

COMUNE DI ALBIANO D'IVREA

Città Metropolitana di Torino

Repubblica Italiana

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
E DIPENDENTI COMUNALI**

Anni scolastici: 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica.

Per " Committente "o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Albiano d'Ivrea che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica e della mensa dipendenti del comune di Albiano d'Ivrea. Il servizio prevede:

- l'acquisizione delle prenotazioni dei pasti tramite il sistema informatico fornito dal Comune o tramite altro mezzo sostitutivo sempre da esso indicato;
- la preparazione, il confezionamento e **la veicolazione** dei pasti e delle merende mediante il sistema del legame misto in multi razione, delle merende e dello spuntino di metà mattina (per spuntino si intende frutta o yogurt o gelato o dessert previsti nel pasto del giorno e consumati nell'intervallo del mattino in alternativa al consumo a fine pasto) **con consegna** presso i locali di consumo di seguito specificati: **per la scuola primaria** nella sede di via Riccardi n. 17; **per i dipendenti comunali** nella sede del palazzo comunale in c.so Vitt. Emanuele, 54; **per la scuola dell'infanzia** nella sede di via Riccardi, 2
- fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta
- **per i dipendenti comunali:** i pasti dovranno essere confezionati in monoporzione sigillata; le monoporzioni dovranno essere fornite in appositi contenitori atti a mantenere la corretta temperatura dei cibi; **dovranno inoltre essere** fornite posate in metallo idonee all'utilizzo da parte degli adulti e bicchieri in materiale compostabile;
- apparecchiatura dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria mediante scodellamento da contenitori termici atti al mantenimento del cibo a temperatura idonea;
- **pulizia, allestimento, sbarazzo e sanificazione** dei tavoli di tutti i locali di consumo; **pulizia e sanificazione** dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nonché dei servizi igienici annessi;
- **pulizia sanificazione e riordino** di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate;
- la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e la fornitura di sacchi biodegradabili per la raccolta della frazione umida,

- il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi;
- la segnalazione scritta all'A.C. di eventuali differenze fra gli utenti prenotati e gli utenti effettivamente presenti. La segnalazione deve contenere tutti i dati necessari per la corretta identificazione dell'utente.

Il capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) come previsti dall'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023, nonché dai **C.A.M. Criteri ambientali minimi "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari"** (DM n.65 del 10 marzo 2020).

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata dal primo settembre 2024 al 30 giugno 2027.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'infanzia e primaria, da personale insegnante presso le scuole e da dipendenti comunali.

Art. 5 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Impresa può presentare in fase di esecuzione del servizio proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Art. 6 - Dimensione presunta dell'utenza e prezzi a base di gara.

La dimensione media giornaliera dell'utenza, sulla base dei dati presunti relativi all'anno scolastico 2023/2024, è quella di seguito indicata:

SCUOLA DELL'INFANZIA	PRANZI	MERENDE
Alunni	20	20
Adulti (Insegnanti, Personale)	4	-
utilizzo annuo giorni 185 circa		
SCUOLA PRIMARIA	PRANZI	MERENDE
Alunni	58	-
Adulti (Insegnanti, Personale)	4	-
utilizzo annuo giorni 170 circa		

DIPENDENTI COMUNALI

n. 3 pasti al giorno circa.

utilizzo annuo giorni 185 circa

I prezzi a base di gara sono i seguenti (I.V.A. esclusa):

- € 5,95 per ogni pasto per la scuola primaria, dell'infanzia e per i dipendenti comunali di cui € 0,05 non soggetti a ribasso;
- € 0,50 per ogni merenda per la scuola primaria e dell'infanzia

Art. 7 – Ammontare presunto della fornitura

		prezzo base di gara	ammontare annuo
totale pasti per anno	15535	5,90	91656,50
on. secur. non soggetti a ribasso	15535	0,05	776,75
totale merende per anno	3700	0,5	1850,00
totale servizi			94283,25
totale presunto triennio contrattuale			
importo annuo	durata appalto	ammontare appalto	
94283,25	3	282849,75	

		IMPORTO €
A	IMPORTO ANNUO TOTALE	94.283,25
B	IMPORTO TRIENNALE (A*3)	282.849,75
C	ONERI PER LA SICUREZZA (non soggetti a ribasso-imp.annuo)	776,75

Art. 8 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'A.C. si riserva la facoltà di modificare le sedi di refezione, inizialmente indicate in via temporanea o definitiva, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana. L'I. A. è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, al prezzo di aggiudicazione.

I numeri dei pasti riportati all'articolo precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Per tutti i servizi richiesti si dovrà fare riferimento unicamente al menù e alle tabelle dietetiche allegata al presente capitolato.

Art. 8 bis – Clausola di revisione periodica del prezzo

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

Le variazioni di prezzo, in aumento o in diminuzione, sono valutate dalla stazione appaltante soltanto ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.lgs 36/2023, se tali variazioni risultano superiori al cinque per cento rispetto al prezzo rilevato nell'anno di presentazione dell'offerta. In tal caso si procede a compensazione, in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque per cento e comunque in misura pari all'80 per cento di detta eccedenza, nel limite delle risorse di cui al comma 5 stesso articolo. Sono esclusi dalla compensazione i servizi contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale.

Il calcolo della variazione dei prezzi sarà effettuato in base a quanto previsto dall'art. 60, comma 3, lettera b) del D.Lgs. 36/2023.

Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, su richiesta della Ditta Appaltatrice, l'Amministrazione Comunale potrà riconoscere tale revisione nella misura dell'indice di variazione annuale dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.

Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico stabilito dalle sedi di Autonomia scolastica, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 10 – Ubicazione del luogo di preparazione dei pasti

I locali della cucina, in cui vengono preparati i pasti per le scuole primaria, dell'infanzia e dipendenti comunali e dei quali l'I.A. deve avere la proprietà e/o la disponibilità aziendale giuridicamente dimostrabile **dal momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto**, devono avere una idonea capacità produttiva non inferiore alla dimensione dell'utenza oggetto dell'appalto ed essere ubicati ad una distanza massima di **35 km** dai punti di distribuzione dei pasti secondo quanto indicato sul sito Google Maps.

Art.10 bis – Prenotazione dei pasti. Gestione informatizzata del servizio.

Per la gestione informatizzata del servizio presso i plessi scolastici, il Comune è proprietario delle licenze d'uso del sistema "Portale del Contribuente", piattaforma web collegata al sito Internet comunale. L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è a carico dell'A.C. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizioni manuali al servizio e anche tramite portale internet;
- prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente tramite portale internet;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali tramite avvisi di pagamento PagoPA

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione generale del sistema;
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori;
- l'incasso delle rette;
- l'invio delle email di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- il recupero del credito;
- l'eventuale riscossione coattiva degli utenti insolventi.

Compete alla ditta aggiudicataria:

- la disponibilità e attivazione di un PC presso il centro di cottura per visualizzare tramite la piattaforma web le prenotazioni della giornata ai fini della fornitura giornaliera dei pasti;
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori con segnalazione delle eventuali incongruenze all'ufficio scuole comunale.

Per quanto attiene alla prenotazione dei pasti per i dipendenti comunali, esse verranno comunicate quotidianamente mediante email e/o telefonicamente al centro di cottura.

Art. 11 – Sopralluoghi

L'impresa partecipante ha l'OBLIGO di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli arredi e tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito. I sopralluoghi saranno effettuati in orari tali da non recare disagio al personale operante nei refettori e da concordare con il Comune.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere. Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate all'ufficio competente per email.

Art. 12 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art. 12 bis - Subappalto

Il subappalto è disciplinato da quanto stabilito all'art. 119 del D.Lgs.36/2023.

Art. 13 – Trattamento dati personali

L'I.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso secondo le regole previste dal Regolamento (UE) 2016/679 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 13 bis – Criterio di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 comma 2 lett.a) del D. Lgs. n. 36/2023 e in base all'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

- A) Offerta economica punti massimi 20/100
- B) Offerta Tecnica punti massimi 80/100

A) Offerta economica

All'offerta che presenterà il ribasso più alto verranno assegnati n. 20 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

Pb x 20 (punteggio max)

$$X = \frac{\quad}{\quad}$$

Po

dove:

X = punteggio da attribuire al concorrente

Pb = prezzo più basso offerto; Po = prezzo offerto dal concorrente a cui si sta attribuendo il punteggio

B) Offerta tecnica

Le offerte tecniche saranno valutate secondo elementi di seguito indicati:

	<i>CRITERI</i>	<i>punti max</i>		<i>SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	<i>punti max D</i>	<i>Punti max Q</i>
1	Struttura organizzativa del servizio: Personale, piani, mezzi e <i>customer satisfaction</i>	30	1.1	valutazione del curriculum del direttore del servizio – (esperienza almeno triennale servizi di ristorazione, di dimensione almeno pari a quello del servizio richiesto)	2	
			1.2	una tabella sintetica con numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	3	
			1.3	piano di formazione e aggiornamento (Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali – addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto -, le tematiche dell'addestramento distinto per le varie figure)	3	
			1.4	piano di autocontrollo	4	
			1.5	presenza di cuoco responsabile	2	
			1.6	valutazione della organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli (trasporto nelle due scuole ed organizzazione oraria)	3	
			1.7	organizzazione e gestione della <i>comunicazione customer satisfaction</i> : indicazione delle iniziative di comunicazione, per alunni e famiglie, che pongano in essere un sistema di <i>customer satisfaction</i>	8	
			1.8	Descrizione del Piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici, infissi e arredi e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati.	5	

				Calendarizzazione pulizie straordinarie di tutte le superfici, infissi e arredi		
2	<p>Qualità del servizio: inserimento nei menù di nuovi prodotti “locali”</p> <p>Si precisa che, ai fini dell’assegnazione del punteggio relativo al punto 2.1 e al punto 2.2. della tabella dei criteri di valutazione (Inserimento nei menù di nuovi prodotti ‘locali’), verranno considerati esclusivamente i prodotti ‘base’ delle singole ricette/piatti componenti il menù del giorno: vale a dire la derrata/alimento base dei primi, dei secondi, dei contorni, della merenda.(non quindi le componenti minimali dei singoli piatti). Inoltre il concorrente dovrà produrre, in allegato alla relazione tecnica, l’elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni BIOLOGICO/DOP/IGP previste dalla normativa vigente. L’assenza delle allegazioni richieste comporterà l’attribuzione di punti 0 (zero). L’incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio</p>	50	2.1	Saranno considerate migliori le proposte che inseriscano nuovi prodotti “locali”: debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Regione Piemonte) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo) <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% dei prodotti, forniti tutte le volte che son presenti in menù = 8 punti</i>		8
			2.2	debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo) <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% dei prodotti, forniti tutte le volte che son presenti in menù = 8 punti</i>		8
	<p>Qualità del servizio: proposta nuovi piatti stagionali nei menù (piatti diversi ogni anno)</p>		2.3	Saranno considerate migliori le proposte che prevedano l’introduzione di nuovi piatti stagionali nei menù tenendo conto delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto. <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% di nuovi piatti stagionali = 5 punti</i>		5
	<p>Qualità del servizio: proposta menù specifici per le diete speciali e le diete religiose</p> <p>Si precisa che, ai fini dell’assegnazione del punteggio relativo al punto 2.4 si dovranno allegare alla relazione tecnica gli appositi menù vidimati da un Servizio Dietologico ASL della Regione Piemonte.</p>		2.4	Saranno considerate migliori le proposte che prevedano la disponibilità di appositi menù adatti a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali, ad esempio, la celiachia) e la disponibilità di appositi menù che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche	10	
2	<p>Qualità del servizio: valutazione dei mezzi di trasporto impiegati nella veicolazione dei pasti.</p>		2.5	Utilizzo di mezzi di trasporto EURO 6	6	

2	Qualità del servizio: valutazione di un progetto di educazione alimentare			Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.	8	
3	Gestione delle emergenze: valutazione delle modalità di gestione delle emergenze in caso di guasti o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura dei pasti	5	3.1	Indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti situata ad una distanza dai punti di consegna tra i 35 e i 45 km (Google Maps)	5	
TOTALE		80			80	

La valutazione delle offerte tecniche avverrà mediante l'attribuzione di coefficienti variabili tra zero e uno, secondo la griglia dei criteri motivazionali sotto riportata.

Coeff.	Rispondenza
0,0	Assente completamente
0,1	Quasi del tutto assente
0,2	Negativo
0,3	Scarso
0,4	Appena sufficiente
0,5	Mediocre
0,6	Più che accettabile
0,7	Discreta
0,8	Buona
0,9	Molto buona
1,00	Eccellente

Calcolata la media dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ciascun sub elemento/criterio di valutazione si procederà a moltiplicare tale media per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio. La somma dei punteggi di tutti i sub-criteri di valutazione determinerà, per il criterio offerta tecnica/progettuale, il punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente

TITOLO II

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 14 – Spese inerenti manutenzioni ordinarie e pulizia straordinaria

Sono a carico dell'I.A. gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie alle attrezzature e agli arredi nei locali di ricevimento pasti dei singoli plessi scolastici, nonché tutte le spese per l'adeguamento, la sostituzione e l'integrazione eventuale o il potenziamento delle attrezzature presso i plessi scolastici medesimi.

In particolare, ma non a titolo esaustivo, sono a carico dell'I.A. :

1. la fornitura di carrelli (termici ove occorre) e di contenitori (termici ove occorre) per provvedere al trasporto e alla distribuzione nei vari refettori, se quelli di proprietà risultano essere non sufficienti e/o idonei;
2. la pulizia straordinaria generale (compresi vetri, pareti, arredi, infissi e zanzariere) e il risanamento completo dei locali e dei refettori della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, all'inizio e al termine del periodo di gestione del servizio di refezione scolastica, compresi i relativi servizi igienici annessi;
3. la pulizia e il riassetto quotidiano dei locali e dei refettori scolastici e dei bagni ad essi annessi;
4. la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario e conforme alle disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza sul lavoro;
5. la sostituzione di stoviglie, bicchieri e posate in caso di danneggiamento durante il servizio
6. la fornitura, al personale, degli indumenti di lavoro;
7. la fornitura di camici, cuffie e soprascarpe monouso ai componenti degli organi di controllo;
8. la fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti organici;
9. la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti, compresi i relativi sacchi dell'immondizia, secondo le indicazioni della Società che ne gestisce la raccolta e lo smaltimento;
10. prelievo di almeno un pasto campione completo per ogni giorno di erogazione del servizio, da conservarsi per 72 ore come meglio specificato più avanti, nel presente capitolato;

11. confezionamento di un piatto campione, esemplificativo delle grammature, per ogni refettorio;
12. spese per analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, attrezzature, ambienti e personale di servizio;
13. la segnalazione anche per semplice email delle discrepanze rilevate tra il numero dei pasti scaricato dalla piattaforma comunale e il numero dei pasti effettivamente erogato;
14. l'eventuale fornitura di acqua oligominerale naturale in bottigliette/bottiglie, in caso di guasto sulla rete pubblica di distribuzione, da consegnare ai refettori;
15. fornitura di piatti termo-sigillati per ogni dipendente comunale e per ogni dieta speciale;
16. assumere e assegnare per l'espletamento dei servizi in oggetto personale in numero adeguato ai servizi da fornire secondo i seguenti standard minimi:
 - a) distribuzione nella scuola dell'infanzia e primaria: l'I.A. dovrà assicurare la presenza di personale adeguato e idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato
 - b) preparazione refettori: l'I.A. deve garantire personale in numero e con orario adeguato ad assicurare la preparazione e il riassetto dei refettori ad inizio e fine di ciascun turno e in ciascun refettorio;
 - c) lavaggio stoviglie e vassoi (se utilizzati): l'I.A. deve garantire il lavaggio delle stoviglie e dei vassoi se utilizzati, a fine servizio;
 - d) trasporti: l'I.A. deve garantire personale in numero e con orario adeguato ad assicurare il trasporto dei pasti.
 - e) sostituzione del personale: qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, definito in sede di gara, l'I.A. dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante;
 - f) responsabile: l'I.A. dovrà nominare un Responsabile del servizio cui è affidata la direzione del servizio stesso

Art. 15 – Assicurazioni

L'I.A. sarà sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'A.C. da ogni qualsivoglia responsabilità.

È, infatti, a carico del I.A. l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa I.A. e restando del tutto esonerata l'A.C.

L'I.A. dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila euro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, e dovrà essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa scolastica in conseguenza della consumazione dei pasti nella scuola. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa del contratto (è ammesso il rinnovo annuale).

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'I.A. dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 1.000.000,00 euro (un milione euro).

Le polizze dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, all'A.C. prima dell'esecuzione del servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, all'A.C., entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

L'I.A. avrà l'obbligo di informare immediatamente l'A.C. nel caso in cui le polizze venissero disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'I.A. risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

L'I.A. avrà l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

Art. 16 – Garanzie definitive

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'I.A. è tenuta a prestare una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106 D.Lgs. n. 36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale ai sensi e conformemente a quanto previsto dall'art. 117 D. Lgs. 36/2023.

Se l'I.A. è una ONLUS si applicano le esenzioni previste dal D.Lgs. n. 460/97.

La fideiussione bancaria e/o assicurativa deve prevedere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, C.c.;

□ l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento contrattuale.

La garanzia sarà progressivamente svincolata a sensi del comma 8, art. 117, D.Lgs. n. 36/2023 nel limite massimo dell'80% e resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto e verrà svincolata solo dopo verifica del compenso dovuto a qualsiasi titolo da parte dell'impresa, al personale occupato nel servizio, di cui al presente capitolato.

Per il medesimo motivo alla scadenza del contratto si provvederà al pagamento delle fatture dovute a saldo per il servizio solo dopo la positiva verifica della esecuzione del presente Capitolato Speciale d'Appalto, adempimento che sarà effettuato dal Responsabile dell'esecuzione ai fini dell'emissione della verifica di conformità.

La garanzia definitiva garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante il contratto per fatto imputabile all'I.A. a causa dell'inadempimento o della cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

L'I.A. è obbligata a reintegrare la garanzia, di cui l'A.C. abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte dell'A.C., la quale aggiudica al concorrente che segue nella graduatoria.

Per tutto quanto non specificato nel presente articolo, si applica quanto previsto dall'art. 117, D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

Art. 17 - Spese e tasse

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative alla garanzia sono a carico dell'I.A.

L'I.A. deve provvedere all'acquisizione, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'I.A. e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

TITOLO III

PERSONALE

Art. 18 – Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale assunto dell'Impresa in forma diretta (dipendente) o indiretta (interinale o mediante consulenza) in relazione alle attuali normative sul rapporto di lavoro. L'I.A deve, comunque essere in grado, dietro richiesta dell'A.C. di fornire idonea documentazione relativa della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e copia dei Contributi Servizio Sanitario di tutto il personale impiegato nell'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'I.A..

Ai sensi dell'art. 57, D.Lgs. n. 36/2023, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

Pertanto, l'affidatario avrà l'obbligo di riassorbire e utilizzare, prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, nel rispetto della vigente normativa.

Il concorrente deve allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Si elenca di seguito il personale occupato dalla ditta che ha avuto in gestione il servizio fino all'anno scolastico 2023/2024, che applica il CCNL Settore Turismo – Pubblici Esercizi:

	Codice Mansione	Livello retr.	MONTE ORE SETTIMANALI
1	Addetto servizi mensa	6S	25 ore
2	Addetto servizi mensa	6S	12,5 ore
3	Cuoco	3	12,5 ore
4	Addetto servizi mensa	6S	2,5 ore

L'I.A. dovrà presentare all'A.C. prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo e i Contratti di Lavoro del personale addetto al servizio, aggiornandoli costantemente.

Successivamente all'inizio del servizio, la consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni comprese quelle relative all'orario di servizio, dovranno essere preventivamente comunicate per l'approvazione all'A.C. anche tramite e-mail. In mancanza dell'approvazione scritta da parte dell'A.C., non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e oraria del personale e delle qualifiche dello stesso, ad eccezione dei casi di assenza ordinaria (ferie, malattia breve).

L'I.A. deve garantire la corretta funzionalità del servizio anche in caso di assenza del personale. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 8 giorni dalla richiesta scritta.

Art. 19 – Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

L'I. A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Art. 20 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative ed istruito relativamente alle procedure di autocontrollo previste dal piano predisposto dalla I.A. ai sensi del D.Lgs.155/1997.

Art. 21 - Applicazioni contrattuali

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

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'A. C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I. A.

L'I.A. nell'eventualità di nuove assunzioni per il servizio oggetto dell'appalto, dovrà assicurare il rispetto della Legge 12.03.1999, n. 68.

L'I. A. è tenuta al rispetto del D. L.gs. 151/2001, art. 7, relativo alla tutela della donna e del bambino.

Art. 22 – Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'I.A., la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico dell'A.C. o in solido con l'A.C., con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti dell'A.C. medesima.

All'A.C. spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, ed assicurativi obbligatori.

Art. 23 - Disposizioni igienico sanitarie

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 193/2007 ed al Reg. CE 852, 853 e 854/2004, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008

Art. 24 - Obblighi del personale

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'I.A., prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni dell'A.C o dei suoi incaricati di controllo della conformità dei pasti agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

E' fatto assoluto divieto al personale addetto alla distribuzione dei pasti, di consumare il proprio pasto nei refettori delle scuole durante il servizio. L'I.A. dovrà rispondere per i propri dipendenti e addetti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 25 - Sicurezza alimentare

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Ist. Naz. di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

Art. 26 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali, da quelle particolari, ove esistenti, che qui si intendono tutte richiamate e le specifiche

merceologiche indicate nell'allegato n. A1 "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE". Frutta, verdure e ortaggi devono essere certificati, secondo le normative vigenti, quali "prodotti biologici". Come previsto dagli artt. 57 e 130, D.Lgs. n. 36/2023, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui D.M. Ambiente e tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM Ristorazione)

Art. 27 - Etichettatura delle derrate

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

Art. 28 – Pezzature

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'A.C., previste nell'allegato A1.

Art. 29 - Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e produrre eventualmente su richiesta all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e all'allegato A1.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 30 - Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'I.A. deve produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico (H.A.C.C.P.) che rispetti quanto previsto dalle normative vigenti.

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

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva e presso i centri di distribuzione.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

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'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori sterili forniti dall'Impresa stessa, tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina scolastica per almeno 72 ore, come indicato nel successivo articolo.

È assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione pasti. 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.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione pasti.

Art. 31 – Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

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

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

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 al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti compreso il D. M. del 20.10.82 .

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

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticolo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di refezione. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'A. I. che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere i lavori il servizio.

Art. 32 – Preparazione dei cibi

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

TITOLO VI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 33 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi del D. Lgs. N. 155/97.

Art. 34 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C. in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327

Art. 35 - 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 sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- Il lavaggio e 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;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 36 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono : arrostiti, roast-beef , lessi, brasati.

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

Art. 37 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Art. 38 – Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

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.

TITOLO VII

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 39 – Menù

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù (allegati n.A2-A3-A4 e A5).

La frutta, normalmente inserita nei menù come “ frutta di stagione” dovrà essere la più varia possibile.

In autunno e inverno dovranno man mano essere proposti agli utenti i seguenti frutti :

mele, pere, kiwi, arance, mandarini, pompelmi, banane, cachi, castagne, nespole.

In primavera ed estate, oltre a mele, banane ed altra frutta più comune dovranno essere proposti i seguenti frutti: fragole, ciliegie, ananas, melone, anguria, prugne, susine, albicocche, uva, pesche e fichi.

Si dovrà prestare molta cura nella rotazione della frutta proposta, soprattutto quando ne è previsto il consumo anche a merenda.

Le variazioni temporanee ai menù di cui agli allegati A2-A3-A4-A5 sono consentite, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione.

Art. 40 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza oppure in caso di indicazioni, suggerimenti e osservazioni da parte del S.I.A.N. dell'ASL TO4.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Art. 41 - Forniture diverse

L' A.C. inoltre potrà richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tale forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

Cestini freddi :

pane 100 g * (in pezzature da 50 g)

prosciutto cotto 50 g *

formaggio 80 g *

un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml

una banana o altro frutto

una barretta di cioccolato da 20 g

acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

* Per gli adulti il pane deve essere fornito in quantità di 200 g in pezzatura da 50 g. Il prosciutto deve essere fornito in quantità di 100 g e il formaggio in quantità di 160 g.

TITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE

Art. 42 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste negli allegati A6- A7 e A8 ."INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione a seconda dell'età degli utenti. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 43 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I.A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell'A.C., o l'A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I.A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Art. 44 - Diete speciali

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Qualora, invece, la dieta richieda esclusivamente l'eliminazione di un alimento, lo stesso sarà sostituito con un altro dello stesso valore nutrizionale.

Le diete dovute a convinzioni religiose non necessitano di un certificato medico e saranno richieste dai genitori per il tramite dell'ufficio scuole dell' A.C.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

TITOLO IX

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art 45 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80. **In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.**

I contenitori devono essere in polipropilene o materiale similare, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

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 pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 46 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 47 - Orari di consegna e distribuzione dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali adibiti alla refezione.

La distribuzione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli orari indicati dall'A.C. e di seguito specificati.

Per la scuola primaria e dell'infanzia:

la consegna giornaliera dovrà essere dalle ore 11.30 alle ore 12.00 presso il locale adibito alla refezione.

Per i dipendenti comunali:

la consegna giornaliera dovrà essere dalle ore 11.30 alle ore 12.00 presso i locali dell'edificio comunale

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Eventuali variazioni agli orari previsti potranno essere richiesti dai Dirigenti scolastici.

TITOLO X

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 48 – Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

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

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

Art. 49 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente e/o incaricato dall'I. A. che è responsabile del buon funzionamento del servizio. Il personale dovrà essere in numero sufficiente a poter distribuire i pasti a tutti gli utenti (dal primo piatto alla frutta) in non più di 45 minuti.

Art.50 - Quantità in volumi e in pesi

L'Impresa deve rispettare la tabella di cui all'allegato A9 del presente Capitolato relativa ai pesi "cotte o crude", ad uso del personale addetto alla distribuzione del pranzo, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche (si veda allegato A10). Inoltre, a questo proposito la ditta appaltatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN in riferimento a progetti regionali.

Art. 51 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle scuole dell'infanzia e primaria.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. Esibire il cartellino di riconoscimento
3. Lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. Aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. Riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
6. Igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
7. Apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
8. Controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
9. All'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.
10. Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
11. Eseguire la distribuzione mediante i carrelli in dotazione o a self-service dove previsto
12. Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
13. La quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle tabelle delle grammature pro capite e dei pesi a cotto e/o a crudo .

14. Procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
15. Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata
16. La distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto
17. La distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto
18. Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico
19. I contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
20. L'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti

L'I.A. dovrà inoltre provvedere giornalmente al ritiro dei buoni-pasto dagli operatori scolastici ed alla loro consegna giornaliera all'Ufficio Scuole dell'A.C.

Art. 52 - Informazione ai commensali

L'Impresa é tenuta ad evidenziare nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

Art. 53 -Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, con particolare riferimento al D.L. 155/1997.

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

Art. 54 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I. A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni.

In particolare l'I. A. entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4 comma 2, let. a del D. Lgs. 626/97). Il documento deve essere trasmesso all'A.C., la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'I. A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra l'A.C. e l'I. A.

Resta a carico dell'I. A. organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia dell'Amministrazione Comunale come pure il Legale rappresentante dell'Impresa e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa sia dell'Amministrazione.

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

E' a carico del committente la redazione del **Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze** recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione, che verrà integrato dal soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto. Tale integrazione sottoscritta dall'esecutore sarà allegata al contratto. La ditta/società aggiudicataria deve seguire ed applicare rigorosamente tutte le direttive ed obblighi previsti nel DUVRI.

Art. 55 - Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 56 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'I.A..

Art. 57 - Effetto obbligatorio del contratto

L'I.A. è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta ed inderogabile conformità ai contenuti del presente contratto ed alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dall'A.C., poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, e ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni dell'A.C. formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 58 - Visite ispettive

L'I. A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007 e ogni sua successiva revisione.

Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla Committenza.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza l'A.C. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza all'A.C. ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 59 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. - l'Ufficio Ristorazione nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C. e la commissione mensa.

Art. 60 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

E' facoltà dell'A.C. istituire una commissione mensa.

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: gradimento del servizio da parte dell'utenza ed eventuali mancanze rispetto a quanto specificato nel presente Capitolato.

E' compito dell'I.A. tenere a disposizione dei componenti della commissione mensa, presso il locale cucina, guanti monouso, mascherine, copricapo e quant'altro ritenuto necessario dalla I.A. alla sicurezza delle operazioni di controllo.

Qualsiasi controversia derivante dal comportamento dei rappresentanti della commissione dovrà essere segnalata in forma scritta all'A.C.

Art. 61 – Conformità degli alimenti e controlli

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" Allegati A 6, A7 ed A8.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati della Committenza.

Art. 62 - 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 e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 63 - Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 64 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I responsabili della Commissione Mensa o i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento da non utilizzare”. L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'I. A. deve presentare all'A.C. la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'I.A..

Art. 65 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

Art. 66 – Contestazioni e rilievi all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo, nonché eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO XIII

PENALI

Art. 67 - Penalità previste per il servizio di veicolazione e somministrazione pasti

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

1. utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00;
2. qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate; igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 3.000,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
3. sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu o mancato rispetto del menù: € 1000,00;
4. quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante; La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 40 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
5. inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: € 350,00;
6. intervallo di tempo superiore a 1,30 ora tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione: € 300,00;
7. temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4°C per quelli da consumarsi freddi: €300,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
8. non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1000,00;
9. non corrispondenza degli alimenti previsti per i pasti a dieta € 1000,00;
10. modifiche non autorizzate dall'A.C. ai servizi sub-appaltabili € 2.600,00

11. □ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1500,00.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla garanzia definitiva ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La somma parzialmente o integralmente trattenuta sulla garanzia definitiva dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della garanzia definitiva viene notificato alla Ditta aggiudicataria con l'invito a reintegrarla.

TITOLO XIV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA

RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 68 - Ipotesi di risoluzione del contratto

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I. A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I. A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio;
- e) mancata osservanza del Sistema di Autocontrollo D. Lgs. 155/97;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza
- h) casi di intossicazione alimentare;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

- l) ulteriori inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) destinazione dei locali affidati all'I. A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
- n) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C.

Nelle ipotesi sopra indicate 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.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla garanzia definitiva, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 69 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intera garanzia definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

TITOLO XV

ARBITRATO

Art. 70 - Collegio arbitrale

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e seguenti del C.P.C.

Il collegio arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti, e sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

Art. 71 - Mancato accordo

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di competenza.

Lo stesso Presidente del Tribunale nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

Art. 72 - Sede di Arbitrato

Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il tribunale di Ivrea.

La sentenza del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

Art. 73 – Spese

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le Parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

Art. 74 - Richiamo alla legge ed altre norme

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

L'Impresa è tenuta all'applicazione ed alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto

pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio Dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali di pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministro della Sanità 28.03.2001 "Interpretazioni ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

TITOLO XVI

LOCALI ED ATTREZZATURE

Art. 75 – Locali di ricevimento pasti nelle scuole

L'A.C. mette a disposizione tutti i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici, comprensivi di impianti, attrezzature ed arredi esistenti.

Art. 76 - Consegna all'Impresa degli immobili e delle attrezzature

L'inventario e la descrizione delle attrezzature presenti saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e di un rappresentante della Ditta. Tale operazione dovrà essere ultimata prima dell'inizio del servizio.

L'A.C. dà in consegna all'Impresa le attrezzature esistenti presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Dette attrezzature rimangono di proprietà dell'A.C. e saranno utilizzate dall'I. A. che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Similmente l'I.A. prende in consegna le stoviglie, i vassoi, le posate e qualunque altro oggetto utile a svolgere il servizio, presente nei locali di distribuzione dei pasti.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Similmente, resta a carico dell'I.A. la sostituzione di stoviglie/vassoi, posate e di qualunque altro oggetto utile allo svolgimento del servizio. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. diventano di proprietà dell'A.C. e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Art. 77 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di

quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta.

Art. 78 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

Art. 79 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, tranne diversa disposizione dell'A.C. e nei limiti consentiti dalla stessa.

Art. 80 – Nuove attrezzature

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

Art. 81 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Sarà a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, l'obbligo e l'onere del rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

TITOLO XVII
NORME FINALI

Art. 82 – Allegati

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. A1 Caratteristiche delle derrate alimentari
- Allegati n. A2- A3 –A4-A5 Menù estivi ed invernali
- Allegati n. A6 – A7 TABELLE grammature pasti
- Allegato n. A8 Composizione dei piatti
- Allegato n. A9 Tabella di conversione crudo/cotto
- Allegato n. A10 Tecniche validate per effettuare una corretta porzionatura