COMUNE DI CONDOVE

Provincia di Torino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI VEICOLATI PER LA MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, NONCHE' PER GLI ANZIANI PER IL PERIODO 01.09.2010/31.08.2013

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a impresa di ristorazione collettiva specializzata, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione, e distribuzione dei pasti nei tre plessi scolastici del Comune. Il servizio scolastico comprende altresì le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali annessi, oltre che il servizio di fornitura del pasto agli anziani richiedenti il servizio di refezione sociale. L'appaltatore dovrà provvedere a consegnare i pasti direttamente presso ogni singola scuola. Nel periodo scolastico i pasti per gli anziani potranno essere consegnati presso la Scuola Elementare Statale, in periodo extrascolastico saranno consegnati presso il palazzo municipale.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di cottura della Ditta aggiudicataria ed essere veicolati nei plessi scolastici, con il sistema del legame misto in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

L'articolazione completa del servizio comprende:

- Acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti;
- Fornitura di stoviglie a perdere: piatti, bicchieri e posate in materiale resistente, tovaglioli, tovaglie o tovagliette;
- Fornitura di eventuali carrelli supplementari e stoviglie in acciaio per la distribuzione dei pasti e per gli insegnanti;
- Fornitura di caraffe in vetro o plastica atossica per l'acqua;
- Trasporto dei pasti dal Centro di cottura fino alle sedi scolastiche. I pasti degli anziani verranno consegnati presso la scuola elementare e/o palazzo municipale e successivamente prelevati e distribuiti a cura di personale comunale.
- Porzionamento e distribuzione con sistema al tavolo: la frutta deve essere distribuita già sbucciata;
- Approntamento e riassetto delle sedi di refezione e più precisamente: pulizia dei tavoli con soluzione disinfettante (presso la Scuola Elementare pulizia dei tavoli tra i tre turni di somministrazione), del banco di distribuzione del cibo e di tutti gli arredi dei refettori, compresi i serramenti ed i vetri, pulizia sedie, pulizia e lavaggio completo dei pavimenti. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (sacchi per immondizia, detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti destinati alle Sedi di Refezione con il sistema del porta a porta.

La Manutenzione straordinaria dei locali ed il pagamento delle utenze sono a totale carico dell'Amministrazione. Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 3 – Centro di produzione pasti

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare di avere la possibilità di disporre in zona di un centro di produzione pasti con una potenzialità atta a garantire la preparazione e la consegna dei pasti necessari, nella misura e con le modalità previste dal presente capitolato.

Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in un comune la cui distanza dal Palazzo Comunale di Condove non sia superiore a 35 Km (calcolata con l'utilizzo degli appositi siti internet).

Art. 4 – Durata del servizio

L'affidamento del servizio ha durata triennale, con decorrenza dal 1° Settembre 2010 e con scadenza il 31 agosto 2013.

Il servizio è fornito tutti giorni lavorativi (dal Lunedì al Venerdì). Per quanto riguarda la refezione scolastica l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di stabilire per ogni anno scolastico, in relazione alle esigenze dell'Istituto Comprensivo Statale, la data di inizio del servizio di refezione, indicativamente nella seconda metà del mese di Settembre. Le date esatte di inizio verranno comunque comunicate alla ditta aggiudicataria con congruo preavviso.

Art. 5 – Opzioni e proroghe

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ricorrere alla procedura negoziata di cui all'art. 57 comma 5 lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento all'aggiudicatario dell'appalto iniziale della gestione dell'analogo servizio per un periodo massimo di ulteriori due anni (01.09.2013/31.08.2015).

In ogni caso se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, o allo scadere del termine naturale del contratto rinnovato, il committente non avesse ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'appaltatore sarà tenuto a continuare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla scadenza.

Art. 6 - prezzo del pasto e ammontare presunto dell'appalto

L'importo contrattuale sarà determinato dal prezzo di ogni singolo pasto al netto del ribasso d'asta e di IVA.

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è così stabilito:

- € 4,70 + IVA per i pasti della Scuola Materna
- € 4,90 + IVA per i pasti della Scuola Elementare
- € 5,20 + IVA per i pasti della Scuola Media e Adulti

A titolo indicativo si prevede la fornitura di circa 45.030 pasti annui per un valore complessivo presunto, al netto dell'I.V.A., di € 663.442,20 per il triennio 2010/2013.

Detto importo, riferito ad una media di giorni prevista nel calendario scolastico, si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dalle effettive forniture.

Il valore presunto dell'eventuale nuovo affidamento per il periodo 01.09.2013-31.08.2015 è stimato in € 442.294,80=.

Art. 7 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita dagli alunni della scuola dell'Infanzia , Primaria e Secondaria di primo grado, dal personale docente delle scuole e dagli anziani aventi diritto al servizio di Ristorazione Sociale fornendo loro i pasti da asporto con appositi contenitori.

Art. 8 – Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 9 – Modalità della gara e aggiudicazione

La gara si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 12.04.2006 n° 163 e s.m.i. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del suddetto D.Lgs . Tutte le modalità di partecipazione e di valutazione delle offerte sono indicate nel disciplinare di gara.

Art. 10 – Prezzo del pasto

Per prezzo del pasto si intende il corrispettivo richiesto per ciascun pasto. Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 11 – Revisione dei prezzi

La facoltà di procedere alla revisione dei prezzi è soggetta al disposto dell'art. 44, 4° e 6° comma, della legge 724 del 23.12.1994, a decorrere dal secondo anno finanziario successivo all'aggiudicazione e con esclusione dei servizi prestati nel primo anno scolastico.

Il prezzo del pasto potrà essere revisionato esclusivamente, su richiesta del concessionario, sulla base dei prezzi rilevati ed elaborati dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT Indice F.O.I.) e pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Art. 12 – Pagamenti

Il servizio viene finanziato mediante mezzi propri di bilancio. Il pagamento dei corrispettivi derivanti dal presente affidamento è fissato in 60 giorni ed avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole e per gli anziani ed esibizione mensile del prospetto recante il dettaglio giornaliero dei pasti forniti per ogni singolo servizio, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 13 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Art. 14 – Deposito cauzionale provvisorio

Per essere ammesse alla gara le Imprese concorrenti dovranno costituire, un deposito cauzionale provvisorio, ai sensi dell'art. 75 comma 1 del D.Lgs. n° 163/2006, pari al 2% dell'importo presunto complessivo del servizio (triennio) nei modi e termini precisati nel bando di gara . E' fatta salva la possibilità della riduzione del deposito cauzionale provvisorio all'1% per le Imprese certificate UNI EN ISO 9000. Non è consentito, a pena di esclusione, costituire depositi in misura inferiore a quella indicata. La cauzione provvisoria può essere costituita anche mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa e dovrà avere validità minima di 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta. La cauzione provvisoria verrà restituita successivamente all'aggiudicazione.

Art. 15 – Deposito cauzionale definitivo

La Ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fidejussoria nella misura e alle condizioni previste dall'art. 113 del D.Lgs. n° 163/2006. L'importo sarà comunicato dalla Stazione Appaltante. In caso di costituzione della cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. Il deposito cauzionale definitivo deve aver validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita dichiarazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.

Nel caso di riduzioni del deposito cauzionale per prelievi effettuati dal Comune, l'Impresa appaltatrice dovrà reintegrare il deposito entro e non oltre 15 giorni dalla notifica, pena la risoluzione del contratto.

La cauzione verrà restituita al completamento del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del Servizio competente alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

Art. 16 – Inizio della fornitura

Il servizio di fornitura dei pasti agli anziani è continuativo, salvo casi particolari concordati con l'Amministrazione Comunale. Per quanto riguarda la refezione scolastica la Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico, nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva di posticipare, su richiesta delle scuole, la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Art. 17 – Elenco delle scuole e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi delle scuole ove devono essere consegnati i pasti sono tre, oltre alla refezione anziani come già indicato all'art. 1. Presso la Scuola Elementare nei giorni di Lunedì e Mercoledì dovranno essere osservati tre turni di refezione.

In linea di massima, sulla base dei dati indicati dall'Istituto Comprensivo Statale in relazione alle iscrizioni per l'a.s. 2010/2011, i pasti dovranno essere forniti nella seguente misura:

- SCUOLA MATERNA "ARCOBALENO GIANNI RODARI" – Via Rodari n° 5

Pasti presunti giornalieri alunni:

n° 75 per cinque giorni a settimana per un totale di 12.375 annui

- SCUOLA ELEMENTARE STATALE "COSIMO BERTACCHI" – Piazza Martiri della Libertà n° 3 e 5

Pasti presunti giornalieri alunni:

n° 20 per un giorno a settimana per un totale di 660 annui

n° 27 per due giorni a settimana per un totale di 1.782 annui

n° 123 per cinque giorni a settimana per un totale di 20.295 annui

- SCUOLA MEDIA STATALE "G.F.RE" – Via E. De Amicis n° 1

Pasti presunti giornalieri alunni:

n° 21 giornalieri per due giorni a settimana per un totale di 1.386 annui

n° 63 giornalieri per tre giorni a settimana per un totale di 6.237 annui

-PASTI INSEGNANTI:

Pasti presunti settimanali : n° 50 per un totale di 1.650 annui

- REFEZIONE ANZIANI

Pasti presunti giornalieri n° 3 per un totale di 15 pasti settimanali e 645 annui

E quindi per un totale di 45.030

pasti presunti annui.

I pasti dovranno essere distribuiti nei seguenti orari:

- Scuola Materna alle ore 12.00

- Scuola Elementare ore 12.00 (primo turno), 12.30 (secondo turno), 13.00 (terzo turno)

- Scuola Media alle ore 13.00 (Lunedì-mercoledì e Giovedì)

salvo modifica dell'orario scolastico disposta dai Dirigenti Scolastici. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Il numero dei pasti indicati per ciascun plesso e categoria è puramente indicativo e non potrà dar luogo ad alcuna recriminazione da parte della Ditta aggiudicataria dell'appalto, la quale sarà tenuta ad erogare sempre la prestazione richiesta, secondo contratto.

Art. 18 - Prenotazioni

La raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti è a carico dei singoli plessi scolastici. Il numero dei pasti verrà comunicato giornalmente alla Ditta aggiudicataria entro le ore 09.30. La prenotazione dei pasti per gli anziani è a carico del personale comunale entro il medesimo orario.

Art. 19 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, presso i centri di refezione, a cura della Ditta aggiudicatrice. I pasti per gli anziani dovranno essere consegnati presso la Scuola Elementare in periodo scolastico e presso il palazzo municipale in periodo extrascolastico.

L'arrivo dei pasti nelle scuole dovrà avvenire con non più di 40 minuti di anticipo sull'orario del primo turno. Nessun ritardo è ammesso, salvo casi gravi documentati e di forza maggiore. In caso di più turni i pasti di ogni singolo turno dovranno essere trasportati in contenitori termici diversi.

Per ogni plesso di distribuzione la Ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio del trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, dell'incaricato al trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e numerazione progressiva.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 20 – Affidamento all'Impresa Appaltatrice di strutture, impianti, attrezzature e arredi.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna all'Impresa Appaltatrice, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali scolastici con le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione.

La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 21 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e da un rappresentante dell'Impresa Appaltatrice. Qualora al momento della stesura dell'inventario venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e/o il cattivo stato di conservazione di attrezzature ed arredi, l'Amministrazione Comunale si impegna alla loro sostituzione o reintegrazione.

Art. 22 – Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'Amministrazione ogni fatto o deterioramento rientrante nella straordinaria manutenzione che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.

Art. 23– Accessi

La Ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale, della Commissione Mensa, o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qual volta si renda necessario.

L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La Ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati di cui sopra in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 24 – Ricosegna degli immobili, degli impianti

Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare i locali, gli arredi e le attrezzature come risultanti dall'inventario. I locali, e quanto in essi presente, dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione. Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni di cui sopra dovuti ad imperizia o incuria, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria.

TITOLO III ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 25 – Oneri generali a carico della Ditta Appaltatrice

1. Il servizio oggetto del presente capitolato che l'Impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

1.1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

1.2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici.

1.3. trasporto e consegna delle derrate alimentari, dei materiali e dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;

1.4. alla manutenzione degli arredi/attrezzature di proprietà del Comune presenti nelle mense;

1.5. all'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, di proprietà del Comune, se non più funzionanti o idonee;

1.6. distribuzione dei pasti nei refettori e altri servizi connessi;

- 1.7. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
- 1.8. pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, nonché pulizia e riassetto della cucina e dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i servizi igienici.
- 1.9. gestione dei rifiuti;
- 1.10. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.);
- 1.11. fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 626/94 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- 1.12. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- 1.13. realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico. In merito al presente punto si invita la Ditta aggiudicataria a tenere presso ciascun refettorio scolastico copia del Piano di autocontrollo;
- 1.14. realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- 1.15. gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- 1.16. effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato e delle altre analisi proposte in sede di relazione tecnica;
- 1.17. messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- 1.18. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.

Art. 26 – Assicurazioni

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A questo proposito la Ditta aggiudicataria dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione per responsabilità civile verso terzi con massimale RCT non inferiore ad € 5.000.000,00 per sinistro ed € 1.000.000,00 per persona, che dovrà essere trasmessa in copia al Comune entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione del servizio.

Art. 27– Materiali di consumo

E' a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura delle caraffe per l'acqua, di eventuali carrelli supplementari necessari alla copertura del servizio, dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi della spazzatura, tovaglioli, tovaglette, guanti monouso, ecc.).

In tutti i plessi scolastici i pasti saranno serviti con posateria, piatti e bicchieri costituiti da materiale a perdere: piatti, bicchieri e posate devono essere in materiale plastico per alimenti riciclabile,

secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

Per gli insegnanti si richiedono posate in acciaio.

La fornitura deve essere costituita da 1 tovaglietta o tovaglia, 1 tovagliolo, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo e contorno e posate per ogni utente.

I piatti devono essere di tipo semi-rigido.

I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico aventi la dimensione di cm. 33 x 33

Nel corso dell'anno si procederà ad una valutazione congiunta (Amministrazione Comunale, Ditta aggiudicataria e Commissione Mensa) del grado di soddisfazione dell'utenza per l'utilizzo delle stoviglie a perdere.

Art. 28 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. Qualora la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare le famiglie degli alunni, saranno applicate le penalità previste all'art. 72 del presente capitolato, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione Comunale di un pasto sostitutivo, con addebito della spesa alla Ditta aggiudicatrice.

Art 29 – Subappalto

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione del servizio di trasporto dei pasti (movimentazione dei contenitori isotermeici già chiusi a cura del personale della Ditta) e di pulizia e riassetto dei refettori.

In materia di subappalto si richiama integralmente la normativa prevista dall'art. 118 del D.Lgs. n° 163/2006.

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art 30 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al DLgs 155/97e s.m.i. e al D.M. 210/2000.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermeici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o in cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Le gastronorm contenenti vegetali a foglia cotti, devono essere dotati di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

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

Art. 31 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327 art. 43 e D.Lgs. n° 155/97 e smi.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio mensa. La Ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 32– Distribuzione

Il personale della Ditta aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti in ogni refettorio, tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli alunni non raggiungano tale numero.

Art. 33 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti deve:

1. togliersi anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
2. lavarsi le mani, (le cui unghie non devono avere traccia di smalto) con acqua calda e sapone;
3. indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e apposite calzature;
4. aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione, effettuata con strumenti adeguati e calibrati, deve essere rapida e non prevede l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico. Durante tale operazione potrà essere presente un componente della Commissione Mensa;
5. foruncoli e abrasioni infette devono essere protette con appositi cerotti;
6. il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare affinché persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.

Il personale addetto durante la distribuzione deve:

1. distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
2. utilizzare utensili adeguati.
3. Effettuare la raccolta differenziata.

Art. 34 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La redazione dei menù è a carico dell'Impresa Appaltatrice la quale, nel corso dell'appalto, deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù stessi e relative grammature, nonché dalle allegate tabelle merceologiche (allegato A).

Art. 35 – Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., al D.Lgs 155 del 26.5.1997, al reg. CE 852, 853, 854 e 882 DEL 2004 nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate. Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 36 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, sull'HACCP, sulla normativa alimentare in campo merceologico e dietologico.

Il personale addetto al trasporto, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale e delle Istituzioni scolastiche improntando il servizio a spirito di collaborazione con il personale dell'A.C., della Scuola e con gli utenti, rendendosi disponibile ad eventuali incontri di verifica al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali sia educativi.

Tutto il personale dovrà essere dotato di distintivo visibile per permettere l'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni, nonché dell'appartenenza all'organizzazione preposta alla gestione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e dell'orario d'impiego, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'Amministrazione Comunale. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

Art. 37 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale e di adeguata formazione documentata. La Ditta aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP). In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia ecc.), la Ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri soggetti in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 38 – Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente, forniti dalla ditta aggiudicatrice. Inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia.

Art. 39 – Rispetto della normativa

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi e Decreti relativi alla sicurezza degli ambienti di lavoro e alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della Ditta aggiudicataria.

Art. 40 – Applicazione contrattuale

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare dovrà essere garantita la conservazione del posto del personale operante alle dipendenze di altre Ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 41 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (allegato “A”) e ai limiti di contaminazione microbica previsti dal Regolamento CE 2073/2005 e ai parametri riportati sulle Linee Guida della Regione Piemonte approvate con determinazione dirigenziale n° 120 del 20.08.2002.

I prodotti alimentari destinati al servizio oggetto del presente appalto dovranno sempre essere chiaramente identificabili.

I prodotti dovranno essere nazionali o di ambito CEE.

La Ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'elenco dei produttori e/o fornitori, nonché il certificato di provenienza delle carni, delle materie prime e le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati.

E' vietato l'uso di :

- Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.
- Prodotti di V gamma
- Carni congelate
- Carne premacinata, anche se conservata sottovuoto
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere o con preimpanatura di tipo industriale.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della Ditta Aggiudicatrice e nei refettori scolastici devono essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi riposti in area apposita opportunamente identificata.

Art.42 - Utilizzo prodotti biologici

I prodotti biologici che la ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente utilizzare e fornire sono i seguenti: **Yogurt – Legumi secchi – pane - frutta.**

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie: da agricoltura biologica - regime di controllo CEE; □□ nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale; □ sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore. Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Art. 43 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92 e 110/92 e s.m.i.

Non sono ammesse etichettature incomplete, illeggibili o prive della traduzione in lingua italiana.

Tutti gli alimenti riconfezionati dalla Ditta Appaltatrice devono essere chiaramente identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, per la corretta rintracciabilità del prodotto.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di conservare la documentazione relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari per un periodo massimo di 6 mesi e di renderla disponibile a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO VII MENU'

Art. 44 – Menù

I menù sono articolati in quattro settimane per il menù estivo ed in otto settimane per il menù invernale. Gli stessi sono proposti dall'Impresa Aggiudicataria e sottoposti alla prescritta approvazione dell'ASL.

La data di introduzione dei menù estivo ed invernale sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù approvati.

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

- guasto improvviso dell'impianto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni all'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Nei casi sopra indicati, il fornitore potrà proporre un menù alternativo approvato dall'ASL oppure avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi, da prepararsi in conformità a quanto previsto al successivo articolo 47.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere comunicata per iscritto in tempo utile per poter informare l'utenza.

Art. 45– Variazione del menù

Il menù approvato può essere variato su richiesta dell'Amministrazione Comunale o della Ditta aggiudicataria. L'Amministrazione Comunale, unitamente alla Commissione Mensa, sarà disponibile a valutare un ulteriore menù proposto dalla Ditta aggiudicataria che dovrà in ogni caso essere corredato dal prospetto delle grammature e dall'approvazione dell'ASL competente per territorio relativamente al centro di cottura o alla sede delle mense scolastiche. Ogni variazione deve essere comunque di volta in volta concordata e nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza.

Eccezionalmente, in coincidenza con le festività (Natale, Pasqua, ultimo giorno di scuola) potrà essere concordato un menù idoneo alla ricorrenza.

Art. 46 – Struttura del menù

Il pasto deve essere così composto:

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o gelato

acqua in caraffa

oppure

un piatto unico

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o gelato

acqua in caraffa

Art. 47 – Cestini freddi

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche). Gli stessi saranno così composti:

Pane e prosciutto
Pane e formaggio fresco
Pane e cioccolato
Succo di frutta

Art. 48 – Pasti sostitutivi per emergenza

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'Impresa Appaltatrice entro 45 minuti dovrà provvedere in merito.

TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

Art. 49 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Merceologiche (allegato "A").

Nella Tabella "grammature", allegata ai menù, sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 50 – Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

Sarà cura degli uffici comunali preposti inviare alla Ditta aggiudicataria i certificati medici attestanti le patologie, le allergie e le intolleranze alimentari per le quali è necessaria una dieta speciale.

I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla legge sulla Privacy .

Le diete speciali dovranno essere predisposte nel centro di cottura e la fornitura dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, e dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dalla Amministrazione Comunale, non comporterà variazione di prezzo.

Art. 51 – Diete in bianco

La Ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco per periodi limitati, a richiesta dei genitori e senza la necessità di presentazione di certificato medico. Tali diete sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino) oppure da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco. Se la fornitura avviene in vaschette monoporzioni si applicano le prescrizioni dell'art. 50.

Art. 52– Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, attraverso autocertificazione, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari. Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

Art. 53 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa Appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

Art. 54 – Assenza di OGM

Le derrate alimentari, sotto forma di materie prime o derivati, utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Art. 55 – Tracciabilità - Rintracciabilità

L'appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera per valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate: committente, cliente e organo di controllo.

TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 56 – Organizzazione del lavoro per la produzione.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di camice, mascherina, cuffia e guanti monouso; inoltre non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate, parte integrante del Manuale di Autocontrollo e/o del Manuale della Qualità Aziendale.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 57 – Conservazioni campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari e di garantire la tracciabilità del prodotto, la Ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e riporli uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

Nel caso di multiporzione ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

I campioni prelevati di Venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 58 – Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I prodotti con data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

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

I contenitori delle derrate non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nei frigoriferi.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, dovranno essere separate ed adeguatamente protette.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra i +1°C e i +4°C.

Le uova potranno essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qualvolta sia aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non sia immediatamente consumato, lo stesso dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri in legno.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

I prodotti semilavorati dovranno essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 59– Riciclo e raccolta rifiuti

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata con il metodo del porta a porta.

In merito alla problematica della raccolta e smaltimento rifiuti la Ditta Aggiudicataria dovrà privilegiare l'acquisto di confezioni con imballaggi il più possibile ridotti.

In base alla legge 155/2003, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione Comunale può acconsentire al ritiro delle derrate non consumate da parte di associazioni ONLUS che ne facciano richiesta, con modalità da concordare tra i soggetti interessati.

TITOLO X TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 60 – Manipolazione e cottura

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati sia per il rispetto delle temperature sia per il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

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

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

La Ditta Aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

Art. 61 – Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la distribuzione purchè, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le vigenti normative, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

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

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

Art. 62 – Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, tegli ed in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

Art. 63 – Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori esclusivamente con olio extra vergine d'oliva di produzione nazionale; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite nella gastronomia direttamente nel refettorio al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991.

TITOLO XI

PULIZIA – IGIENE – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 64 – Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da seguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura devono essere oggetto di specifica procedura. L'Impresa Appaltatrice è tenuta rendere disponibile per i controlli e le ispezioni previste la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). Ogni singolo intervento di derattizzazione, a cura di personale specializzato, dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale.

Art. 65 – Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

I prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare e, in ogni caso, unitamente a quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione, dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Ove disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili ad elevata biodegradabilità.

Art. 66 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e prodotti di sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

I detersivi devono essere contenuti nelle confezioni originali, o comunque chiaramente identificati, e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 67– Norme in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" (D.L. 626 del 19.9.1994 e successive modificazioni).L'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, del D.Lgs. n° 626/94 e smi): Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni. Altresì dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'Impresa appaltatrice la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale e ad uso promiscuo, necessari per l'espletamento dei lavori in sicurezza.

L'impiego di energia elettrica da parte del personale dell'appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico della ditta aggiudicataria che ha altresì l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR 19.03.1956 n° 303.

TITOLO XII

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 68 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono i rappresentanti dei competenti servizi dell'ASL, il personale dei competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale, eventuali altre organizzazioni e/o consulenti incaricati dall'Amministrazione stessa, nonché i rappresentanti della Commissione

Mensa la quale, regolamentata con atto interno dell'Amministrazione Comunale, svolge funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale. Nell'ambito dell'attività di controllo e verifica i membri della Commissione Mensa possono saltuariamente usufruire del pasto o parte di esso con spesa a carico del Bilancio Comunale.

Art. 69 – Controlli da parte dell'Amministrazione Committente

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. I rilievi mossi alla Ditta saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi dovranno essere indicate le relative azioni correttive adottate.

La Ditta aggiudicataria non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, che non siano state preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art 70 – Esercizio dell'autocontrollo da parte della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria dovrà dichiarare, mediante autocertificazione, di applicare le disposizioni relative al D.Lgs. n° 155/97 avvalendosi dei principi del metodo HACCP, nonché di essere in possesso di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere messe a disposizione dell'Amministrazione Comunale per le verifiche.

Art. 71 – Metodologia del controllo di qualità – blocco delle derrate

I tecnici dell'ASL o tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei, anche con l'ausilio di macchine fotografiche e riprese video ed ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dall'Amministrazione Comunale.

I controlli da parte dei tecnici in caricati potranno dar luogo al "blocco delle derrate". In tal caso l'Amministrazione Comunale provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa Appaltatrice.

Qualora i referti diano esito positivo le spese di analisi di laboratorio e le eventuali penali verranno addebitate all'Impresa Appaltatrice.

TITOLO XIII

PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 72 – Penalità

1. La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.
2. L'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta alla Ditta appaltatrice, applica sanzioni, di entità variabile come sotto indicata, nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:
 - 2.1. qualità delle derrate non rispondente per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico: fino a € 1.000,00;
 - 2.2. grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto, senza immediata reintegrazione: fino a € 500,00;
 - 2.3. menù non rispondenti alle tabelle dietetiche approvate: fino a € 500,00;
 - 2.4. reiterato ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati: fino a € 500,00;
 - 2.5. mancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a € 1.000,00;
 - 2.6. mancato rispetto delle temperature di sicurezza: fino a € 500,00;
 - 2.7. contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato: fino a € 500,00;
 - 2.8. ritrovamento di corpi estranei nei cibi: fino a € 500,00;
 - 2.9. mancata o non idonea preparazione e riordino dei locali: fino a € 150,00;
 - 2.10. mancato rispetto del piano di autocontrollo: fino a € 500,00;
 - 2.11. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in fase di distribuzione: fino a € 1.000,00;
 - 2.12. mancato rispetto delle norme relative al personale: fino a € 500,00;
 - 2.13. per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione di lavori di ristrutturazione e manutenzione: fino a € 250,00;
 - 2.14. mancato rispetto del rapporto pasti/personale in produzione o in distribuzione rispetto a quanto dichiarato in sede di gara: fino a € 500,00;
 - 2.15. ulteriori casi di violazioni, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 500,00.
3. L'entità delle sanzioni potrà variare da un minimo di 150,00 € a un massimo di 1.000,00 € per ogni singola violazione.
4. Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla Ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.
5. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
6. Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.
7. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate; in mancanza, l'Amministrazione potrà altresì procedere nei confronti della Ditta rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie in un anno si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

8. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro di Torino, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

Art. 73 – risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura penale a carico dell'Impresa Appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Impresa Appaltatrice;
- c) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- d) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale;
- e) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- f) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- g) subappalto del servizio, senza preventiva autorizzazione;
- h) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- i) riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione dei pasti.

Nei casi sopra elencati l'Impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione della Amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata.

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui al presente articolo, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

NORME FINALI

Art. 74 – Spese contrattuali

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, sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Art. 75 - Tutela dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Condove, 08.04.2010

IL RESPONSABILE DELL' AREA AMMINISTRATIVA
(Marisa REINAUDO)

Allegati: "A" tabelle merceologiche"