



COMUNE DI BORGOMANERO

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA SCUOLE PRIMARIE

Anni scolastici

2018/2019

2019/2020

2020/2021

Rinnovo opzionale

2021/2022

2022/2023

2023/2024

INDICE

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

TITOLO VII DIETE SPECIALI	23
ART. 39 DIETE SPECIALI.....	23
ART. 40 DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO").....	23
ART. 41 INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, "PRANZI AL SACCO".....	24
ART. 42 UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI	25
TITOLO VIII NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI	25
ART. 43 CONTENITORI	25
ART. 44 MEZZI DI TRASPORTO	26
ART. 45 ORARI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DEI PASTI.....	26
TITOLO IX NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	27
ART. 46 SOMMINISTRAZIONE PORTATE	27
ART. 47 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE.....	27
ART. 48 TABELLA PESI A COTTO	28
ART. 49 INFORMAZIONI ALL'UTENZA.....	29
ART. 50 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.....	29
TITOLO X PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO	30
ART. 51 PIANO DELLE PULIZIE	30
ART. 52 MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE	30
ART. 53 PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI.....	31
ART. 54 DIVIETI	31
ART. 55 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA ..	31
ART. 56 PULIZIE ESTERNE	31
ART. 57 RIFIUTI.....	31
ART. 58 SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	31
TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	32
ART. 59 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA-DUVRI	32
ART. 60 REFERENTI ALLA SICUREZZA.....	32
ART. 61 SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI	32
ART. 62 DIVIETI	32
ART. 63 IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI	33
ART. 64 NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI	33
TITOLO XII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	33
ART. 65 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.	33
ART. 66 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	33
ART. 67 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI	34
ART. 68 BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	35
ART. 69 METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ.....	35
TITOLO XIII PENALI	35
ART. 70 PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI	35
TITOLO XIV CONTRATTO, PAGAMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	38
ART. 71 GARANZIA DEFINITIVA	38
ART. 72 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE.....	39
ART. 73 CESSIONE E SUBAPPALTO.....	39
ART. 74 ASSICURAZIONI	39

ART. 75	SPESE, IMPOSTE E TASSE.....	41
ART. 76	PAGAMENTO.....	42
ART. 77	REVISIONE DEL PREZZO	43
ART. 78	CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	43
ART. 79	RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	44
ART. 80	RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI	44
ART. 81	FORO COMPETENTE.....	44
ART. 82	RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	44
TITOLO XV	ALLEGATI AL CAPITOLATO	44

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 DEFINIZIONI

Per “Impresa” o “C.” si intende il Concessionario al 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 ristorazione.

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 e delle scuole primarie statali del Comune di Borgomanero. L’affidamento comprende altresì la GESTIONE DEL SISTEMA DI PRENOTAZIONE ED INCASSO dei buoni pasto con morosità a carico del Concessionario.

2 A) Il servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA prevede:

- la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura del Concessionario
- 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;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e arredi presso i centri refezionali (a titolo esemplificativo ma non esaustivo lavelli, lavastoviglie, carrelli termici, contenitori con coperchio a pedale, tavoli e sedie) e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza;
- l’integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature e arredi presso i centri refezionali (per centro refezionale si intende sia la cucina office che il refettorio) 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 DEL SISTEMA DI PRENOTAZIONE ED 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 il sistema di rilevazione presenze, prenotazione pasti e relativo addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante sistema informatizzato; attualmente incassa la società di ristorazione con morosità a suo carico.

La configurazione del sistema attualmente in uso è meglio specificato nell'allegato n. 6 - "Gestione buoni pasto" - del presente capitolato.

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dal 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, 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, il C. potrà mantenere o modificare l'attuale sistema. 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 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 verificare la situazione di debito/credito e di controllare gli addebiti effettuati;
- per quel che riguarda la reportistica, dovrà essere garantito al Comune un accesso continuo e in tempo reale ai dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, ad un eventuale cambiamento del software e/o dell'hardware, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dal C., saranno a totale carico del C.

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

IL SISTEMA DOVRA' ESSERE ATTIVO E FUNZIONANTE A PARTIRE DALL'INIZIO DELLA CONCESSIONE. PER L'INIZIO DEL SERVIZIO L'UTENZA DOVRÀ ESSERE STATA ADEGUATAMENTE INFORMATA, A CURA DEL C. STESSO, DELLE MODALITÀ DI APPLICAZIONE.

Con riferimento all'art. 13 del D.L. 78/2010 di istituzione presso l'INPS del "Casellario dell'assistenza" e relativo Regolamento attuativo approvato con Decreto ministeriale n. 206 del 16 dicembre 2014, il concessionario dovrà fornire, almeno con

cadenza semestrale, il file relativo ai dati delle agevolazioni concesse ed erogate sulle tariffe del servizio di refezione scolastica. Il file dovrà essere completo e pronto da essere inviato all'INPS secondo il formato e le disposizioni attuative previste nei disciplinari tecnici approvati con Decreti Direttoriali INPS n. 8 del 10 aprile 2015 e n. 103 del 15 settembre 2016.

ART. 3 CENTRO DI COTTURA, ATTREZZATURE, ARREDI

3A) Il Centro di Cottura utilizzato dal 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 dal 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 al C.

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

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

3B) Le attrezzature presso i centri refezionali (cucine office e refettori) sono di proprietà dell'A.C. Al C. spetta la manutenzione ordinaria e straordinaria 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.

3C) Gli arredi presso i centri refezionali (cucine office e refettori) sono di proprietà dell'A.C. Al C. spetta la manutenzione ordinaria e straordinaria 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 e degli arredi nei centri refezionali (cucine office e refettori) è a cura e spese del C., e deve tenere conto delle indicazioni di legge, sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Il C. è tenuto altresì ad ottemperare ad eventuali prescrizioni fatte dagli Organi Ufficiali di Vigilanza.

Le attrezzature e arredi dismessi dovranno essere smaltiti a cura e spese del C.

Ogni variazione nello stato delle attrezzature e degli arredi presso i centri refezionali dovrà essere tempestivamente comunicata dal C. all'A.C.. La comunicazione dovrà essere corredata dalla documentazione circa la dismissione della vecchia attrezzatura/arredo e dalla documentazione del nuovo acquisto.

Saranno ammesse sostituzioni di attrezzature e arredi esistenti con attrezzature e arredi nuovi.

Per quel che concerne le manutenzioni sarà cura del C. mantenere una traccia scritta degli interventi effettuati. 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 al C.

Alla scadenza del contratto tutti gli interventi (manutenzioni e/o sostituzioni e/o integrazioni) effettuati su impianti, attrezzature e arredi resteranno di proprietà dell'A.C. senza che il 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 **133.000 pasti annui**. Il costo pasto a **base di gara** viene definito in euro **4,20 + IVA**. Il costo annuo per la sicurezza relativa ai rischi da interferenza, non soggetto a ribasso d'asta, è valutato in Euro 300,00 come evidenziato nel DUVRI allegato al capitolato speciale.

Il valore annuo viene stimato in euro 558.600,00 + euro 300,00 (oneri di sicurezza) + IVA.

Il valore dell'affidamento, riferito alla durata complessiva della concessione, e quindi dal 1.9.2018 al 31.08.2024, è di **euro 3.351.600,00 + euro 1.800,00 (costi della sicurezza) + IVA**.

Ai sensi dell'art. 23 c.16 del D.Lgs 50/2016 il costo della manodopera viene stimato nel 51% del valore del servizio.

Il valore annuo della concessione stimato in euro 581.256,00 (corrispondente a euro 558.600,00 + euro 300,00 + IVA 4%) 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 462.462,00 (IVA compresa). Riferimento allegato n. 5 - Modalità di calcolo degli incassi e del corrispettivo a carico dell'A.C. – del presente capitolato.
- B) corrispettivo annuo a carico dell'Amministrazione, finanziato con fondi del Bilancio Comunale, per un importo annuo stimato in Euro 118.794,00 (Iva compresa). Riferimento allegato n. 5 - Modalità di calcolo degli incassi e del corrispettivo a carico dell'A.C. – del presente capitolato.

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, esclusi i costi della sicurezza.

L'Amministrazione si riserva 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

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici, 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021, con la possibilità, a discrezione dell'A.C., di un rinnovo aggiuntivo di ulteriori tre anni scolastici, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024.

L'appalto riguarderà quindi il periodo dal 01/09/2018 al 31/08/2021 con possibilità di rinnovo dal 01/09/2021 al 31/08/2024.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un massimo di sei mesi in relazione a necessità operative derivanti dallo sviluppo delle procedure per una nuova gara per l'affidamento del servizio o per diversa soluzione gestionale dello stesso.

L'impresa è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa. Alla data di scadenza del contratto lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Borgomanero.

L'Ente appaltante potrà recedere dall'appalto in qualsiasi momento con preavviso di sei mesi, senza oneri a favore dell'appaltatore.

ART. 6 TIPOLOGIA DELL’UTENZA

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

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

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 servizio comprende il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia di tavoli e sedie a spese e cura del C..

L'utilizzo di utensili monouso è consentito solo per cause di forza maggiore.

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 servizio comprende il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo il lavaggio delle stoviglie, la pulizia di tavoli e sedie a spese e cura del C..

L'utilizzo di utensili monouso è consentito solo per cause di forza maggiore.

Presso la scuola primaria di Santa Cristina il servizio viene attualmente svolto col doppio turno.

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 servizio comprende il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo, la pulizia di tavoli e sedie a spese e cura del C..

Centro Estivo: Il servizio di ristorazione per il centro estivo dei bambini della scuola dell'infanzia viene svolto come sopra indicato per le scuole dell'infanzia; il servizio per il centro estivo delle scuole primarie viene svolto come indicato alla voce "scuole primarie del centro".

La scuola dove sarà organizzato il centro estivo verrà indicata, anno per anno, dall'A.C.

Merende: La fornitura e somministrazione delle merende sarà solo eventuale.

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 del 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, o altri materiali in uso al servizio, non potranno comparire sponsorizzazioni o altra pubblicità se non il logo dell'azienda di ristorazione.

I prodotti in carta-tessuto utilizzati nel servizio dovranno rispettare le caratteristiche indicate al punto 5.3.2 del DM 25 luglio 2011 – criteri ambientali per la ristorazione scolastica.

Riduzione e gestione dei rifiuti (punto 5.5.2 del DM 25 luglio 2011)

Nel caso di impiego di prodotti monouso, si dovranno usare posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

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.

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

Il 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, il 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 2017/2018, per le **scuole dell'infanzia**, è quella indicata nella tabella sotto riportata.

SCUOLA	Dal Lunedì al Venerdì (pasti medi giornalieri)
Infanzia di Via Scuole	35

Via delle Scuole, 5 Tel. 0322/843282	
<i>Infanzia di S. Croce</i> Via Nazionale, 12 Tel. 0322/844188	20
<i>Infanzia di Vergano</i> Piazza Castello Tel. 0322/845106	20
<i>Infanzia di S. Marco</i> Via Principe Umberto Tel. 0322/844931	35
<i>Infanzia di S. Cristina</i> Piazza Chiesa Tel. 0322/804560	30
<i>Infanzia di Corso Roma</i> Corso Roma Tel. 0322/845108	50
<i>Infanzia G. Pascoli</i> Via G. Pascoli, 10 Tel. 0322/841273	40
<i>Infanzia Don Luigi Lucchini</i> Via Don Godio, 26 Tel. 0322/844985	30
TOTALE	260

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.

L'ubicazione e la dimensione dell'utenza a pieno regime, secondo i dati dell'anno scolastico 2017/2018, per le **scuole primarie**, è quella indicata nella tabella sotto riportata.

Scuole	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primaria Dante Alighieri Piazza Matteotti	280	195	135	280	140
Primaria S. Croce Via Nazionale 17	65	10	60	10	10
Primaria S. Marco Via Principe. Umberto 15		45		45	
Primaria S. Cristina Piazza Chiesa 10	70	25	70	25	25
Primaria "V. Alfieri" Via G. Pascoli 10	230	150	100	230	100
Totale	645	425	365	590	275

L'orario del pranzo è stabilito alle ore 12,30.

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.

Centri estivi: gli utenti giornalieri del Centro Estivo della scuola dell'infanzia sono quantificabili in circa 40 mentre quelli della scuola primaria in circa 30. Normalmente il centro estivo dura tre settimane e si svolge nel mese di luglio.

Complessivamente il numero di pasti/anno è **stimato in 133.000** così composti:

Pasti scuola dell'infanzia	47.000
Pasti scuola primaria	77.300
Pasti docenti	7.000
Pasti educatori	600
Pasti centri estivi	1.100
Totale	133.000

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 riorganizzazioni dei plessi scolastici, dell'incremento o riduzione degli alunni e di variazione degli orari di funzionamento delle singole scuole.

ART. 10 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico ministeriale, normalmente da settembre a giugno, per il servizio di ristorazione scolastica.

I centri estivi comunali si svolgono di norma nel mese di luglio, per la durata di tre settimane.

L'Impresa si fa carico di informarsi in merito al calendario scolastico.

ART. 11 INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO

L'Impresa 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, il 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 del 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 del C.

Il 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 dal C. per le fasi di lavorazione loro inerenti.

ART. 14 ORGANICO ADDETTI

Il 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'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal C..

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

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere al C. la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso il 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 il C. non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 16 DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa deve **nominare un Responsabile del Servizio** 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 il C..

Il Responsabile del Servizio sarà l'interlocutore dell'A.C. sia per il servizio di ristorazione scolastica che per il servizio di gestione prenotazione e incasso buoni pasto come definiti all'art 2 del presente capitolato – oggetto dell'appalto-.

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 di ristorazione, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Il Responsabile del Servizio si occuperà di ogni problematica connessa alla gestione, prenotazione e incasso buoni pasto.

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 dal 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 del C. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 18 FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

Il C. deve garantire lo svolgimento annuale di corsi di formazione ed addestramento comprensivi delle tematiche di cui all'art 5.5.3 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011. In ogni caso l'Impresa 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 il C. informerà gli Uffici preposti dell'A.C. circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

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

Degli incontri di aggiornamento e di formazione realizzati, l'Impresa dovrà presentare dichiarazione all'A.C.. La dichiarazione dovrà essere completa di date, orario e durata in numero di ore, generalità del docente, argomenti trattati ed elenco dei partecipanti all'incontro.

ART. 19 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Il 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

Il 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..

Il 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.

Il 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 del C..

Il 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 del 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 similari, 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 avicuniole 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 (*), il C. può venire autorizzato all'uso del semilavorato solo nel momento in cui il Comune accerti, anche su richiesta del 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.

Il 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 e CRITERI AMBIENTALI

Il 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.

Ai sensi dell'art 34 del D.Lgs 50/2016 e con riferimento al DM 25 luglio 2011 (adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per la ristorazione collettiva) si richiedono i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

- Alimenti e bevande (punto 5.3.1 del DM 25 luglio 2011)
Utilizzo di prodotti biologici come indicato nell'art 42 del presente capitolato e indicato nell'allegato 4 al presente capitolato – caratteristiche merceologiche delle derrate.
Prodotti IGP e DOP come indicato nell'allegato 4 al presente capitolato – caratteristiche merceologiche delle derrate.
Stagionalità dei prodotti ortofrutticoli come indicato nell'allegato 4 al presente capitolato – caratteristiche merceologiche delle derrate.

Carne e pesce come indicato nell'allegato 4 al presente capitolato – caratteristiche merceologiche delle derrate.

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 lt 1,5 e da lt 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, anche tramite l'installazione di appositi erogatori presso i locali adibiti alla refezione.

- Requisiti dei prodotti in carta-tessuto (punto 5.3.2 del DM 25 luglio 2011)
Richiesto utilizzo come da punto 5.3.2 del DM 25 luglio 2011.
- Trasporti (punto 5.3.3 del DM 25 luglio 2011)
Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come già indicato all'art 44 del presente capitolato.
- Consumi energetici (punto 5.3.4 del DM 25 luglio 2011)
In caso di sostituzione di attrezzature presso i centri refezionali, si richiede la fornitura di attrezzature di classe A. Nel caso di attrezzature "ad uso professionale" si richiedono apparecchi con il minor consumo energetico.
- Pulizie dei locali (punto 5.3.5 del DM 25 luglio 2011)
Utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti con etichetta Ecolabel o equivalente come già indicato all'art 52 del presente capitolato.
- Requisiti degli imballaggi (punto 5.3.6 del DM 25 luglio 2011)
Per quanto applicabili alla presente concessione, gli imballaggi devono rispettare quanto previsto al punto 5.3.6 del DM 25 luglio 2011)
- Gestione dei rifiuti (punto 5.3.7 del DM 25 luglio 2011)
Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come già indicato all'art 57 del presente capitolato.
- Informazione agli utenti (punto 5.3.8 del DM 25 luglio 2011)
Come previsto all'art 49 del presente capitolato.
- Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari (punto 5.5.2 del DM 25 luglio 2011)
Richiesta di rapporto semestrale come indicato al punto 5.5.2 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011. Il concessionario si rende disponibile a valutare l'attuazione di misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale.
- Riduzione e gestione dei rifiuti (punto 5.5.2 del DM 25 luglio 2011)
Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.
- Formazione del personale (punto 5.5.3 del DM 25 luglio 2011)
Formazione come richiesta all'art 18 del presente capitolato.

TITOLO IV IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 27 IGIENE DELLA PRODUZIONE

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

Il 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 al 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. Ogniqualvolta 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, il C. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero, nel rispetto delle corrette prassi igienico-normative, dei pasti non consumati presso i plessi.

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 frittiture 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 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 al 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.

Il 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 dal C. senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..

Il 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

Il 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 del 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")

Il 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 il C. ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto al 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 isotermitici, 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, purché 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. Il 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 Gastronorm 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 dal 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 Gastronorm 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 Gastronorm 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).

Il 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.

I mezzi di trasporto utilizzati devono essere a basso impatto ambientale come stabilito al punto 5.3.3. del DM 25 luglio 2011- CAM per la ristorazione collettiva.

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).

Il 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 il 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 dal 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. I predetti orari possono essere oggetto di revisione all'inizio di ciascun anno scolastico per esigenze scolastiche.

Il 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

Il 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.

Il 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 del 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, non usare smalto colorato sulle unghie;
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 isotermini
. 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

- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 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;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 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;
- 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 appropriate;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
- può essere richiesta la sbucciatura della frutta.

ART. 48 *TABELLA PESI A COTTO*

Il 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 ALL'UTENZA

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

Il C. si impegna, nel periodo settembre-dicembre di ogni anno, ad organizzare almeno un incontro con le famiglie degli utenti, per la presentazione della struttura del servizio e delle materie di cui al punto 5.3.8 del DM 25 luglio 2011.

Ulteriori iniziative di comunicazione con l'utenza potranno essere valutate in sede di offerta.

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. 1831/2003 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 il 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.

Il C. deve predisporre un piano di disinfezione e sanificazione di cui dovrà fornire copia all'A.C.. Presso il Centro di Cottura ed i centri refezionali, il C. dovrà tenere e 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 del 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

I detersivi e i disinfettanti impiegati devono rispettare il disposto del punto 5.3.5. del DM 25 luglio 2011- CAM per la ristorazione collettiva – etichetta Ecolabel o equivalente.

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.

Il 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 dal C.

ART. 53 PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

Il 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).

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 del 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 dal C.

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

Il C. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti – applicazione di quanto previsto al punto 5.3.7 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dal 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 dal C. Il 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 al C., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Il 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

Il 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

Il 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 del C. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata 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

Il C. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative 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.

Il 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 del C. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente del C.

<p>TITOLO XII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO</p>
--

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 dal 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, il C. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dall'A.C..

Il 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.

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 del C.

Il personale del 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 dal 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.

Il C. dovrà predisporre 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, dando all'A.C. 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 al C.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate al 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 il 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 inadatti 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 al C. notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

Il 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 del 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 GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 comma 1 del D.lgs. 50/2016, l'appaltatore è obbligato a costituire una garanzia definitiva in misura determinata dal vigente ordinamento in relazione alla durata principale del contratto.

Ai sensi dell'art. 103 comma 3 del D.lgs. 50/2016 la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria 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. 103 del D.lgs. 50/2016.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto ed essere conforme alle disposizioni di cui all'art 103 comma 5 del D.lgs. 50/2016.

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 il 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. 105 del D.Lgs. 50/2016. 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. 80 del D.lgs. 50/2016 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.

A) 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 i "terzi" 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).

B) 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 (tre milioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (un milione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

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.

C) 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 inferiore a €. 10.000.000,00 (diecimilioni/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.

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 mancato reintegro 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 del 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 tariffa che l'utente paga direttamente all'Impresa. Ulteriori specificazioni in merito alla fatturazione sono inserite nell'allegato 5 - Modalità di calcolo degli incassi e del corrispettivo a carico dell'A.C. - del presente capitolato -

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, per 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. Il 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. Il 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 del 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 dal 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, indice FOI generale riferito al mese di settembre dell'anno precedente.

Il 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 del C.

ART. 78 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- cessione del contratto;
- apertura di una procedura concorsuale a carico del C.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte del 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 il 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, il 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

Il 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 Gramature
- 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