



COMUNE DI BORGOMANERO

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA SCUOLE PRIMARIE SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

Dal 1 gennaio 2016 al 31 agosto 2018

**Anni scolastici:
2015/2016 da gennaio 2016
2016/2017
2017/2018**

INDICE

	COMUNE DI BORGOMANERO	1
TITOLO I	INDICAZIONI GENERALI	4
ART. 1	DEFINIZIONI	4
ART. 2	OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO	4
ART. 3	CENTRO DI COTTURA E ATTREZZATURE	5
ART. 4	VALORE COMPLESSIVO DELL’AFFIDAMENTO E FORME DI FINANZIAMENTO	6
ART. 5	DURATA DELL’AFFIDAMENTO	7
ART. 6	TIPOLOGIA DELL’UTENZA	7
ART. 7	TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHiesto	7
ART. 8	STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	8
ART. 9	DIMENSIONE PRESUNTA DELL’UTENZA	9
ART. 10	CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	10
ART. 11	INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO	10
ART. 12	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	10
TITOLO II	PERSONALE	11
ART. 13	PERSONALE	11
ART. 14	ORGANICO ADDETTI	11
ART. 15	REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE	12
ART. 16	DIREZIONE DEL SERVIZIO	12
ART. 17	NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE	12
ART. 18	FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO	13
ART. 19	VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	13
ART. 20	CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI	13
ART. 21	RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	13
ART. 22	APPLICAZIONI CONTRATTUALI	14
ART. 23	DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	14
TITOLO III	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	14
ART. 24	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	14
ART. 25	ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI	15
ART. 26	GARANZIE DI QUALITÀ	15
TITOLO IV	IGIENE DELLA PRODUZIONE	16
ART. 27	IGIENE DELLA PRODUZIONE	16
ART. 28	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	17
ART. 29	RICICLO	17
TITOLO V	MANIPOLAZIONE E COTTURA	17
ART. 30	MANIPOLAZIONE E COTTURA	17
ART. 31	PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	18
ART. 32	OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	18
ART. 33	LINEA REFRIGERATA	18
ART. 34	PENTOLAME PER LA COTTURA	19
ART. 35	CONDIMENTI	19
TITOLO VI	MENÙ PER TUTTE LE UTENZE	19
ART. 36	MENÙ	19
ART. 37	STRUTTURA DEI MENÙ	19
ART. 38	VARIAZIONE DEI MENÙ	20
TITOLO VII	DIETE SPECIALI	20
ART. 39	DIETE SPECIALI	20
ART. 40	DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")	21

ART. 41	INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, “PRANZI AL SACCO”	21
ART. 42	UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI	22
TITOLO VIII NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI		22
ART. 43	CONTENTORI	22
ART. 44	MEZZI DI TRASPORTO	23
ART. 45	ORARI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DEI PASTI	24
TITOLO IX NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI		24
ART. 46	SOMMINISTRAZIONE PORTATE	24
ART. 47	OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE	25
ART. 48	TABELLA PESI A COTTO	26
ART. 49	INFORMAZIONI AI COMMENSALI	26
ART. 50	DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE	26
TITOLO X PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO		27
ART. 51	PIANO DELLE PULIZIE	27
ART. 52	MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE	27
ART. 53	PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI	28
ART. 54	DIVIETI	28
ART. 55	PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA	28
ART. 56	PULIZIE ESTERNE	28
ART. 57	RIFIUTI	28
ART. 58	SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	29
TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO		29
ART. 59	DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA-DUVRI	29
ART. 60	REFERENTI ALLA SICUREZZA	29
ART. 61	SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI	29
ART. 62	DIVIETI	30
ART. 63	IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI	30
ART. 64	NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI	30
TITOLO XII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO		30
ART. 65	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.	30
ART. 66	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	30
ART. 67	TIPOLOGIA DEI CONTROLLI	31
ART. 68	BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	32
ART. 69	METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ	32
TITOLO XII PENALI		33
ART. 70	PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI	33
TITOLO XIV CONTRATTO, PAGAMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO		35
ART. 71	VALORE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA	35
ART. 72	RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	36
ART. 73	CESSIONE E SUBAPPALTO	36
ART. 74	ASSICURAZIONI	37
ART. 75	SPESE, IMPOSTE E TASSE	39
ART. 76	PAGAMENTO	39
ART. 77	REVISIONE DEL PREZZO	40
ART. 78	CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	41
ART. 79	RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	41
ART. 80	RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI	42
ART. 81	FORO COMPETENTE	42
ART. 82	RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	42
TITOLO XV ALLEGATI AL CAPITOLATO		42

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per “Impresa” o “I.C.” si intende l’Impresa Concessionaria alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica comunale.

Per “Comune” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Borgomanero che affida all’Impresa il servizio di refezione.

ART. 2 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L’affidamento ha per oggetto la gestione IN CONCESSIONE del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA per gli alunni delle scuole dell’infanzia, primarie e della scuola secondaria di I grado del Comune di Borgomanero. L’affidamento comprende la GESTIONE DEL SISTEMA DI PRENOTAZIONE ED INCASSO dei buoni pasto con morosità a carico dell’I.C.

2 A) Il servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA prevede:

- la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura dell’I.C.
- il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multirazione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell’impresa mediante l’utilizzo di carrelli termici;
- lo sbarazzo e la pulizia (compreso il lavaggio dei pavimenti) dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori;

nel servizio sono altresì compresi:

- l’allestimento dei tavoli dei refettori;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
- la fornitura di diete personalizzate;
- la fornitura di merende se richieste;
- la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- la fornitura del servizio di ristorazione per il Centro Estivo Comunale;
- l’integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l’implementazione di piatti, bicchieri e posate presso le scuole dell’infanzia e le scuole primarie delle frazioni e la fornitura del materiale a perdere presso le scuole primarie del centro e la scuola secondaria di I grado;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri refezionali (a titolo esemplificativo ma non esaustivo lavelli, lavastoviglie, carrelli termici, contenitori con coperchio a pedale...) e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza;
- l’integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature presso i centri refezionali tenuto conto di quanto riportato nell’allegato n. 1 “Inventario” al presente capitolato e tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta;

2 B) Il servizio GESTIONE PRENOTAZIONE E INCASSO BUONI PASTO prevede:

- la gestione delle iscrizioni degli utenti che pagano tariffe differenziate;
- la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti trasmessi dai singoli terminali di consumo;
- gli incassi delle tariffe approvate dall'A.C. per tutte le categorie di utenti.
- L'assunzione delle morosità

Attualmente, per le scuole dell'infanzia, primarie e medie, il sistema di rilevazione presenze, prenotazione pasti e relativo addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante sistema informatizzato; attualmente incassa la ditta di ristorazione.

La configurazione dei sistemi attualmente in uso sono meglio specificati nell'allegato n. 6 al presente capitolato avente ad oggetto "Gestione buoni pasto".

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dall'I.C., senza oneri aggiuntivi per l'A.C..

All'Impresa Concessionaria compete, sia per quel che riguarda le scuole dell'infanzia che le scuole primarie e medie, l'incasso delle rette dagli utenti e l'assunzione delle relative morosità. Viene inoltre richiesta l'assunzione della completa gestione del sistema di rilevazione, prenotazione e addebito pasti. Nello svolgimento delle funzioni assegnate, l'I.C. potrà mantenere o modificare gli attuali sistemi, in ogni caso i cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini del personale della scuola e le abitudini delle famiglie.

In particolare:

- per quel che riguarda la rilevazione delle presenze, che resta una funzione dell'istituzione scolastica, non dovranno essere aggravate o complicate le modalità attualmente in essere;
- per quel che riguarda le famiglie dovrà essere loro garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verifica della situazione di debito/credito e di controllo degli addebiti effettuati;
- per quel che riguarda la reportistica da inviare al Comune dovrà essere garantita una fornitura periodica almeno mensile dei dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dall'I.C., saranno a totale carico dell'I.C.

Al termine della concessione l'I.C., dovrà trasferire al Comune, e senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C., le banche dati utilizzate all'interno del sistema.

IL SISTEMA DOVRA' ESSERE ATTIVO E FUNZIONANTE A PARTIRE DALL'INIZIO DELLA CONCESSIONE. PER L'INIZIO DELLA CONCESSIONE L'UTENZA DOVRA' ESSERE STATA ADEGUATAMENTE INFORMATA, A CURA DELL'I.C. STESSA, DELLE MODALITÀ IN APPLICAZIONE.

ART. 3 - CENTRO DI COTTURA E ATTREZZATURE

3A) Il Centro di Cottura utilizzato dall'I.C. deve essere idoneo, sia dal punto di vista tecnico che igienico sanitario, alla produzione dei pasti oggetto della presente concessione.

L'impianto di produzione pasti utilizzato dall'I.C. deve avere autorizzazione per la produzione e veicolazione dei pasti. L'autorizzazione (o registrazione DIA o SCIA o altra documentazione equivalente) deve essere intestata all'I.C.

Nel caso in cui il centro di cottura non sia di proprietà dell'I.C. ma sia da quest'ultima gestito in forza di un vincolo contrattuale, la durata del contratto non potrà essere inferiore alla durata del presente affidamento.

L'I.C. si impegna a trasmettere all'A.C. ogni variazione della DIA.

3B) Le attrezzature presso i centri refezionali sono di proprietà dell'A.C. All'I.C. spetta la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature nonché la loro integrazione e/o sostituzione tenuto conto di quanto riportato nell'allegato n. 1 "Inventario" al presente capitolato e tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta.

L'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature nei refettori, è a cura e spese dell'I.C., e deve tenere conto delle indicazioni di legge, sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

L'I.C. è tenuta altresì ad ottemperare ad eventuali prescrizioni fatte dagli Organi Ufficiali di Vigilanza.

Le attrezzature dismesse dovranno essere smaltite a cura e spese dell'I.C.

Ogni variazione nello stato delle attrezzature presso i centri refezionali dovrà essere tempestivamente comunicata dall'I.C. all'A.C.; la comunicazione dovrà essere corredata dalla documentazione circa la dismissione della vecchia attrezzatura e dalla documentazione della nuova attrezzatura.

Per quel che concerne la manutenzione delle attrezzature sarà cura dell'I.C. mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate. In particolare si richiede la comunicazione del calendario delle manutenzioni ordinarie e l'aggiornamento di una scheda manutenzione per ogni attrezzatura presente nel plesso scolastico. L'A.C. si riserva in ogni momento la possibilità di controllo della documentazione e si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso all'I.C.

Alla scadenza del contratto tutti gli interventi (manutenzioni e/o sostituzioni e/o integrazioni) effettuati su impianti, attrezzature ed arredi nei refettori cittadini resteranno di proprietà dell'A.C. senza che l'I.C. possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi o risarcimenti.

ART. 4- VALORE COMPLESSIVO DELL'AFFIDAMENTO E FORME DI FINANZIAMENTO

Il dimensionamento della concessione riferita alle esigenze dell'Amministrazione è stimato in **130.000 pasti annui**. Il costo pasto a base di gara viene definito in euro **4,20 + IVA**. Il valore annuo viene quindi stimato in euro 546.000,00 + IVA.

Il valore dell'affidamento, riferito alla durata dell'appalto e quindi dall'1.1.2016 al 31.08.2018, è di **euro 1.402.800,00 + IVA**.

Il valore annuo della concessione stimato in euro 567.840,00 (corrispondente a euro 546.000,00 + IVA) è finanziato come segue:

- A) introiti derivanti dall'incasso dei buoni pasto dagli utenti del servizio, in base alle tariffe approvate dall'Amministrazione, per un importo annuo stimato pari ad Euro 450.000,00 (IVA compresa). Riferimento allegato n. 5 al capitolato speciale d'oneri.
- B) corrispettivo annuo a carico dell'Amministrazione, finanziato con fondi del Bilancio Comunale, per un importo annuo stimato in Euro 117.840,00 (Iva compresa). Riferimento allegato n. 5 al capitolato speciale d'oneri.

L'importo a base d'asta, pari ad Euro 4,20 (Iva esclusa) è costituito dal prezzo unitario di un pasto. Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato speciale, inerenti e conseguenti al servizio affidato in concessione, nonché di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa.

Il costo per la sicurezza relativo ai rischi da interferenza, non soggetto a ribasso d'asta, è complessivamente valutato in Euro 300, come evidenziato nel DUVRI allegato al capitolato speciale. Considerata l'esiguità dell'importo, non si ritiene opportuno scorporarlo dal prezzo a base d'asta.

L'Amministrazione si riserva altresì la possibilità di variare il complesso delle prestazioni in affidamento, in aumento o in diminuzione sino al 20%, in relazione all'andamento e alle necessità del servizio (compreso l'eventuale inserimento di ulteriori punti di erogazione del servizio o l'eliminazione di alcuni di quelli attualmente serviti). All'interno di tale oscillazione l'impresa appaltatrice dovrà svolgere il servizio senza pretendere maggiori oneri o revisione dei prezzi.

ART. 5

DURATA DELL'AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento in oggetto è dal 01.01.2016 al 31.08.2018 (anni scolastici 2015/2016 da gennaio 2016, 2016/2017, 2017/2018, salvo eventuale slittamento della decorrenza iniziale in relazione alla tempistica necessaria per la conclusione della procedura di gara.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di determinare la proroga del contratto relativa alla presente concessione per un periodo massimo di sei mesi dalla sua scadenza, in relazione all'individuazione di un nuovo aggiudicatario del servizio.

ART. 6

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e della scuola secondaria di primo grado, da personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti), e dalle altre categorie eventualmente autorizzate dall'A.C..

ART. 7

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Scuole dell'Infanzia: Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti mediante piatti in ceramica o melamina, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro o materiale infrangibile, tovaglie e tovaglioli di carta, il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo e la pulizia dei locali a spese e cura dell'I.C..

L'utilizzo di utensili monouso è consentito solo per cause di forza maggiore.
Su tovaglie e tovaglioli, né su altri materiali in uso al servizio, non è consentita l'esposizione di pubblicità se non quella dell'I.C.

Scuole Primarie delle frazioni: Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti mediante piatti in ceramica o melamina, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro o materiale infrangibile, tovaglie e tovaglioli di carta, il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo e la pulizia dei locali a spese e cura dell'I.C..
L'utilizzo di utensili monouso è consentito solo per cause di forza maggiore.

Scuole Primarie del centro: Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti mediante piatti, posate e bicchieri monouso, tovaglie e tovaglioli di carta, il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo e la pulizia dei locali a spese e cura dell'I.C..

Scuola secondaria di primo grado: Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti mediante piatti, posate e bicchieri monouso, tovaglie e tovaglioli di carta, il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo e la pulizia dei locali a spese e cura dell'I.C..

Centro Estivo: Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione delle merende e dei pasti mediante piatti in ceramica o melamina, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro o materiale infrangibile, tovaglie e tovaglioli di carta, il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo e la pulizia dei locali a spese e cura dell'I.C.. La scuola dove avverrà la somministrazione dei pasti verrà indicata, anno per anno, dall'A.C. L'utilizzo di utensili monouso è consentito solo per cause di forza maggiore.

Merende: la somministrazione della merenda è a carico dell'I.C. Il servizio prevede l'utilizzo di bicchieri di vetro o materiale infrangibile, tovaglie e tovaglioli di carta, lo sbarazzo e la pulizia dei locali a spese e cura dell'I.C. Il prezzo delle merende è fissato in euro 0,50. A tale prezzo verrà applicata la stessa percentuale di ribasso presentata in offerta e riferita al costo pasto posto a base d'asta.

(Su tovaglie e tovaglioli non potranno comparire sponsorizzazioni o altra pubblicità se non il logo dell'azienda di ristorazione).

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere l'ammissione al servizio di ristorazione per ulteriori tipologie di utenti, dando congruo preavviso all'I.C. che sarà comunque tenuta ad erogare il servizio alle condizioni previste dal presente capitolato.

ART. 8 STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli Allegati che ne costituiscono parte integrante.

L'I.C. deve prevedere specifiche procedure per fronteggiare eventuali situazioni di emergenza che dovessero insorgere relativamente a qualunque fase del servizio.

L'I.C. deve elaborare un piano delle emergenze da produrre in sede di offerta, che costituirà elemento di valutazione secondo quanto previsto dal bando di gara. In

particolare si precisa che qualora venga previsto l'utilizzo di un centro di cottura alternativo, l'I.C. dovrà dimostrare di averne piena disponibilità (proprietà o piena disponibilità contrattualmente dimostrabile).

ART. 9

DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

L'ubicazione e la dimensione dell'utenza a pieno regime, secondo i dati dell' anno scolastico 2014/2015, per le scuole dell'infanzia, è quella indicata nella tabella sotto riportata.

SCUOLA	Dal Lunedì al Venerdì (pasti medi giornalieri)
<i>Infanzia di Via Scuole</i> Via delle Scuole, 5 Tel. 0322/843282	40
<i>Infanzia di S.Croce</i> Via Nazionale, 12 Tel. 0322/844188	25
<i>Infanzia di Vergano</i> Piazza Castello Tel. 0322/845106	25
<i>Infanzia di S.Marco</i> Via P.Umberto Tel. 0322/844931	55
<i>Infanzia di S.Cristina</i> Piazza Chiesa Tel. 0322/804560	35
<i>Infanzia C.so Roma</i> C.so Roma Tel. 0322/845108	50
<i>Infanzia G.Pascoli</i> Via G.Pascoli, 10 Tel. 0322/841273	40
TOTALE	270

L'orario del pranzo è stabilito alle ore 12,00.

Nei quantitativi non sono compresi i pasti per gli insegnanti preposti all'assistenza agli alunni.

Il pasto per gli insegnanti dovrà essere fornito con grammatura adeguata ad un adulto. Gli utenti giornalieri del Centro Estivo della scuola dell'infanzia sono quantificabili in circa 50 presenze giornaliere per n. 3 settimane di frequenza.

L'ubicazione e la dimensione dell'utenza a pieno regime, secondo i dati dell'anno scolastico 2014/2015, per le scuole primarie e secondaria di I grado, è quella indicata nella tabella sotto riportata.

Scuole	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Secondaria di I grado Viale Dante 13	50	60	55	40	
Primaria Dante Alighieri Piazza Matteotti	250	170	120	250	120
Primaria Vergano Piazza Castello 25	40	50	20	20	
Primaria S. Croce Via Nazionale 17	52		52		
Primaria S. Marco Via Pr. Umberto 15		50		50	
Primaria S. Cristina Piazza Chiesa 10	45	25	45	25	25
Primaria "V. Alfieri" Via G. Pascoli 10	170	120	50	180	50
Totale	607	475	342	565	195

L'orario del pranzo è stabilito alle ore 12,30 per le scuole primarie e alle ore 13,10 per la scuola secondaria di I grado.

Nei valori della tabella non sono compresi i pasti per gli insegnanti preposti all'assistenza agli alunni.

Il pasto per gli insegnanti dovrà essere fornito con grammatura adeguata ad un adulto. Gli utenti giornalieri del Centro Estivo della scuola primaria sono quantificabili in circa 600 presenze per n. 3 settimane di frequenza.

Complessivamente il numero di pasti/anno è stimato in 130.000.

Il numero dei pasti è da intendersi puramente indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. Anche la suddivisione giornaliera dei pasti è puramente indicativa e potrà subire delle variazioni a seconda di eventuali riorganizzazione dei plessi scolastici, dell'incremento o riduzione degli stessi e di variazione degli orari di funzionamento.

ART. 10 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico ministeriale per il servizio per le scuole - normalmente da settembre a giugno - e per 3 settimane, di norma nel mese di luglio, relativamente al Centro estivo comunale.

ART. 11 INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO

L'I.C. si fa carico di informarsi in merito alle date annuali di inizio e termine del servizio di ristorazione scolastica e di comunicarle all'A.C.

ART. 12 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale funzionamento del servizio, l'I.C. dovrà di norma darne avviso con anticipo di almeno 48 ore e comunque garantire l'espletamento dei servizi essenziali comunicati dall'A.C. e previsti dalla normativa vigente.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno 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'I.C. come dell'A.C. che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

TITOLO II	PERSONALE
------------------	------------------

ART. 13 **PERSONALE**

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'A.C.

Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.C.

L'I.C. deve prioritariamente assorbire nel proprio organico il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'affidamento, salvo esplicita rinuncia individuale.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'I.C. per le fasi di lavorazione loro inerenti.

ART. 14 **ORGANICO ADDETTI**

L'I.C. deve individuare e comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile del servizio di cui al successivo art. 16 e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'I.C. deve individuare e comunicare all'A.C. il nominativo di un responsabile per la gestione dei buoni pasto: iscrizioni, prenotazioni, incassi, gestione del software. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.C..

L'organico deve essere riconfermato tramite elenco nominativo all'A.C. con frequenza annuale a mezzo lettera.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.C. la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'I.C. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Somministrazione: per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un **rapporto di 1 a 40 alunni**, con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

Il personale addetto alla somministrazione dovrà essere in possesso di **diploma di scuola superiore di II grado, fatto salvo il personale già in servizio** che sarà assunto dal nuovo gestore come previsto dal CCNL.

ART. 15 REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni centro di ristorazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera, per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'I.C. non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 16 DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa deve **nominare un Responsabile del Servizio**, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.C..

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

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

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'A.C..

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone comunicazione all'A.C..

ART. 17 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato al ruolo assegnato;
- osservare le regole di igiene personale anche con riguardo all'abbigliamento;
- osservare le regole di buone prassi igieniche nell'espletamento del proprio servizio;
- osservare tutte le norme di carattere generale e particolare definite nelle procedure stabilite dall'I.C. per il proprio personale;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'A.C.;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'A.C.;

- non deve trattenersi con i dipendenti dell'A.C. durante le ore lavorative se non attinenti al servizio;
- deve mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'A.C. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'A.C. potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'I.C. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 18 FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

L'I.C. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento.

Nel caso in cui l'I.C. abbia già tenuto dei corsi di formazione ed addestramento per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente Capitolato, la stessa è tenuta a produrre la documentazione del caso.

In ogni caso, l'I.C. è tenuta a svolgere almeno due incontri annuali di aggiornamento, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C..

A tali incontri potrà partecipare anche l'A.C. con propri incaricati; a tale scopo l'I.C. informerà gli Uffici preposti dell'A.C. circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

L'I.C. si impegna a comunicare all'A.C. il calendario degli incontri aggiuntivi di formazione presentati in sede di gara.

ART. 19 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'I.C. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene Reg. CE 852/2004 da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art.4 del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici all'A.C..

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalle vigenti leggi.

ART.20 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'ASL competente per territorio, può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 21 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'I.C. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dall'A.C..

L'I.C. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.C. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 22 *APPLICAZIONI CONTRATTUALI*

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'I.C..

L'I.C. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Su richiesta dell'A.C., l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.C..

ART. 23 *DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE*

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al Reg. CE 852/04, alle "linee guida per la ristorazione scolastica" – Regione Piemonte, 2002-2007, "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"- 2010, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO III CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 24 *CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI*

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare è vietato l'uso di:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili, contenenti glutammato monosodico e/o grassi idrogenati.
- c) (*) semilavorati di IV gamma.
- d) semilavorati di V gamma.
- e) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.

- f) semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:
- pesce impanato pre-fritto,
 - (*) hamburger,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate,
 - (*) basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- g) (*) pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione.
- h) carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
- i) grassi idrogenati e polifosfati.
- j) formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

In relazione ai precedenti punti in cui sono riportati alimenti evidenziati con (*), l'I.C. può venire autorizzata all'uso del semilavorato solo nel momento in cui il Comune accerti, anche su richiesta dell'I.C., la necessità per motivi igienico-sanitari/organizzativi, di introdurre il semilavorato stesso.

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del Centro di Cottura, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette Tabelle. Nel caso in cui il centro di cottura non produca solo per il servizio di ristorazione scolastica del comune di Borgomanero, le derrate utilizzate per quest'ultimo dovranno essere facilmente individuabili e distinguibili.

L'I.C. deve fornire ed aggiornare tempestivamente, tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; le schede devono riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ART. 25 ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 26 GARANZIE DI QUALITÀ

L'I.C. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Per la fornitura di banane si richiede il prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale, che abbia le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 – COM 1999/619.

Per la fornitura dell'acqua si richiede acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica oligominerale, a filiera corta. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la somministrazione di acqua distribuita dalla rete o la somministrazione di acqua microfiltrata, tramite l'installazione di appositi erogatori presso i locali adibiti alla refezione.

L'I.C., inoltre, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla Ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono inoltre indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia ed essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 952/46).

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 27

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

L'I.C. ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi del Reg. CE 852/2004.

E' fatto obbligo alla I.C. di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti. Tale piano costituisce elemento di valutazione secondo quanto previsto nel bando di gara.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastronorm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastronorm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 28 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogniquale volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 29 RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli specificatamente indicati all'articolo 33, Linea refrigerata.

Qualora richiesto dall'A.C, l'I.C. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i plessi, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano".

TITOLO V	MANIPOLAZIONE E COTTURA
-----------------	--------------------------------

ART. 30 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART.31 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART.32 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere posti in cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali; il tempo utile allo scongelamento dei prodotti dovrà essere il più breve possibile ed in ogni caso non dovrà essere superiore a 24/48 ore.
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Cottura, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalle vigenti Leggi;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 33 LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART.34 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 35 CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri refezionali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide.

TITOLO VI MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

ART. 36 MENÙ

I menù applicati possono essere unicamente quelli stabiliti dall'A.C. e approvati dalla ASL competente per territorio.

Ad ogni menù dovrà corrispondere un ricettario, anch'esso dovrà essere approvato dalla competente ASL.

A titolo meramente esemplificativo vengono allegati al presente capitolato, nell'Allegato 2, i menù attualmente in vigore.

I menù sono articolati in due menù autunno-inverno (indicativamente applicato da ottobre a metà aprile) e due primavera-estate (indicativamente da maggio a fine di settembre).

Il menù da applicare ed il relativo periodo di applicazione verrà di volta in volta comunicato dall'A.C.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.C. l'applicazione contemporanea di menù diversificati per singoli plessi.

ART. 37 STRUTTURA DEI MENÙ

Pranzo: un primo piatto
 un secondo piatto

(o in sostituzione dei due, un piatto unico)
un contorno
pane
frutta (o succo di frutta o budino o yogurt o gelato, o dolce da forno).

Acqua minerale: si intende compresa nel costo pasto (300ml/utente).

Merende: un frutto o un dolce o uno spuntino (panino o focaccia o altro)
una bevanda (succo di frutta o the o acqua minerale o altro)

L'A.C. si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

L'I.C. dovrà inoltre fornire, senza nessun costo aggiuntivo per l'A.C., un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri Refezionali, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

ART. 38 VARIAZIONE DEI MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'A.C. e successivamente inviate, per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.C. senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..

L'I.C. può, in via temporanea e previa comunicazione all'A.C., effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi (*anomalia*):

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'*anomalia* ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

TITOLO VII DIETE SPECIALI

ART. 39 DIETE SPECIALI

L'I.C. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico convalidato dai competenti uffici dell'A.S.L.

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente presso il Centro Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.C..

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

ART. 40 DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")

L'I.C. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato,

secondi piatti

- carne magra al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$),
- legumi lessati (non in caso di enterite),

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta

- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

ART. 41 INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, "PRANZI AL SACCO"

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Servizio SIAN della ASL competente per territorio e con l'I.C. ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.C. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole. Anche in questo caso, per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packet lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio

(in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente).

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione.

Pane	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc.)	60 g
Affettati magri	50 g

- n.1 frutto o merendina dolce confezionata.

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

ART. 42 UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

Nel rispetto di quanto previsto all'art. 59 della L. 23 dicembre 1999, n. 488, il Comune richiede l'impiego dei seguenti *prodotti da agricoltura biologica* certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento (Reg. CE n. 834/2007):

pasta di semola di grano duro,

- riso,
- legumi secchi,
- yogurt,
- pomodori pelati e passata di pomodoro,
- olio extravergine d'oliva.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali. In tal caso verrà applicata una riduzione del prezzo come meglio specificato nell'art. 70 del presente capitolato. L'I.C. ha l'obbligo di comunicare immediatamente l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno.

Per le caratteristiche merceologiche delle derrate si rimanda a quanto definito nell'allegato n. 4 al presente capitolato.

TITOLO VIII	NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI
--------------------	--

ART. 43 CONTENITORI

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori isotermici, realizzati in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

E' vietata l'insufflazione di vapore nei contenitori isotermici.

I contenitori isotermici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato, qualora richiesto dal Comune e/o ritenuto necessario dall'I.C., un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Nei contenitori isotermici e ove presenti, sulle rastrelliere interne degli stessi, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza preferibilmente non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica liscia, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo.

Nessun contenitore multi porzione deve accedere o essere movimentato all'interno delle aree di preparazione e cottura degli alimenti.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

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

L'I.C. dovrà produrre l'elenco di tutte le apparecchiature ed attrezzature utilizzate allegando le relative schede tecniche.

ART. 44

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R.327/1980 e Reg CE 852/2004.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R.327/1980.

I mezzi di trasporto devono essere dotati di dispositivi che rendano possibile il trasporto anche in condizioni climatiche avverse (ad esempio neve).

L'I.C. deve elaborare un piano dei trasporti, da produrre in sede di offerta, che costituirà elemento di valutazione secondo quanto previsto dal bando di gara.

ART. 45 *ORARI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DEI PASTI*

Il servizio deve essere predisposto in modo che non intercorrano più di due ore tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo (come indicato nelle “Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica” della Regione Piemonte).

I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo non superiore a 30 minuti rispetto all’orario previsto per la somministrazione.

Per ogni centro refezionale l'I.C. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.C. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

L’inizio del servizio di somministrazione, presso le scuole dell’Infanzia è previsto alle ore 12:00., presso le scuole primarie è previsto alle 12:30, presso la scuola secondaria è previsto alle 13:10. I predetti orari possono essere oggetto di revisione all’inizio di ciascun anno scolastico per esigenze scolastiche.

L'I.C. deve elaborare un piano dei trasporti, corredato da orari di partenza dal centro di cottura e orari di arrivo presso i centri refezionali, da produrre in sede di offerta, che costituirà elemento di valutazione secondo quanto previsto dal bando di gara.

TITOLO IX NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 46 *SOMMINISTRAZIONE PORTATE*

L'I.C. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell’A.C..

La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti, mediante l’impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente. Nella distribuzione deve essere rispettato il rapporto in distribuzione **di un addetto ogni 40 alunni così come indicato nell’art. 14** del presente capitolato.

L'I.C. , al fine di poter garantire la somministrazione delle corrette grammature, si impegna all'utilizzo del "piatto campione" il quale deve essere presente giornalmente in ogni plesso scolastico, al momento della somministrazione. Nessun onere aggiuntivo viene addebitato all'A.C. per il "piatto campione".

ART. 47 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.C. nei locali ad uso refettorio dei centri refezionali. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale;
5. all'arrivo dei contenitori isotermici
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		$\geq 65^{\circ}\text{C}$	60°C
da consumare freddi	Salumi	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	11°C
	Formaggi	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	11°C
	Verdure crude	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	11°C
	Insalate di riso o pasta	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	11°C

6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriata;
12. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
16. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
17. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
18. può essere richiesta la sbucciatura della frutta.

ART. 48 *TABELLA PESI A COTTO*

L'I.C. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni categoria di utenti. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'A.C. ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 49 *INFORMAZIONI AI COMMENSALI*

L'I.C. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

ART. 50 *DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE*

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n.327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle “*linee guida per la ristorazione scolastica*” – Regione Piemonte, Luglio 2002-2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il centro di cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Deliberazione della Giunta Regionale 10 gennaio 2012, n. 2-3258
Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011
- Legge 283/62 art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica luglio 2002 – Regione Piemonte;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

TITOLO X PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

ART. 51 PIANO DELLE PULIZIE

Al termine della refezione l'I.C. dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali del Centro di Cottura e dei Centri refezionali, delle relative attrezzature, arredi e suppellettili impiegando un adeguato numero di addetti.

L'I.C. deve predisporre un piano di disinfezione e sanificazione di cui dovrà fornire copia all'A.C.. L'I.C. presso il Centro di Produzione Pasti ed i centri refezionali, dovrà compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri refezionali provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo e alla pulizia dei tavoli e delle sedie, al lavaggio dei pavimenti, al rigoverno e pulizia della cucina office, alla pulizia degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

E' altresì a carico dell'I.C., durante il periodo di servizio, la pulizia straordinaria della cucina office intesa come lavaggio dei vetri, davanzali, tendaggi, operazioni di ragnatura.

***ART. 52 MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E
DISINFEZIONE***

Tutti i detersivi ed i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

L'I.C. deve provvedere a fornire, presso ogni centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione; tutti i materiali di pulizia dovranno essere adeguatamente riposti in appositi armadietti forniti dall'I.C.

ART. 53 PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

L'I.C. deve predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando almeno:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Cottura all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima);
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima).

Ulteriori interventi di lotta agli infestanti costituiranno elemento di valutazione secondo quanto previsto nel bando di gara.

ART. 54 DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 55 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 56 PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di somministrazione sono a carico dell'I.C. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 57 RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.C.

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

L'I.C. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

Contentitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'I.C..

ART. 58 *SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI*

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro di Cottura e alle cucine office dei centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere forniti dall'I.C. L'I.C. dovrà provvedere alla fornitura di armadietti spogliatoio a doppio scomparto per il personale che ne risulta sprovvisto, dovrà altresì provvedere alla sostituzione degli armadietti deteriorati.

TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 59 *DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA-DUVRI*

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

L'I.C. deve provvedere, in coordinamento con l'A.C. e l'Istituzione scolastica, alla compilazione e sottoscrizione del Documento Unico di Valutazione del Rischio (DUVRI) di cui al D.Lgs 81/2008 (riferimento allegato DUVRI al presente capitolato).

ART. 60 *REFERENTI ALLA SICUREZZA*

L'I.C. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 61 *SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI*

L'I.C. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

- di aver preso visione del DUVRI preventivo allegato al presente capitolato speciale;
- di aver comunicato all'A.C, ai fini della redazione del DUVRI definitivo, tutte le specifiche informazioni relative ai rischi di interferenze.

ART. 62 *DIVIETI*

È fatto divieto al personale dell'I.C. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 63 *IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI*

L'I.C. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normativa disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.C. deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

ART. 64 *NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI*

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'I.C. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'I.C.

TITOLO XII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO
--

ART. 65 *DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.*

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Cottura ed i Centri Refezionali per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.C. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

ART. 66 *ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO*

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene della ASL territoriale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dall'A.C.;
- la commissione mensa; se richiesto dal Comune, l'I.C. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dall'A.C..

L'I.C. provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ai Consiglieri Comunali e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare, durante la visita al Centro di Cottura; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 67 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dall'A.C., i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.C.

Il personale dell'I.C. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;

- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - il controllo degli interventi di manutenzione;
 - il controllo delle attrezzature;
 - il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
 - il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- 2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.C. o dai tecnici incaricati dall'A.C..
- 3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dall'A.C..

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

L'I.C. dovrà produrre, in sede di gara, un piano di analisi microbiologiche e chimiche da svolgersi presso un laboratorio accreditato ACCREDIA, per il controllo dei prodotti finiti e per il controllo delle superfici di lavoro presso i punti di somministrazione che dettagli le modalità delle verifiche, le tipologie e le frequenze dei controlli nonché la disponibilità dei rapporti di prova.

ART. 68 BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.C.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.C.

ART. 69 METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

TITOLO XIII	PENALI
--------------------	---------------

ART. 70 PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità da intendersi come limite massimo:

- 1) *Standard merceologici.*
 - 1.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
 - 1.2. € 520 (cinquecentoventi)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
 - 1.3. € 520 (cinquecentoventi)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
 - 1.4. Prezzo pasto decurtato del 5% in caso di :
mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica (quando previsti)
 - 1.5. Prezzo pasto decurtato del 50% nel caso in cui l'I.C. non avverta l'A.C. del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica (quando previsti).
- 2) *Quantità.*
 - 2.1. € 520 (cinquecentoventi)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
 - 2.2. € 5.200 (cinquemiladuecento)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
 - 2.3. € 2.600 (duemilaseicento)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
 - 2.4. € 520 (cinquecentoventi)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate.
 - 2.5. € 260 (duecentosessanta)
Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
 - 2.6. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.
- 3) *Rispetto del menù.*
 - 3.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
 - 3.2. € 520 (cinquecentoventi)

- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
 - 3.3. € 260 (duecentosessanta)
 - Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
 - 3.4. € 260 (duecentosessanta)
 - Mancato rispetto del menù previsto (frutta)
- 4) *Igienico-sanitari.*
 - 4.1. € 520 (cinquecentoventi)
 - Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
 - 4.2. € 260 (duecentosessanta)
 - Rinvenimento di parassiti.
 - 4.3. € 1.100 (millecento)
 - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - 4.4. € 520 (cinquecentoventi)
 - Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
 - 4.5. € 520 (cinquecentoventi)
 - Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
 - 4.6. € 1.100 (millecento)
 - Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 - 4.7. € 1.100 (millecento)
 - Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
 - 4.8. € 520 (cinquecentoventi)
 - Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri Refezionali.
 - 4.9. € 520 (cinquecentoventi)
 - Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 - 4.10. € 520 (cinquecentoventi)
 - Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
 - 4.11. € 520 (cinquecentoventi)
 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
 - 4.12. € 520 (cinquecentoventi)
 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
 - 4.13. € 520 (cinquecentoventi)
 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
 - 4.14. € 1.100 (millecento)
 - nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.
- 5) *Tempistica.*
 - 5.1. € 520 (cinquecentoventi)
 - Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
 - 5.2. € 260 (duecentosessanta)
 - Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6) *Personale.*

6.1. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo II del presente Capitolato Speciale.

7) *Offerta e capitolato*

7.1 Mancato rispetto delle condizioni indicate in offerta. Importo da euro 100 a euro 5.000 in relazione all'evento.

7.2 Mancato rispetto delle condizioni indicate in capitolato e non già previste ai punti precedenti. Importo da euro 100 a euro 5.000 in relazione all'evento.

L'A.C., entro 7 (sette) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà tramite PEC all'I.C. notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

L'I.C. avrà tempo 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'A.C. è tenuta ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.C.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto.

TITOLO XIV	CONTRATTO,	PAGAMENTO	E
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO			

ART. 71

VALORE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 113 comma 1 del d.lgs. 163/2006, in caso di aggiudicazione, l'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale.

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

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art xxx da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

La garanzia dovrà essere conforme a quanto previsto all'art. 113 comma 2 del d.lgs. 163/2006

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta della stazione appaltante, qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente.

In caso d'inadempimento la cauzione sarà reintegrata d'ufficio mediante prelevamento sul canone d'appalto e la stazione appaltante ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART. 72 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'I.C. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto nei confronti dell'A.C. e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C..

ART. 73 CESSIONE E SUBAPPALTO

È vietata la cessione anche parziale del contratto a pena di nullità.

È ammesso il subappalto per i servizi di trasporto, manutenzione attrezzature, analisi microbiologiche e lotta agli infestanti, in misura non superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

L'affidamento in subappalto è sottoposto a tutte le condizioni di cui all'art. 118, comma 2, del D.lgs. 163/2006. In particolare, il concorrente all'atto dell'offerta deve:

- indicare le parti del servizio che intende subappaltare;
- impegnarsi, quale eventuale aggiudicatario, a depositare presso l'Ente il contratto di subappalto, almeno venti giorni prima dell'inizio dei relativi servizi;
- trasmettere, al momento del deposito del contratto di subappalto presso l'Amministrazione aggiudicataria, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.lgs. 163/2006 e l'insussistenza dei divieti previsti dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e s.m..
- trasmettere all'Ente medesimo copia delle fatture debitamente quietanzate relative ai pagamenti dall'aggiudicatario medesimo corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato.

ART. 74 ASSICURAZIONI

Il concessionario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e del Comune per inadempimento alle obbligazioni contrattuali.

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

È fatto dunque obbligo al concessionario di mantenere il Comune sollevato e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

Grava altresì sul concessionario l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo - di produrre, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio, le seguenti assicurazioni.

Responsabilità Civile verso Terzi

Il concessionario ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificamente al servizio oggetto del presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni subiti dagli utenti.

La copertura deve prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

Tra gli "Assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre al concessionario, il Comune di Borgomanero, suoi amministratori e prestatori di lavoro.

La polizza deve risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- R.C. dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- R.C. di eventuali subappaltatori;
- danni a terzi da interruzione o sospensioni totali di attività;
- danni a terzi da incendio;
- danni a terzi da inquinamento accidentale;
- danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- danni da proprietà e conduzione a qualunque titolo di beni mobili, immobili e loro pertinenze, di strutture, di impianti, di condutture e di quant'altro destinato all'esecuzione del presente appalto;
- danni a cose in consegna e custodia (comprese cose consegnate e non consegnate).

Responsabilità Civile verso Prestatori di lavoro (R.C.O.)

Il concessionario ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i 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), presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificamente alla presente concessione

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze del concessionario, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

Tra gli "Assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre al concessionario, il Comune di Borgomanero, suoi amministratori e prestatori di lavoro.

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.

Qualora il concessionario disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi contrattuali corredando le medesime di appendice dalla quale risulti la sussistenza dei requisiti indicati nel presente articolo e il vincolo per tutta la durata della concessione a favore del Comune.

Assicurazione Automezzi

Il concessionario ha l'obbligo di stipulare apposite polizze per ciascun automezzo utilizzato per il servizio – stipulate presso primaria compagnia assicuratrice e conformi alle vigenti norme sull'assicurazione obbligatoria della responsabilità civile per i rischi della circolazione (D.Lgs. 209/2005 s.m.i.), con obbligo di immediato aggiornamento delle stesse in caso di modificazioni legislative e regolamentari, pena la revoca dell'affidamento.

La copertura assicurativa potrà essere prestata mediante polizze singole o polizza "flotta" o polizza "libro matricola".

Ciascuna polizza dovrà possedere massimale per sinistro non dovrà inferiore a €. 6.000.000,00 (seimilioni/00);

I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico del concessionario

Le polizze sub A) - B) e C) dovranno essere mantenute in vigore per l'intero periodo dell'appalto, dalla data di effettivo avvio del servizio fino alla data del certificato di regolare esecuzione.

Le polizze dovranno altresì risultare in regola con il pagamento del relativo premio per tutta la loro durata e dovranno prevedere espressamente l'impegno della compagnia di assicurazioni - mediante appendice contrattuale - di:

- a) non consentire alcuna cessazione, variazione, riduzione della copertura e delle garanzie prestate, se non preventivamente notificate al Comune mediante P.E.C.,

inoltrata a Comune di Borgomanero – servizio Istruzione - Corso Cavour 16 – 28021 Borgomanero PEC: protocollo @pec.comune.borgomanero.no.it;

- b) comunicare al Comune, mediante o P.E.C., inoltrata a Comune di Borgomanero – servizio Istruzione - Corso Cavour 16 – 28021 Borgomanero PEC : protocollo @pec.comune.borgomanero.no.it;

l'eventuale mancato pagamento del premio di proroga o di regolazione, impegnandosi altresì a mantenere in vigore la copertura per 30 (trenta) giorni dal ricevimento della comunicazione da parte del Comune, che si riserva la facoltà di subentrare nella contraenza della polizza. La presente clausola non altera il diritto dell'assicuratore di recedere dal contratto ai sensi del codice civile e delle condizioni di polizza, con l'impegno a indirizzare l'avviso di recesso, oltre al contraente, anche e contestualmente al Comune, con il preavviso dovuto ai sensi di polizza.

Il concessionario è obbligato a reintegrare le garanzie di cui il Comune si sia avvalso, durante l'esecuzione del contratto o che risultino ridotte o poste a riserva dall'assicuratore a seguito di denuncia di sinistro.

In caso di mancata reintegrazione delle garanzie, il Comune ha facoltà di trattenere i ratei di prezzi fino alla concorrenza di un importo che, sommato all'eventuale residuo del massimale delle garanzie, ripristini l'ammontare delle garanzie medesime.

Del pari, il Comune ha facoltà di provvedere a proprie spese al reintegro delle coperture assicurative, addebitandone l'onere al concessionario in occasione del primo pagamento.

Copia di dette polizze assicurative dovranno essere depositate presso l'Ufficio istruzione del comune almeno dieci giorni prima della stipula del contratto di concessione.

Con cadenza annuale, il concessionario dovrà inviare ai competenti uffici copia della quietanza dei pagamenti dei ratei assicurativi.

ART. 75 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 al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.C.

Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell'A.C..

ART. 76 PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo a carico dell'A.C. sarà effettuato con cadenza mensile posticipata, dietro presentazione di regolari fatture emesse in base ai pasti effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento. Il corrispettivo a carico dell'A.C. sarà la differenza fra costo pasto definito in sede di gara e la quota a carico dell'utente.

Per questioni contabili si richiede una doppia fatturazione così come meglio specificato nell'allegato 5 al presente capitolato.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Con l'accettazione del presente affidamento l'Impresa assume, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L.136/2010 e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010;

Il Comune di Borgomanero è soggetto alle disposizioni normative previste dal Decreto Ministero Finanze 3 aprile 2013, numero 55 e ss.mm., - fatturazione elettronica.

Il fornitore dovrà, pertanto, dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici o in alternativa potrà rivolgersi agli intermediari abilitati dando loro specifico mandato. Per le modalità operative si rinvia al sito Internet www.fatturapa.gov.it.

Quanto sopra premesso, si comunica che il Codice Univoco al quale dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche relative al contratto, è il seguente: Codice Univoco **Ufficio ISTRUZIONE per la fatturazione elettronica: 3BF6F8**

Si precisa che il mancato adeguamento da parte del fornitore alla normativa suindicata impedirà al Comune di regolare il dovuto. Pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione di fattura elettronica.

Assunzione delle morosità: il concessionario assume il rischio degli utenti morosi. L'I.C. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune. L'I.C, prima di procedere al recupero coattivo delle somme dovute, dovrà provvedere all'invio, ad ogni utente moroso, di almeno due solleciti scritti.

In merito all'eventuale possibilità, da parte dell'I.C., di sospensione del servizio agli utenti morosi, non si esclude a priori la possibilità di tale azione la quale, però, ed in ogni caso, dovrà essere preventivamente concordata con il Comune.

ART. 77

REVISIONE DEL PREZZO

Durante il periodo della concessione, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.C. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno scolastico di erogazione del servizio. L'aumento sarà calcolato con

riferimento all'indice annuale fissato per i prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

La I.C., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento.

In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.C.

ART. 78

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.C.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte dell'I.C.;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolo in materia igienico-sanitaria (a titolo esemplificativo ma non esaustivo superamento dei limiti di produzione pasti autorizzati e/o chiusura del Centro di Cottura);
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolo relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal comune;
- quando l'I.C. si renda colpevole di frode.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. si avvalga di tale clausola, l'I.C. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

ART. 79

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 80***RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI***

L'I.C. ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

ART. 81***FORO COMPETENTE***

Per la soluzione delle controversie derivanti dal contratto, viene escluso espressamente il deferimento al collegio arbitrale.

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sarà rimessa alla giurisdizione del giudice competente.

Foro competente è il Tribunale di Novara.

ART. 82***RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME***

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni di legge vigenti in materia.

TITOLO XV	ALLEGATI AL CAPITOLATO
------------------	-------------------------------

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Oneri, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1 Inventario

Allegato n. 2 Menù

Allegato n. 3 Tabella Grammature

Allegato n. 4 Tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 5 Modalità di calcolo degli incassi e del corrispettivo a carico dell'A.C.

Allegato n. 6 Gestione buoni pasto

Allegato n. 7 DUVRI