunicazione alla stazione appaltante:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati di analisi preventive eseguite;
- altre cause di forza maggiore.

Art. 13 – Pasti sostitutivi.

Nel caso in cui i centri di cottura comunali concessi in gestione fossero temporaneamente inagibili (per lavori edili tali da impedirne l'utilizzo, ecc.), l'Aggiudicatario è tenuto a garantire per il numero di utenti previsti 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, confezionati in idonei piatti termo-saldati a perdere, 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 e somministrati con il sistema di servizio al tavolo a cura del personale dell'Aggiudicatario.

Il servizio di cui sopra non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese sostenute dall'Aggiudicatario e pertanto dovrà essere effettuato alle medesime condizioni di prezzo previste per il pasto convenzionale.

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 "In mensa con gusto", diversi per ogni tipologia di utenza.

Art. 14 – Diete speciali e in bianco.

La gestione delle diete speciali e delle diete in bianco è di completa competenza dell'Aggiudicatario, che dovrà predisporre e preparare appositi schemi dietetici per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico (celiachia, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino 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, l'impresa dovrà richiedere annualmente un certificato del medico specialista (es. allergologo) o rilasciato da struttura ospedaliera su apposita modulistica; per le diete temporanee in bianco è sufficiente la certificazione rilasciata dal medico di base con specificazione della durata della dieta.

La predisposizione della dieta deve avvenire da parte della dietista dell'Aggiudicatario, analizzando il menù vigente ed apportando le specifiche modifiche necessarie.

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.

I pasti dietetici devono essere confezionati in piatti mono-razioni in materiale a perdere e termo sigillati, idonei al contatto con gli alimenti; tali piatti devono essere trasportati in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle normative vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con il nome dell'utente cui è destinato, che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di tutela della privacy.

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

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 servite con priorità le diete speciali, esclusivamente dagli addetti incaricati dall'Aggiudicatario.

Art. 15 – Organizzazione del servizio.

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:

- centro di cottura presso Asilo nido "Il Batuffolo" di Via Italia n. 13 – circa 48 pasti;
- centro di cottura presso Scuola primaria "A. Gramsci" di Via Frejus n. 67 – circa 1.155 pasti;
- centro di cottura presso Scuola primaria "G. Rodari" di Largo Maranetto – circa 217 pasti.

L'Aggiudicatario ha la facoltà di organizzare la produzione dei pasti in maniera autonoma e, fermo restando l'onere a suo carico di acquisire i necessari nullaosta da parte dell'ASL e delle autorità competenti, di disporre in modo diverso la suddivisione delle lavorazioni.

Di seguito vengono elencati i plessi scolastici ed il numero giornaliero stimato degli utenti fruitori del servizio mensa, calcolato sulla media dell'ultimo triennio:

Asilo Nido "Il Batuffolo" Via Italia n. 13 ca. 40 bambini + 9 adulti

Scuole dell'infanzia:

Collodi	Via Di Nanni n. 18	ca. 76 bambini + 6 insegnanti
Andersen	Via N. Bixio n. 31	ca. 78 bambini + 7 insegnanti
Apriero	Via Frejus n. 69	ca. 88 bambini + 4 insegnanti
Peter Pan	Via Gramsci n. 12	ca. 77 bambini + 4 insegnanti
Gamba	Via Della Bassa n. 57	ca. 56 bambini + 4 insegnanti.

Scuole primarie:

A. Gramsci	Via Frejus n. 67	ca. 209 alunni + 9 insegnanti
A. Rodari	Largo Maranetto	ca. 208 alunni + 9 insegnanti
C. Pavese	P.za de Amicis n. 9	ca. 402 alunni + 19 insegnanti
A. Frank	Str. Volvera n. 44	ca. 106 alunni + 7 insegnanti

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 riguardanti la riforma dei cicli scolastici ovvero la fruizione del pasto a scuola.

Eventuali modalità diverse per la produzione, 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 collocazione 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 alcune linee guida indicative per l'organizzazione del servizio:

Scuole dell'infanzia:

- tra le ore 11,00/11,30 dai centri di cottura smistamento e consegna della frutta, pane ecc. presso le scuole, dove sono presenti minimo n. 2 persone per la predisposizione del servizio, per il lavaggio della frutta (che deve essere preparata in cestini per ogni classe) e per lo svolgimento di ogni altra incombenza preliminare, complementare e accessoria;
- dalle ore 11,30 operazioni di pulizia, disinfezione e apparecchiatura dei tavoli da parte degli addetti al servizio;
- alle ore 12,10 inizio somministrazione dei pasti ad opera degli addetti al servizio ai tavoli e termine della consumazione presumibilmente entro le ore 12,45;
- dalle 12,45 operazioni di sparcchiamento e sistemazione delle aule da parte degli addetti al servizio.

Scuole primarie:

- dalle ore 9,30 almeno una persona addetta alle operazioni preliminari di pulizia, disinfezione e apparecchiatura dei tavoli, ricevimento delle merci dal centro di cottura, lavaggio e preparazione della frutta (cestini per ogni classe) ed ogni altra incombenza inerente il servizio;

- tra le ore 10,30/11,00 dai centri di cottura smistamento e consegna della frutta, del pane ecc. presso le scuole;
- ore 12,30 inizio distribuzione dei pasti ad opera degli addetti al servizio ai tavoli presso la scuola Rodari;
- Scuole Gramsci e Pavese: in considerazione del numero di utenti del servizio refezione ed al fine di evitare il sovraffollamento dei refettori, la distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata su due turni con orari da concordare con le istituzioni scolastiche, con un intervallo di circa 15 minuti per permettere di sparecchiare i tavoli del primo turno ed apparecchiare i tavoli per il secondo turno;
- ore 13,00 inizio distribuzione dei pasti ad opera degli addetti al servizio ai tavoli presso la scuola A. Frank.

La somministrazione dei pasti nelle scuole primarie dovrà essere effettuata ai tavoli dei refettori, ad eccezione del plesso A. Frank dove la distribuzione avverrà ai tavoli siti nelle aule scolastiche.

La somministrazione avviene al tavolo da parte degli addetti della ditta.

Sono vietate la modalità self-service ed ogni altra forma di distribuzione che non preveda la consegna diretta al tavolo.

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

Centro di cottura Asilo nido “Il Batuffolo”

Provvede alla preparazione e distribuzione dei pasti occorrenti per i bambini, suddivisi tra lattanti e divezzi, e per gli educatori/operatori.

Di norma il servizio è erogato per 11 mesi.

Orario di distribuzione dei pasti:

- spuntino della mattinata: ore 8,45
- pranzo dei bambini: ore 11,00
- merenda dei bambini: 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 utenze, seguendo il calendario scolastico regionale:

Scuole dell'infanzia Apriero, Peter Pan, Gamba, Collodi, Andersen – partenza dei pasti veicolati dalle ore 11,30;

Primaria Gramsci – refettorio annesso al centro di cottura quindi senza asporto, somministrazione su due turni con orari da definire con le istituzioni scolastiche;

Primaria Pavese – somministrazione su due turni con orari di distribuzione da definire con le istituzioni scolastiche;

Primaria A. Frank – servizio con distribuzione del pasto nelle aule.

Centro di cottura “G. Rodari”

Produce e smista i pasti per le sotto indicate utenze, seguendo il calendario scolastico regionale:

Primaria Rodari – refettorio annesso al centro di cottura quindi senza asporto;

Mensa dipendenti comunali – sala mensa adiacente al centro cottura quindi senza asporto;

Diete speciali e in bianco per tutti i plessi scolastici, in legume refrigerato.

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. 16 – Calendario di erogazione del servizio.

A puro titolo di riferimento, poiché le date potrebbero essere modificate in relazione al calendario scolastico di ciascun periodo contrattuale, 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	Inizio Settembre	Fine Luglio	5 da Lunedì a Venerdì	210 circa
Scuole dell'infanzia	Metà Settembre	Fine Giugno	5 da Lunedì a Venerdì	180
Scuole primarie	Metà Settembre	Metà Giugno	5 da Lunedì a Venerdì	170
Dipendenti comunali	Tutto l'anno	Tutto l'anno	5 da Lunedì a Venerdì	250

Art. 17 – 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, secondo vigente normativa, è tenuta a fornire, se richiesta, la documentazione giustificativa necessaria, 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. Esse devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca ed 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 e s.m.i.).

Art. 18 – Interruzioni del servizio.

Sono consentite interruzioni temporanee ed eccezionali del servizio nei seguenti casi:

- a) In caso di eventi programmati 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, in reciprocità, dare preavviso con anticipo di almeno 2 giorni;
- b) Per cause di forza maggiore, la quale interruzione 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 (calamità naturali, disordini civili, ecc.). In occasione di tali eventi il Comune e l'Aggiudicatario si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio, qualora non sia possibile applicare quanto previsto al precedente art. 13;
- c) 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.

Al contrario, in caso di scioperi riguardanti il personale della scuola, l'Aggiudicatario si impegna a garantire la continuità del servizio, fornendo eventualmente un pasto semplificato al medesimo valore economico e nutritivo del pasto di aggiudicazione, stoviglie monouso ecc., secondo accordi con il Comune.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Aggiudicatario, questi è tenuto a comunicare con 5 giorni di anticipo il disservizio ma deve comunque impegnarsi a garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate con il Comune in via straordinaria, particolari situazioni organizzative

come la fornitura di un pasto semplificato al medesimo valore economico e nutritivo del pasto di aggiudicazione, stoviglie monouso ecc., la cui composizione deve essere concordata con l'ente.

Art. 19 – Corrispettivo.

Nella gestione del servizio di refezione scolastica, l'Aggiudicatario provvederà, ai sensi e con le modalità indicate nei successivi articoli, 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 mensilmente dall'Aggiudicatario per le prestazioni fornite.

Verranno liquidati solo gli importi relativi ai pasti risultanti dal sistema informatico di cui agli articoli successivi.

La determinazione delle tariffe, l'assegnazione di eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimangono nella esclusiva competenza del Comune, che fornirà all'Aggiudicatario i necessari elementi ai fini della riscossione indiretta delle tariffe stesse.

Art. 20 – Servizio di prenotazione pasti, riscossione indiretta, rendicontazione, gestione morosità e dati

Per tutta la durata del contratto, l'Aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura, alla manutenzione ed all'utilizzo di un sistema informatizzato finalizzato alla gestione della prenotazione/disdetta dei pasti, della riscossione indiretta delle tariffe, della rendicontazione, delle morosità, della gestione delle presenze/assenze e dei pagamenti delle rette, con le modalità di seguito descritte.

Il sistema di rilevazione presenze dovrà permettere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, assicurando una puntuale gestione delle diete speciali, prevedendo la possibilità di comunicare le presenze/assenze degli alunni direttamente da parte delle famiglie. L'Aggiudicatario dovrà provvedere, facendosene totalmente carico, al caricamento delle presenze/assenze di ogni singolo utente in modo da addebitare il relativo costo/pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata. A questo scopo dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione al proprio personale. La procedura di rilevamento dovrà avvenire quotidianamente sulla scorta dei dati di prenotazione/disdetta dei pasti. A tale proposito l'Aggiudicatario, nei periodi iniziali di ciascuno anno scolastico (minimo un mese) dovrà provvedere tramite il proprio personale, a reperire presso ogni plesso scolastico, l'elenco con l'indicazione degli alunni ed insegnanti assenti.

Presso un locale comunale appositamente adibito, dovranno essere previsti hardware e software idonei al recepimento dei dati ed alla loro stampa. Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie o ingressi posticipati.

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.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere ad acquisire presso le Direzioni Didattiche ovvero con differenti modalità concordate, all'inizio di ciascun anno scolastico, le iscrizioni al servizio con le relative anagrafiche corrette. Sarà suo compito provvedere al relativo caricamento, al completamento con le informazioni relative alle diete individuali ed 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, 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, 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, utenti del servizio mensa).

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

- invio tempestivo di sollecito tramite SMS ai numeri di utenza inseriti sulle anagrafiche a cura dell'Aggiudicatario, al superamento della soglia di cinque pasti consumati e non pagati;
- gestione rendicontazione e morosità comprendente comunicazioni agli utenti, solleciti di pagamento a intervalli concordati con l'Amministrazione, ecc.
- comunicazioni varie ed eventuali da inviare in forma singola o aggregata all'utenza, su richiesta dell'ente.

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 ed 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 nel presente capitolato.

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".

Sono a carico dell'Aggiudicatario la predisposizione e l'invio delle lettere di sollecito di pagamento agli utenti morosi al termine di ciascun anno scolastico, secondo le modalità stabilite dall'ufficio preposto, redatte su carta intestata dell'ente, con timbro e firma dell'incaricato comunale. Tale invio potrà essere effettuato con posta ordinaria.

Sono a carico dell'Aggiudicatario la predisposizione e l'invio delle lettere di diffida di pagamento agli utenti morosi al termine di ciascun anno scolastico, secondo le modalità stabilite dall'ufficio preposto, redatte su carta intestata dell'ente, con timbro e firma dell'incaricato comunale. Tale invio dovrà essere effettuato con raccomandata A/R o con mezzo simile. Le ricevute di ritorno dovranno essere restituite all'ufficio comunale preposto.

La rendicontazione e l'aggiornamento dei pagamenti degli utenti morosi sono di competenza della ditta aggiudicataria, che si occuperà della dovuta informazione all'ente.

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.

L'Aggiudicatario dovrà garantire un sistema di pagamento delle tariffe che renda il più agevole possibile tale operazione per l'utenza, offrendo la possibilità di utilizzare i seguenti canali e metodi, purché pagamento e ricarica siano effettuabili contestualmente:

- in contanti o con carte di debito/credito presso la Tesoreria Comunale;
- con carte di debito/credito presso il punto di ricarica dell'ufficio di coordinamento, con fornitura, a carico della Ditta aggiudicataria, di tutti gli strumenti hardware e software (ad esempio POS) e del materiale di consumo necessari;
- con bonifico bancario su conto corrente del Comune;
- con versamento mediante bollettino su conto corrente postale del Comune.

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

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 entro tre mesi dalla data di effettivo inizio del servizio. Nel periodo di transizione, si dovranno mantenere le attuali modalità di effettuazione del servizio di prenotazione pasti e riscossione indiretta delle tariffe a carico degli utenti.

Art. 21 – Servizio di riscossione indiretta delle rette 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 Scuola Asilo Nido con cadenza mensile.

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

Art. 22 – Requisiti minimi del sistema informatizzato.

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 ed i genitori, ciascuno con specifico login e password, e dovrà inderogabilmente possedere almeno le seguenti caratteristiche e funzionalità:

- profili di accesso differenziati per tipologia di utenti;
- 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 e che rimanga invariato per tutto il ciclo scolastico dell'alunno;
- gestione prenotazioni/disdette relative a tutte le tipologie di utenza elencate all'art. 7 del presente capitolato;
- sistema di gestione dei solleciti e delle comunicazioni tramite SMS;
- aggiornamento tempestivo dei dati;
- funzionalità di storicizzazione, tali da garantire la ricostruzione 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;
- possibilità per il Comune di esportare ed elaborare i dati a fini statistici e reportistica;
- programma di formazione per gli addetti comunali.

La presenza di tutte le sopra elencate caratteristiche e funzionalità del sistema informatizzato fornito dovrà essere attestata con dichiarazione esplicita alla stazione appaltante e tramite dimostrazione pratica organizzata in data e sede concordata con l'Amministrazione, prima dell'aggiudicazione definitiva.

L'impresa appaltante è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili.

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

Sia nell'ipotesi che l'informatizzazione e la 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;
- gestire la raccolta dati e archiviazione sul proprio data center secondo le vigenti norme in materia di sicurezza delle informazioni.

Art. 23 – 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, 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;

- 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;
- l'Aggiudicatario provvede alle spese derivanti da tasse, diritti, canoni derivanti dai compressori e montacarichi.

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

CENTRI COTTURA E/O REFETTORI	UTENZE DA VOLTURARE	CONTEGGI EFFETTUATI DAL COMUNE SU BOLLETAZIONE UTENZE
GRAMSCI	Gas cucina Energia elettrica cucina e refettorio	Acqua da n. 2 contatori Costo diretto produzione acqua calda periodo estivo 16 Aprile - 14 Ottobre
RODARI	Gas cucina Energia elettrica cucina refettorio Acqua	
PAVESE	Gas cucina	Energia elettrica da n. 2 misuratori Acqua da n. 2 contatori
ANDERSEN		Energia elettrica da n. 1 misuratore Acqua da n. 2 contatori Costo produzione acqua calda ripartita in proporzione 1/3 bagni (Comune) - 2/3 cucina (ditta)
COLLODI		Energia elettrica da n. 1 misuratore Acqua da n. 1 contatore
PETER PAN	Gas produzione acqua calda	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	Energia elettrica da n. 1 misuratore Acqua da n. 1 misuratore

Art. 24 - Fornitura di utensileria ed attrezzature.

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 consumo (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, 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 di carta, piatti e 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 (o tovagliette monouso presso la scuola A. Frank), tovaglioli di carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibili, posate in acciaio;
- Adulti: tovaglie di plastica (o tovagliette monouso presso la scuola A. Frank), tovaglioli di carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibili, posateria in acciaio;

Mensa dipendenti:

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

E' a carico dell'Aggiudicatario la fornitura per tutta la durata dell'appalto, presso i centri di cottura comunale ed i 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, vi sono tra questi le bobine di carta asciugatutto, i guanti monouso, le mascherine, ecc.;
- pulizia dei locali e delle attrezzature: a titolo meramente esemplificativo, vi sono tra questi 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, vi sono tra questi la carta igienica, la carta asciugamano, il sapone liquido ecc.;
- funzionamento lavastoviglie e lavatrici: a titolo meramente esemplificativo, vi sono tra questi i prodotti per il funzionamento delle lavastoviglie e lavatrici, utilizzando gli apparecchi dosatori specifici.

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

Art. 25 – Automezzi per il trasporto dei pasti.

L'Aggiudicatario dovrà dotare il servizio di automezzi sufficienti e ritenuti 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.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- veicoli, almeno euro 4
- veicoli elettrici
- vetture ibride.

Gli automezzi utilizzati per detto servizio dovranno recare la scritta esterna "Refezione Scolastica – Servizio in appalto per il Comune di Orbassano".

Art. 26 – Relazione sull'andamento del servizio.

L'Aggiudicatario trasmetterà al Comune una relazione annuale 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, al grado di soddisfazione dell'utenza.

TITOLO II **PERSONALE E NORME DI SICUREZZA**

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

L'Aggiudicatario deve disporre di idonee ed 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 delle 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 dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

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 sulle macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, di 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 ed il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti dell'Aggiudicatario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.

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

Entro 30 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 mancata ottemperanza a tali obblighi 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 certificare gli avvenuti addestramenti in materia di evacuazione.

L'Ente ha predisposto, ai sensi dell'art. 26 comma 1 lett. 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.

Art. 28 – 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, indicandone le modalità del rapporto con i competenti servizi pubblici in ottemperanza all'art. 17 della L. 68/1999 e s.m.i., relativa al diritto al lavoro dei disabili.

Art. 29 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio (camici, davantini, copricapo, ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., 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 previste uniformi distinte 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.

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.

Al termine del contratto, gli armadietti rimarranno nelle proprietà del Comune.

Art. 30 – 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 di cottura, uno o due capocuoco/i con mansioni di responsabile dello stesso centro. L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto alla distribuzione/somministrazione dei pasti.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Aggiudicatario in sede di offerta. A tale proposito deve essere indicato il numero del personale sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di 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 inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per l'ente.

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 o del numero dei pasti. 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.

Art. 31 – Rapporto di lavoro – clausola sociale.

L'impresa aggiudicataria deve promuovere la stabilità occupazionale del personale mediante il prioritario assorbimento del personale già impegnato nel servizio (*cf.* Sentenza Tar Toscana n. 231/2017; Sentenza Consiglio di Stato n. 1255/2016).

Il personale impiegato nelle attività, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Aggiudicatario. 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.

L'inosservanza delle norme in materia di tutela del lavoro sono causa di risoluzione del contratto.

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 pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

Art. 32 – 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 (L. 68/99) con orario part-time di 21 ore e 40 minuti 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 degli enti locali.

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 con 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.

L'importo della retribuzione di tale personale, ivi compresi gli oneri previdenziali ed assistenziali a carico del Comune, ammontante alla data odierna a circa € 17.000,00 annui, sono rimborsati all'ente dall'Aggiudicatario con cadenza annuale; 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. 33 – Personale addetto alla preparazione dei pasti.

L'Aggiudicatario, per la 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, ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio ed in particolare sulle tematiche previste dal DM 25/07/2011.

L'Aggiudicatario dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio di cucina ed è tenuto ad informare il Comune della sua effettuazione.

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

L'Aggiudicatario è inoltre obbligato a tenere 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.

Art. 34 – Personale addetto al trasporto dei pasti.

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

Il personale dovrà essere adeguatamente formato ed addestrato per ogni aspetto connesso al servizio ed in particolare sulle tematiche previste dal DM 25/07/2011, dandone riscontro all'ente.

Art. 35 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.

L'Aggiudicatario, per la 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 centro di somministrazione, in ragione di almeno un 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.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà aver eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio ed in particolare sulle tematiche previste dal DM 25/07/2011.

L'Aggiudicatario dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio di somministrazione ed è tenuto ad informare il Comune della sua effettuazione.

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

L'Aggiudicatario è inoltre obbligato a tenere presso i centri di distribuzione 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.

Art. 36 – Responsabile del servizio.

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

Tale figura 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 avere esperienza, almeno quinquennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi, la cui competenza è attestata dal curriculum vitae.

Il Responsabile ha l'obbligo di reperibilità nei giorni lavorativi e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza dello 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.

TITOLO III **FORNITURA DEI PASTI PER L'ASILO NIDO**

Art. 37 – Attività costituenti il servizio.

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

Art. 38 – Struttura del menù.

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

Spuntino della mattinata:

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

Pranzo (bambini lattanti – bambini divezzi – adulti):

primo piatto

secondo piatto con contorno

pane

frutta o yogurt (solo adulti)

Merenda:

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

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

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

Art. 39 – 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 variazione del/i piatto/i non conforme/i con un'alternativa idonea alla specifica utenza.

Art. 40 – Diete speciali e 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.

L'Aggiudicatario deve provvedere altresì alla preparazione delle diete speciali per gli utenti affetti da documentate patologie di tipo cronico, intolleranze alimentari, allergie alimentari ovvero per motivazioni di carattere etico-religioso.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista.

Per tutto quanto non contemplato nel presente articolo, si fa riferimento all'art. 14 del capitolato.

Art. 41 – Prenotazione dei pasti.

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, comunicandone il numero indicativo all'Aggiudicatario.

Il personale comunale comunicherà giornalmente all'Aggiudicatario entro le ore 9,30 le eventuali variazioni del numero dei pasti prenotati per il giorno stesso.

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

Art. 42 – Produzione dei pasti ed orari di somministrazione.

Il Comune mette a disposizione, a titolo gratuito, dell'Aggiudicatario il centro di cottura dell'Asilo nido "Il Batuffolo" - Via Italia 13 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.

Quanto preso in consegna dall'Aggiudicatario si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie, eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, il 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 ed 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 dell'Asilo nido solo per la produzione dei pasti riservati agli utenti ed al personale adibito al servizio stesso o comunque autorizzato.

Orario di distribuzione dei pasti:

- spuntino della mattinata: 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)

TITOLO IV **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

Art. 43 – Norme igienico-sanitarie.

L'Aggiudicatario prima dell'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità ai Regolamenti CE n. 178/2002 e n. 852/2004.

Presso le cucine comunali e presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'Aggiudicatario deve mettere a disposizione del Comune le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione.

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

L'Aggiudicatario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino il 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 pasti personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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 del locale condizionato dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

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

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 44 – 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 apposite divise per il servizio di pulizia, che dovranno avere colorazione visibilmente diversa da quelle utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal DPR 327/80.

Art. 45 – Igiene del personale e della produzione.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, alla conservazione, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili vari durante il servizio, al fine di evitare la 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.

Le procedure 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. 46 – 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.

TITOLO V

NORME PER LA PREPARAZIONE, IL TRASPOSTO, LA CONSERVAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 47 – 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 da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e soddisfazione dell'utenza.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale. Le carni, le verdure, i salumi ed i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

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. 48 – 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:

- 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, ad eccezione degli arrostiti che possono essere cotti il giorno precedente il consumo;
- La carne tritata deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), 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 nel giorno antecedente il consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- La porzionatura dei salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e dei formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento;
- I secondi piatti per i quali è prevista la cottura, devono essere preparati in forni a termoconvezione.

Unicamente per gli arrostiti è ammessa la preparazione il giorno precedente la cottura purché, dopo la cottura, vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le norme vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

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

Art. 49 – Pentolame per la cottura.

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

Art. 50 – Condimenti.

Le verdure crude dovranno essere condite nei refettori con olio extravergine d'oliva, sale ed aceto. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio 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 in bianco e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

In ogni locale di consumo, durante la distribuzione devono essere sempre presenti almeno una bottiglia di olio extravergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed una confezione di sale.

Art. 51 – Modalità di conservazione dei pasti pronti.

L'Aggiudicatario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare i pasti pronti 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 ed il nome del refettorio/scuola cui il contenitore termico per alimenti è destinato.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta ad uso alimentare adeguatamente resistenti.

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'Aggiudicatario ad integrazione delle attrezzature messe a disposizione dal Comune, deve provvedere ad acquisire idonei

contenitori e carrelli termici e bacinelle gastronorm 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.

Tutte le attrezzature dovranno rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011 (Criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari).

Art. 52 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo.

L'Aggiudicatario deve organizzare il trasporto dei pasti pronti 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, sia ridotto al minimo, al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche delle preparazioni ed evitare dannosi cali di temperatura.

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 15 minuti dal momento della segnalazione.

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.

Per il trasporto dei pasti pronti, devono essere impiegati idonei contenitori termici per alimenti a norma di legge.

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

Art. 53 – Norme per la somministrazione dei pasti pronti.

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata effettuata la prenotazione garantendo la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste nell'allegato manuale "In mensa con gusto".

L'Aggiudicatario dovrà somministrare il menù nel rispetto del seguente ordine:

- 1° portata: secondo piatto con contorno
- 2° portata: primo piatto (pasta/riso o minestre)
- 3° portata: frutta/dessert.

Ad ogni pasto e per ciascun utente del servizio, dovranno essere distribuiti pane ed acqua nelle quantità e qualità di cui agli allegati A, B, C e D.

Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'Aggiudicatario deve concordare con il Comune le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'Aggiudicatario.

Art. 54 – Quantità in volumi e in pesi.

L'Aggiudicatario deve fornire al personale preposto alla somministrazione dei pasti le tabelle di conversione crudo/cotto per agevolare la distribuzione dei pasti.

Tale personale dovrà pesare sulla bilancia la grammatura a cotto prevista per il singolo utente e terrà questo piatto campione come riferimento per la produzione dei restanti piatti del servizio; ciò verrà effettuato per ogni ricetta, fatta eccezione per le preparazioni a numero che verranno prelevate così come indicato nella succitata tabella di conversione cotto/crudo.

Il piatto campione deve essere posto in vista in ogni plesso in cui si svolge la distribuzione dei pasti per tutta la durata del servizio.

Art. 55 – Orario di somministrazione dei pasti agli utenti.

A titolo puramente informativo, si precisa che attualmente la somministrazione dei pasti presso le utenze scolastiche è effettuata nei seguenti orari concordati con le Autorità scolastiche (le eventuali modifiche a tali orari dovranno essere totalmente accettate dall'Aggiudicatario):

- Asilo nido	ore 8,45 spuntino della mattina ore 11,00 pranzo dei bambini ore 15,00 merenda ore 12,45 e ore 13,15 due turni pranzo adulti
- Scuole dell'infanzia	ore 12,10
- Scuole primarie:	I turno ore 12,15 II turno ore 13,00
- Scuola Rodari	ore 12,30
- Scuola A. Frank	ore 13,00 (due giorni a settimana)
- Mensa Dipendenti comunali	ore 12,35

TITOLO VI **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Art. 56 – 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. Nello specifico, questi elementi devono rispettare i requisiti di cui al DM 25/07/2011 (Criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari).

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' 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 assicurarne e garantirne fino al consumo il mantenimento dei requisiti igienici, della 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 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.

Ogni prodotto 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) o 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 da rispettare sono le seguenti:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Sono richiesti prodotti stagionali “a filiera corta”, “KM0”, “DOP o IGP” nelle tipologie che risulteranno dall’offerta tecnica dell’Aggiudicatario.

I prodotti ortofrutticoli devono:

- provenire da coltivazioni biologiche certificate dagli Organismi di controllo autorizzati;
- essere di categoria “1^”;
- provenire da coltivazioni italiane (con alcune circoscritte eccezioni);
- essere di stagione;
- provenire da operatori regolarmente iscritti 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.;
- rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

Le caratteristiche minime di qualità e di categoria, la calibratura e la pezzatura, nonché le tolleranze di qualità e di calibro devono almeno corrispondere ai requisiti dalla legge 268/67 e s.m.i. ed 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 essere:

- in stato ottimale di maturazione e conservazione;
- selezionati;
- esenti da residui di anticrittogamici, fertilizzanti chimici ed 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 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. L’utilizzo di tali prodotti deve essere preventivamente autorizzato dall’ente e può avvenire solo dietro specifica ed idonea giustificazione.

Devono essere forniti tutti i prodotti ortofrutticoli previsti nei menù ed ogni prodotto deve essere di calibratura o pezzatura idonea alla preparazione dei piatti indicati nel menù stesso; 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 di frutta richiesti:

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| - 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: produzione regionale (Sicilia, Calabria)
- mandarini: produzione regionale (Sicilia, Calabria)
- limoni: produzione regionale (Sicilia, Calabria)
- uva da tavola: produzione nazionale
- banane: provenienti dal commercio equo-solidale
- ananas: 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 i seguenti prodotti: spinaci, biette, 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 (di produzione italiana), da preferirsi alle passate di pomodoro.

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

Devono possedere le seguenti caratteristiche minime generali:

- puliti;
 - integri;
 - sani;
 - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.);
 - privi di 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 trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.
- Per l’Asilo nido si richiedono legumi decorticati.

Alcuni cultivar di legumi richiesti:

- fagioli: Borlotto, Cannellino
- lenticchie: di Villalba, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio
- ceci: comune, Cottolo, Migno, Principe.
-

CARNI

Il menù prevede carni bovine, suine e avicole, che devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

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 ed 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;
 - azienda di allevamento (Italia);
 - macello dove è avvenuta la macellazione (Italia);
 - 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, 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. 327/80 e s.m.i..

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

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Si tratta di 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.

Devono presentare le seguenti caratteristiche generali:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- appartenere alla classe A – Reg. CEE n. 1906/90;
- provenire da allevamenti piemontesi, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- 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;
- non 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;
- 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;

- essere morbidissima, 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

Devono presentare le seguenti caratteristiche generali:

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

UOVA

Le uova devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

Sono ammesse solo uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti biologici nazionali a terra, liquide, confezionate in tetrapak da 1 litro ciascuno.

Al momento del consumo, devono avere almeno ancora 8 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

Esclusivamente per la mensa dipendenti, è consentito l'utilizzo di uova fresche con le seguenti caratteristiche generali:

- di gallina, provenienti da allevamenti biologici nazionali a terra, di categoria A o extra etichettate;
- conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione e al regolamento CEE 1907/90 e s.m.i.;
- avere il guscio sano, senza incrinature e privo di imbrattamenti;
- 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

Sono ammessi esclusivamente salumi crudi e cotti non insaccati di produzione nazionale – preferibilmente DOP, IGP e tradizionali.

Per quanto concerne il prosciutto cotto, questi 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);
- provenire da cosce di suini allevati e macellati in Italia 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;
- essere di coscia e privo di polifosfati aggiunti;
- la carne utilizzata non deve essere stata congelata;
- essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi pericolanti all'interno dell'involucro;
- non avere un'eccessiva quantità di grasso;
- essere ben prosciugato, morbido e succulento, non acquoso, compatto al taglio;
- non 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; Dovrà essere utilizzato questo tipo di prosciutto cotto non solo per il secondo piatto che lo preveda, ma anche quando figura come ingrediente di cucina in preparazione di altri piatti.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011. Sono previsti prodotti ittici e talune verdure surgelate di tipologia biologica.

In generale, questi prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere preparati e confezionati in conformità alla L. 32/1968 ed al D.Lgs. 110/92 e alle norme vigenti;
- essere in confezioni originali sigillate;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto scongelamento (anche parziale) quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- una volta scongelato, il prodotto 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;
- non presentare difetti tipo alterazioni di colore, odore e sapore bruciature da freddo, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione in profondità;
- il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI ITTICI

I pesci surgelati, che devono provenire per almeno il 20% da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile:

- devono essere prodotti ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- devono 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, deve formare uno strato uniforme e continuo, e non deve essere 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;
- devono avere vita residua pari almeno al 75%.

VERDURE SURGELATE

Sono ammesse verdure surgelate biologiche 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 E DERIVATI

Il pane ed i suoi "derivati" devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

PANE

Deve essere preparato nel rispetto della L. 580/87 e s.m.i. e delle altre norme vigenti, e confezionato con farina di grano tenero tipo "0" (o integrale dove richiesta) senza grassi aggiunti, latte, né additivi. Il grado di abburattamento 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 extravergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non colloso, mentre 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.

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 nelle disposizioni normative vigenti in materia.

Inoltre devono essere:

- prodotti con farina proveniente da coltivazioni biologiche certificate;
- preparati 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;
- preconfezionati.

BISCOTTI SECCHI

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

Inoltre devono essere:

- preparati con farina proveniente da coltivazioni biologiche certificate;
- senza additivi;
- senza grassi animali;
- preparati eventualmente con l'aggiunta di olio di oliva, arachide, mais, soia e girasole, con esclusione di qualsiasi altro grasso di origine vegetale;
- 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;
- privi di difetti tipo macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapori e odori atipici.

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

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

Il latte ed i prodotti a base di latte devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011.

LATTE

Deve essere:

- essere biologico;
- 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

Deve altresì rispettare le indicazioni della L. 1526/56 e s.m.i. ed essere:

- biologico;
- di qualità;
- confezionato;
- 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;
- privo di 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

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 contenere additivi né aromi;
- fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

GELATO

Non deve contenere coloranti artificiali.

Deve essere di gusti differenti e nelle quantità previste dal manuale “In mensa con gusto”.

BUDINO

Deve essere:

- confezionato;
- pastorizzato;
- senza additivi né aromi;
- fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 15 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.

Devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- preparati secondo le “buone tecniche di produzione” dei vari tipi di formaggio;
- possedere le caratteristiche organolettiche tipiche delle singole specialità casearie;
- non 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.

E' 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

- DOP;
- 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 da grattugiare, essere confezionato.

Mozzarella

- prodotta con latte vaccino pastorizzato;
- priva di additivi;
- il caglio deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici;

- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- preconfezionata;
- 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 10 giorni prima della data di scadenza.

Certosa/stracchino

- prodotti con puro latte vaccino pastorizzato;
- privi di additivi;
- il caglio deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici;
- freschi, morbidi e di prima qualità;
- essere conservati e trasportati 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

I prodotti farinacei ed i cereali devono rispettare i requisiti minimi di cui al DM 25/07/2011. Devono essere di 1^a 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.

L'orzo solubile deve essere privo di additivi e conservanti.

RISO

- biologico;
- sottoposto alle operazioni di tipo sbramatura;
- conforme alla L. 325/58 ed 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

- biologica;
- 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 COUSCOUS

- 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 deve essere:

- prodotta con farina proveniente da coltivazioni biologiche nazionali certificate;
- non presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli;
- indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe;
- garantita una congrua rotazione dei formati di pasta utilizzata per la preparazione dei menù;
- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate sulle confezioni 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.

PASTA ALIMENTARE FRESCA

Oltre alle caratteristiche di cui sopra:

- deve essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- il ripieno deve essere costituito unicamente da verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi aggiunti, o anche da carne per la mensa dipendenti;
- con vita residua pari almeno al 75%;
- deve provenire da commercio equosolidale.

GNOCCHI

- preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva o artigianali;
- 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

Deve essere di produzione nazionale biologica.
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. 109/92 e s.m.i.

SUCCO DI FRUTTA

Deve essere biologico, privo di zuccheri aggiunti ed additivi.
Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 489/1982 e s.m.i. e dalle altre disposizioni vigenti.
Non deve presentare alcuna alterazione.
Deve essere fornito in tetrabrik da 200 ml ciascuno, munito singolarmente di cannuccia.

MARMELLATA

Deve possedere i requisiti previsti nel D.P.R. 401/82 e nelle altre disposizioni vigenti.
La confettura deve essere del tipo Extra, 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.
Deve essere somministrata in gusti diversi e fornita in barattoli di vetro.

MIELE

Deve essere conforme alle prescrizioni di cui L. 753/82 ed 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 provenire dal commercio equosolidale.
Deve essere al latte e possedere i requisiti di cui alla L. 351/76 ed alle altre disposizioni vigenti.
Non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

CACAO

Deve essere puro in polvere, senza additivi e conservanti.

TISANE, CAMOMILLE

Non devono essere zuccherate;
Non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee, nè presentare odore o sapore sgradevoli.
Devono essere preconfezionate 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 EXTRAVERGINE DI OLIVA

È previsto l'uso di olio di oliva extravergine di produzione nazionale biologica.
Tale prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalla L. 1407/60 e da ogni altra disposizione vigente in materia.
Deve essere inoltre:
- di prima spremitura a freddo;

- di ottima qualità;
- conservato in contenitori di vetro scuro, in latte o lattine per un periodo non superiore ad un 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 alle preparazioni per le diete speciali ed in bianco di cui al presente capitolato, l'Aggiudicatario è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti occorrenti per la predisposizione di tali schemi dietetici personalizzati (ad esempio, per celiachia, allergie, intolleranze, motivi etico-religiosi, problemi temporanei di salute).

Art. 57 – 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 **PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE**

Art. 58 – 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 adottato, 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. 59 – Prodotti detergenti e sanificanti.

L'Aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano ecocompatibili e 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. 60 – Interventi di disinfezione e derattizzazione.

L'Aggiudicatario deve effettuare presso le cucine comunali e, i refettori ed i locali mensa 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. 61 – Lavaggio e pulizia.

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e 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.

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 svolge il servizio di pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione ed alla preparazione degli alimenti.

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

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in sparcchiamento e lavaggio dei tavoli e tovaglie, 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 con cadenza prevista dal Manuale di autocontrollo adottato.

L'Aggiudicatario deve provvedere affinché le aree di pertinenza delle cucine comunali (quali ad es. i cortili), compresi i vetri esterni delle finestre e porte-finestre, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta.

Art. 62 – 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 in conformità alle normative vigenti.

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

TITOLO VIII **CONTROLLI DI QUALITA'**

Art. 63 – 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 della Commissione interna di controllo e del Referente del servizio mensa, i controlli saranno effettuati dai competenti servizi dell'ASL, nonché da eventuali organismi esterni incaricati dal Comune (ad esempio: Commissione mensa dei genitori e insegnanti).

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 conformi, l'Aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o a sostituirle immediatamente, 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. 86. E' fatta salva, in caso di recidiva, la rescissione del contratto secondo quanto stabilito ai successivi articoli da parte del Comune.

Art. 64 – 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, il quale 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 e ripresa video.

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;
- l'adeguatezza delle attrezzature.

Art. 65 – 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, 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 avanzato alcuna valida controdeduzione, il Comune applicherà le penali per le contestazioni addebitate.

Art. 66 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario.

In ossequio a quanto disposto dai Regolamenti CE n. 178/2002 e n. 852/2004 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. 67 – Diritto di controllo da parte della Commissione mensa.

I genitori degli alunni e gli insegnanti possono partecipare al funzionamento del servizio di ristorazione scolastica 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 della Commissione camici e copricapo monouso che i componenti stessi dovranno indossare per poter accedere ai centri di cottura, nelle modalità indicate dalla ditta stessa.

TITOLO IX

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 68 – 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. 15 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, senza la preventiva autorizzazione del Comune.

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

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.

Qualora la ditta fosse autorizzata dall'ente ad utilizzare i centri cottura per la produzione di pasti esterni non connessi alle attività comunali, potrà essere richiesto un importo forfettario a pasto fino ad un massimo di € 1,00/pasto quale rimborso per l'utilizzo dei locali.

Art. 69 – Verbale di consegna dei locali ed 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. 70 – 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 sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate ed 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. 71 – Verifica periodica dei locali di produzione.

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

Art. 72 – Inventario 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 X **ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Art. 73 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio.

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato, 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. 74 – 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.

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 trovatesi nell'ambito di esecuzione dell'appalto;

- la polizza R.C.T. deve 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 (tremilioni/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. deve 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. 75 – Licenze ed 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 L. 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 XI **ASPETTI CONTRATTUALI**

Art. 76 – 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), previa richiesta dell'impresa aggiudicataria.

Art. 77 – Pagamenti.

Il pagamento del corrispettivo determinato verrà effettuato mensilmente in base alla presentazione di fatture distinte, in regola con le norme vigenti sull'IVA:

- una relativa al servizio di refezione per l'Asilo nido (distinta tra bambini e personale);
- una relativa al servizio di refezione per le scuole dell'infanzia (distinta tra studenti e insegnanti);
- una relativa al servizio di refezione per le scuole primarie (distinta tra studenti e insegnanti);
- una relativa al servizio di refezione per la mensa dipendenti comunali.

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. 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 dei pasti ed i servizi prestati.

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

Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della L. 136 del 13/08/2010 e s.m.i., l'impresa aggiudicataria si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari. Il contratto è sottoposto alla clausola risolutiva espressa da attivarsi in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa. L'appaltatore si impegna ad inserire, a pena di nullità assoluta, in tutti i contratti da sottoscrivere con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori una apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Torino, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

I pagamenti saranno eseguiti mediante mandati emessi dalla Tesoreria del Comune di Orbassano tramite bonifico sui conti correnti bancari dedicati indicati dall'appaltatore.

Art. 78 – Deposito cauzionale definitivo.

L'Aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia definitiva nella misura e alle condizioni previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 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. 79 – 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 contratto mediante atto pubblico amministrativo sottoscritto in modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante.

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 ed il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune che porrà a carico dello stesso le eventuali ulteriori spese che si 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. 80 – 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. 81 – Risoluzione del contratto.

La risoluzione del contratto opera nei casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Aggiudicatario, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, ed in particolare ne possono costituire giusta causa:

- 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, comunicata mediante PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione del contratto per causa imputabile all'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione incamererà la cauzione, applicherà le eventuali penali e porrà a carico dell'Aggiudicatario i costi derivanti dalla procedura di nuovo affidamento, fatto salvo il diritto di agire per l'eventuale risarcimento dei danni.

Art. 82 – Recesso dal contratto.

Il Comune può recedere dal contratto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il contratto può inoltre essere sciolto ai sensi dell'art. 1672 C.C. qualora l'esecuzione del servizio divenga impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti. In tal caso il Comune è tenuto a pagare all'aggiudicatario le parti di servizio già espletate.

L'Amministrazione può inoltre recedere dal contratto nei seguenti casi:

- in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del C.C., tenendo indenne l'aggiudicatario dalle spese sostenute, dalle forniture eseguite e dai mancati guadagni;
- per motivi di pubblico interesse;
- per causa di forza maggiore.

L'Aggiudicatario che receda dal contratto per propria volontà 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.

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

Art. 83 – Procedure in caso di fallimento dell'esecutore, di risoluzione e di misure straordinarie di gestione, di decesso del titolare.

La stazione appaltante, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del D.Lgs. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, provvederà ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

In caso di decesso dell'appaltatore, ai sensi dell'art. 1674 Codice Civile il contratto di appalto non si scioglie. Il committente può sempre recedere dal contratto, se gli eredi dell'appaltatore non danno affidamento per la buona esecuzione dell'opera o del servizio.

Salvo quanto previsto dall'articolo 110, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria,

concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, la stazione appaltante può proseguire il rapporto di appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati al servizio ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante può recedere dal contratto.

Art. 84 – Cessione del contratto e modifiche al contratto.

È vietata la cessione del contratto, fatto salvo il caso in cui un nuovo contraente sostituisca quello a cui la stazione appaltante aveva inizialmente aggiudicato l'appalto per le cause di dall'art. 106, comma 1, lett. d) del Codice.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. d), il contratto d'appalto può essere modificato senza una nuova procedura di affidamento nel caso in cui un nuovo contraente sostituisca quello a cui la stazione appaltante aveva inizialmente aggiudicato l'appalto quando all'aggiudicatario iniziale succede, per causa di morte o per contratto, anche a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente, purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Art. 85 – Cessione del credito.

La cessione dei crediti derivanti dal contratto potrà avvenire con i limiti e le modalità previste dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Le deleghe all'incasso successive al perfezionamento contrattuale non hanno alcun effetto ove non siano preventivamente autorizzate.

Art. 86 – Inadempienze e penalità.

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della 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 scritta (trasmessa a mezzo PEC) ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Aggiudicatario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità, all'entità economica, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti, alla 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 esemplificativa di inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione:

- 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 i locali 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 giornalieri;
- mancato rispetto dell'organigramma e delle figure professionali indicate in sede di gara ed eventuali integrazioni richieste dal Comune;
- pulizia dei locali 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 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 euro 250,00 ad un massimo di euro 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 ovvero mediante emissione di apposita fattura dal parte dell'ente.

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. 87 – Subappalto del servizio.

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

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 informatizzato, 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.

Art. 88 – Verifica di conformità.

Al termine del periodo di affidamento, il direttore dell'esecuzione effettuerà i necessari accertamenti e rilascerà l'attestazione di avvenuta ultimazione delle prestazioni.

La verifica di conformità dovrà iniziare entro 20 (venti) giorni dall'ultima prestazione e dovrà concludersi entro 60 (sessanta) giorni dall'ultimazione dell'esecuzione.

Alla fine della verifica verrà redatto un verbale, sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti.

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono a spese dell'Appaltatore, che mette a disposizione del direttore dell'esecuzione i mezzi necessari ad eseguirli. Se non ottempera, il direttore dell'esecuzione dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Sulla base delle risultanze della verifica di conformità definitiva, quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, verrà rilasciato il certificato di verifica di conformità.

E' fatta salva la responsabilità dell'esecutore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità.

Il certificato di verifica di conformità verrà trasmesso per la sua accettazione all'Appaltatore, che deve firmarlo nel termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, l'Appaltatore emetterà fattura e si procederà al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'Appaltatore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 89 – 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. 90 – Carta dei Servizi.

L'Aggiudicatario, come previsto dalla legislazione vigente, dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nell'art. 2 comma 461 della Legge Finanziaria 244/2007 e s.m.i..

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 ovvero ogni qualvolta se ne presentasse la necessità.

Il documento andrà consegnato, con oneri a carico dell'Aggiudicatario, agli utenti del servizio ad ogni nuova versione.

Art. 91 – Anticorruzione - Patti di integrità.

Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa; il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p., 353 bis c.p.

Nei casi di cui ai precedenti commi 1 e 2 l'esercizio della potestà risolutoria da parte della stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione. A tal fine la Prefettura competente avuta comunicazione da parte della stazione appaltante della volontà di

quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad accettare ed ad approvare i contenuti del "Patto di Integrità" approvato dalla Giunta Comunale con atto n. 255 del 22/11/2016.

TITOLO XII **DISPOSIZIONI FINALI**

Art. 92 – Soggetti della stazione appaltante.

Il Responsabile unico del Procedimento svolge tutte le funzioni di cui all'art. 31 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. ed è individuato nella dipendente Paola Portigliatti Pomeri – Responsabile Servizio Affari generali del Comune di Orbassano.

L'esecuzione del contratto è affidata al direttore dell'esecuzione del contratto, individuato nella dipendente Alessandra Failla – Referente del Servizio ristorazione del Comune di Orbassano.

Art. 93 – 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. 94 – Variazione ragione sociale dell'Aggiudicatario.

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

Art. 95 – 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, nonché alle norme del codice civile, in quanto applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione.

Art. 96 – 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.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni.

Art. 97 – Foro competente.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in merito al presente capitolato e del conseguente contratto è competente il Torino. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 98 – Allegati al presente capitolato.

Sono allegati al presente capitolato i seguenti documenti:

ALLEGATO A:

Menù composti da:

- A.1 Menù ASILO NIDO invernale lattanti
- A.2 Menù ASILO NIDO primaverile/estivo lattanti
- A.3 Menù ASILO NIDO invernale divezzi
- A.4 Menù ASILO NIDO primaverile/estivo divezzi
- A.5 Menù SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE invernale
- A.6 Menù SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE primaverile/estivo
- A.7 Menù DIPENDENTI COMUNALI invernale
- A.8 Menù DIPENDENTI COMUNALI primaverile/estivo

ALLEGATO B:

- B.1 Ricette integrative
- B.2 Precisazioni su ricette

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.

