



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Provincia di Torino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE, E DISTRIBUZIONE DEI PASTI).



INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo	1	Oggetto dell'appalto
Articolo	2	Tipologia dei servizi richiesti
Articolo	3	Durata dell'appalto ed inizio del servizio
Articolo	4	Prezzo
Articolo	5	Revisione prezzi
Articolo	6	Sedi distribuzione pasti e dimensione presumibile dell'utenza
Articolo	7	Modalità di aggiudicazione

TITOLO II DETTAGLIO SERVIZI

Articolo	8	Mensa scolastica. Svolgimento del servizio
Articolo	9	Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature
Articolo	10	Uso e manutenzione dei locali, attrezzature ed impianti
Articolo	11	Scuola elementare e media. Gestione servizio di refezione

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo	12	Requisiti strutturali dell'impresa aggiudicataria (I.A.)
Articolo	13	Strutture, impianti, attrezzature ed arredi affidati all'Impresa Aggiudicataria (I.A.) dall'Amministrazione Comunale (A.C.)
Articolo	14	Inventario
Articolo	15	Verifiche in base agli inventari di consegna
Articolo	16	Accessi

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo	17	Oneri inerenti il servizio
Articolo	18	Assicurazioni
Articolo	19	Materiali di consumo
Articolo	20	Sospensione del servizio
Articolo	21	Subappalto



TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE

Articolo	22	Personale
Articolo	23	Idoneità sanitaria
Articolo	24	Personale dipendente
Articolo	25	Responsabile del servizio
Articolo	26	Vestiario ed igiene del personale
Articolo	27	Rispetto della normativa
Articolo	28	Applicazione, da parte della I.A., dei contratti di lavoro del personale

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo	29	Riferimenti normativi
Articolo	30	Etichettatura delle derrate

TITOLO VII NORME CONCERNENTI TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo	31	Modalità di consegna dei pasti
Articolo	32	Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
Articolo	33	Distribuzione

TITOLO VIII MENU'

Articolo	34	Menù
Articolo	35	Variazione del menù
Articolo	36	Struttura del menù
Articolo	37	Pasti sostitutivi
Articolo	38	Allestimento delle scorte

TITOLO IX TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Articolo	39	Quantità delle vivande
Articolo	40	Quantità in volumi e pesi
Articolo	41	Diete speciali, diete in bianco e menù alternativi
Articolo	42	Introduzione di nuovi piatti



TITOLO X IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo	43	Organizzazione del lavoro per la produzione
Articolo	44	Modalità di confezionamento
Articolo	45	Conservazione campioni
Articolo	46	Livello della qualità igienica
Articolo	47	Conservazione delle derrate
Articolo	48	Riciclo

TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo	49	Manipolazione e cottura
Articolo	50	Operazioni preliminari
Articolo	51	Linea refrigerata
Articolo	52	Pentolame per la cottura
Articolo	53	Condimenti

TITOLO XII LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo	54	Pulizia e sanificazione
Articolo	55	Caratteristiche detersivi
Articolo	56	Divieti
Articolo	57	Pulizia impianti
Articolo	58	Modalità di utilizzo dei detersivi
Articolo	59	Rifiuti
Articolo	60	Spogliatoi e servizi igienici



TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'

Articolo	61	Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale
Articolo	62	Organismi preposti al controllo
Articolo	63	Tipologia dei controlli
Articolo	64	Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria
Articolo	65	Metodologia del controllo di qualità
Articolo	66	Prelievi
Articolo	67	Rilievi degli Organi di controllo
Articolo	68	Elenco fornitori

TITOLO XIV NORME GENERALI

Articolo	69	Cauzione provvisoria e definitiva
Articolo	70	Pagamenti
Articolo	71	Spese
Articolo	72	Penalità
Articolo	73	Ipotesi di risoluzione del contratto
Articolo	74	Controversie
Articolo	75	Trattamento dei dati personali



TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate del servizio di preparazione, confezionamento presso la cucina comunale, veicolazione e distribuzione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, ubicate nel comune di San Benigno Canavese.

Il servizio comprende altresì le pulizie ed il riassetto dei refettori e dei locali annessi, oltre alla distribuzione del vitto nelle sale refettorio.

Articolo 2 – Tipologia dei servizi richiesti.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina centrale situata nel plesso della Scuola Materna in via Matteotti 2, quindi dovranno essere distribuiti nello stesso plesso ed essere veicolati ai plessi delle scuole elementare e media, in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

L'articolazione completa del servizio comprende:

- ✓ acquisto delle derrate alimentari;
- ✓ preparazione e cottura nella cucina comunale, confezionamento dei pasti (per cinque giorni alla settimana per la refezione della scuola elementare e materna, nonché della scuola media per soli tre giorni alla settimana, salvo modifiche);
- ✓ trasporto dei pasti dalla cucina fino alla scuola elementare di Via Trento n. 44 e scuola media di corso Italia n.34;
- ✓ pulizia dei locali cucina e dispensa della scuola materna al termine del servizio;
- ✓ somministrazione dei pasti agli alunni della scuola elementare e media e relativa preparazione e pulizia dei locali utilizzati;
- ✓ fornitura dello spuntino a metà mattina nei giorni di martedì e venerdì ai soli alunni della scuola materna durante l'anno scolastico;
- ✓ pagamento delle utenze telefoniche.

Articolo 3 – Durata dell'appalto ed inizio del servizio

L'appalto ha la durata di anni 4 (quattro) con decorrenza 1° settembre 2009 (o comunque con l'inizio dell'anno scolastico) e con scadenza 30 giugno 2013.

Il servizio sarà fornito tutti i giorni del calendario scolastico.

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare, in base a particolari esigenze, la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'Impresa Aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Articolo 4 – Prezzo.

L'ammontare complessivo presunto del presente appalto è di €. 923.400,00 oltre all'IVA nelle misure di legge.



Detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto il suddetto sarà determinato dalle effettive forniture.

Il prezzo offerto deve tenere conto di tutti gli oneri e spese che l'Impresa Aggiudicataria deve sostenere per l'esecuzione dei lavori in appalto: il prezzo deve essere indicato espressamente come costo del singolo pasto.

Articolo 5 - Revisione prezzi.

Per ogni anno di durata dell'appalto dopo il primo, è consentita l'applicazione di una revisione prezzi sulla base di quanto disposto dall'articolo 115 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Articolo 6 – Sedi distribuzione dei pasti e dimensione presumibile dell'utenza:

Scuola Materna – Via Matteotti - n. 16.000 pasti circa ad anno scolastico pari a circa n. 89 pasti giornalieri

Scuola Elementare – Via Trento n. 44 - n. 31.000 pasti circa ad anno scolastico pari a circa n. 171 pasti giornalieri

Scuola Media – Corso Italia n. 30 - n. 10.000 pasti circa ad anno scolastico pari a circa 100 pasti giornalieri.

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornalieri dell'utenza interessata.

Potranno, inoltre, variare in aumento o in diminuzione il numero delle sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità educative delle scuole.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

Articolo 7 – Modalità di aggiudicazione

Il presente appalto verrà aggiudicato mediante asta pubblica all'offerta economicamente più vantaggiosa tra le ditte partecipanti in attuazione dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

I criteri di aggiudicazione sono definiti nell'art. 8 del bando di gara.



TITOLO II DETTAGLIO SERVIZI

Articolo 8 – Mensa scolastica. Svolgimento del servizio.

Il servizio ha per oggetto la preparazione giornaliera di circa 360 pasti da effettuarsi esclusivamente presso i locali cucina a ciò destinati nell'edificio della scuola materna in Via Matteotti n. 2, con personale dipendente della ditta appaltatrice.

I pasti della scuola elementare e media dovranno essere recapitati presso gli edifici scolastici rispettivamente entro le ore 11,30 ed entro le ore 12,20.

Il numero dei pasti sopra riportato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Il numero dei pasti da preparare sarà comunicato, a cura del personale scolastico entro le ore 9,00 dello stesso giorno.

Il servizio comprende la preparazione giornaliera del pasto di mezzogiorno, sulla base dei criteri stabiliti dal presente capitolato, nonché la fornitura della colazione/merenda del pomeriggio per la sola scuola materna.

Il servizio sarà così strutturato:

scuola materna: verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate tradizionali (no monouso) e la distribuzione dovrà avvenire ai tavoli.

Scuola elementare: dovranno essere forniti piatti, bicchieri, posate e tovaglioli a perdere ed il servizio sarà svolto con distribuzione self-service.

Scuola media: verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate tradizionali (no monouso) ed il servizio sarà svolto con distribuzione self-service

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura ed a spese della ditta appaltatrice.

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da: un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dolce e spuntino (per la sola scuola materna).

Il servizio dovrà svolgersi nel periodo scolastico, sulla base del calendario scolastico.

Oltre alla preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice provvederà altresì alla loro distribuzione nei locali mensa; nella scuola materna il servizio sarà effettuato a mezzo di carrelli termici in dotazione alla cucina, nonché al lavaggio ed al riordino delle stoviglie utilizzate.

I pasti veicolati dovranno essere forniti in contenitori multirazioni sigillati per la fase di trasporto e potranno essere:

- termici, ed in tale caso dovranno essere adattabili al bancone self-service nel quale dovranno essere contenuti;
- non termici, ma posti in contenitori di altro materiale in grado di mantenere il calore a lungo (es. polistirolo), in modo che il cibo possa essere riversato successivamente nei contenitori collocati nel bancone self-service.

La pulizia delle stoviglie e dei contenitori utilizzati sarà a carico della Ditta Appaltatrice.

Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi ed i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito.

In nessun caso la ditta appaltatrice potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'autorità scolastica preposta.



Articolo 9 - Igiene, pulizia dei locali e delle attrezzature.

I locali di cucina e quelli di servizio, così come le attrezzature di cucina, ivi compreso il pentolame, dovranno essere mantenuti sempre nel rigoroso rispetto delle normali condizioni di pulizia e di igiene.

I prodotti – detersivi e quant'altro e le attrezzature occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia, sono a carico della ditta appaltatrice.

Terminata la distribuzione dei pasti il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché tutte le attrezzature ed i locali di cucina siano perfettamente ripuliti ed eventualmente disinfettati con materiali idonei.

E' parimenti a carico della ditta appaltatrice, sempre con riguardo al locale cucina ed agli accessori, l'eventuale disinfestazione e derattizzazione, la pulizia dei corpi illuminanti, degli infissi, delle pareti, la lavatura dei vetri, nonché all'occorrenza il disgorgo delle condutture di scarico pertinenti.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di predisporre controlli nei locali di cucina ed in quelli accessori in ogni momento della giornata, dovendo la ditta appaltatrice fornire per mezzo del personale presente al momento, tutte le informazioni richieste.

Articolo 10 - Uso e manutenzione dei locali, attrezzature ed impianti.

Il Comune di San Benigno Canavese, concede in uso alla ditta appaltatrice i locali di cucina ed accessori situati nell'edificio della scuola materna, nonché le attrezzature ivi collocate, ad eccezione di n. 2 congelatori a pozzetto (capacità minima 360 lt) che dovranno essere forniti dalla I.A.

La presente concessione in uso ha la durata del contratto d'appalto e decadrà di diritto alla scadenza dello stesso o in altro momento qualora si verificano le condizioni per la sua rescissione anticipata.

Per quanto riguarda la manutenzione dei locali cucina ed accessori, nonché delle attrezzature ivi collocate, la stessa dovrà avvenire con le seguenti modalità:

manutenzione a carico dell'Amministrazione Comunale:

l'Ente provvederà agli interventi straordinari ritenuti utili o indispensabili per il buon funzionamento del servizio. Tali interventi potranno essere decisi autonomamente dall'Amministrazione Comunale o su segnalazione della ditta appaltatrice.

manutenzione a carico della ditta appaltatrice:

- manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, attrezzature e dotazioni avuti in consegna è a carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà garantire la loro efficienza.

Sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette ad usura .

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 5/10 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possano determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

La ditta appaltatrice non potrà addurre a scusante di eventuali disservizi il mal funzionamento degli impianti qualora non abbia provveduto a darne preventiva comunicazione all'Amministrazione Comunale. Sono tuttavia esclusi i guasti impreveduti per cause di forza maggiore.



Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- ✓ la tinteggiatura delle pareti dei locali pertinenti al servizio di refezione scolastica;
- ✓ la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, escludendo l'integrale rifacimento delle piastrellature;
- ✓ sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- ✓ le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature;
- ✓ pulizia sifoni, pilette di scarico, pulizia di filtri per cappe, pulizia di ventilatori, pulizia delle cappe di aspirazione;
- ✓ pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- ✓ riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- ✓ interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- ✓ interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- ✓ interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente;
- ✓ la riparazione o sostituzione delle reti anti insetti;
- ✓ la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- ✓ quant'altro l'Autorità competente in materia di igiene e salute pubblica potrà indicare a salvaguardia della salute dell'utenza.

Qualora l'I.A. non provveda all'esecuzione degli interventi necessari, provvederà l'A.C., addebitando il relativo costo alla ditta inadempiente.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi con la sostituzione parziale o generale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono il centro di cucina industriale.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire saranno concordate preventivamente e congiuntamente dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria e saranno a carico del Comune.

L'acquisto futuro di apparecchiature o l'eventuale adeguamento a norme di legge sarà a carico del Comune.

Articolo 11 - Scuola elementare e media. Gestione servizio di refezione.

E' affidata all'Impresa aggiudicataria l'intera gestione del servizio di refezione della scuola elementare e media, da effettuarsi a proprie cure e spese e con proprio personale dipendente.

Nella gestione suddetta sono comprese le seguenti prestazioni, che verranno meglio specificate in seguito:

- ✓ apertura e chiusura locali mensa;
- ✓ preparazione locali;



- ✓ somministrazione pasti;
- ✓ pulizia ordinaria dei locali;
- ✓ pulizia straordinaria dei locali (disinfezione pareti, infissi e pavimenti da effettuarsi tre volte all'anno: prima dell'apertura dell'anno scolastico, durante le festività natalizie e pasquali) tinteggiature pareti (annuale secondo necessità).



TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo 12 – Requisiti strutturali dell’Impresa Aggiudicataria (I.A.)

L’I.A., nel caso in cui non fosse possibile utilizzare i locali cucina della scuola materna, dovrà disporre di un adeguato protocollo per la gestione delle eventuali emergenze che dovessero verificarsi durante l’esecuzione del contratto, prevedendo anche l’impiego di centri di cottura esterni, nonché di laboratori adeguatamente equipaggiati ed autorizzati per la produzione dei pasti.

Articolo 13 - Strutture, impianti, attrezzature ed arredi affidati dall’Amministrazione Comunale (A.C.) all’Impresa Aggiudicataria (I.A.)

L’A.C. mette a disposizione gratuitamente all’I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali, gli arredi e le attrezzature presenti nello stato d’uso in cui si trovano presso le singole scuole e necessari per la distribuzione dei pasti.

Eventuali lavori sulle strutture devono essere concordati ed autorizzati dall’A.C.. I beni consegnati dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nelle stesse condizioni in cui sono stati ricevuti.

L’I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni concessi per tutta la durata del contratto.

Sono a carico dell’Amministrazione comunale le spese inerenti all’erogazione dell’energia elettrica, del gas e dell’acqua potabile occorrenti all’espletamento del servizio, nonché di quelle inerenti all’illuminazione dei locali e del riscaldamento dei medesimi. Resta a carico dell’Amministrazione la spesa relativa al servizio di smaltimento dei rifiuti.

E’ a carico dell’I.A. il pagamento della bolletta dell’apparecchio telefonico collocato nei locali cucina per il quale dovrà essere volturata l’intestazione.

Articolo 14 – Inventario.

L’inventario con la descrizione di quanto citato al precedente articolo, sarà effettuato con appositi verbale di consegna/presa in carico redatto a cura di un rappresentante dell’ufficio tecnico dell’A.C. e di un rappresentante dell’I.A. Tale adempimento dovrà essere ultimato prima dell’effettivo funzionamento del servizio.

Articolo 15 – Verifiche in base agli inventari di consegna.

In qualsiasi momento, a richiesta dell’A.C. e comunque con cadenza annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell’esistenza e dello stato d’uso di quanto avuto in consegna dell’A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegri delle attrezzature sono a totale carico dell’I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data del riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non più funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell’I.A., l’A.C., previa diffida, provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri dei materiali, decurtando le relative spese dalle prime fatture presentata dell’I.A..



Articolo 16 – Accessi.

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa, sia presso il centro di cottura che presso i magazzini ed i laboratori.

L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, nonché l'effettuazione di analisi microbiologiche e/o chimiche sulle derrate, sia presso la cucina che presso i punti di distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei locali scolastici, adibiti al servizio di ristorazione, è consentito l'accesso esclusivamente al personale dell'I.A., agli incaricati della manutenzione, ai funzionari dell'A.C. ed ai rappresentanti della commissione mensa autorizzati. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A.



TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo 17 – Oneri inerenti il servizio.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, esclusi atri, corridoi e scale, sono a totale carico dell'I.A. Inoltre l'I.A. dovrà provvedere alla distribuzione della frutta e/o yogurt a metà mattina nella scuola materna (la frutta o quant'altro dovrà già essere nettata e predisposta per la distribuzione), nei giorni di martedì e giovedì.

Articolo 18 – Assicurazioni.

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:

- ad Euro 2.500.000,00 per ogni sinistro
- ad Euro 2.500.000,00 per danni a persone
- ad Euro 500.000,00 per danni a cose

La polizza dovrà specificare che tra le persone s'intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi.

La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

Articolo 19 – Materiali di consumo.

Sono a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie e piatti tradizionali e/o monouso, vassoi a scomparto, ove necessari, ed ogni utensile necessario per la distribuzione, comprese le brocche infrangibili in policarbonato (non di plastica) dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) da lt. 1 e/o 1,5, a seconda dell'età dell'utenza, per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli ecc.).

Piatti, bicchieri e posate monouso devono essere in materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo la normativa vigente in materia di smaltimento rifiuti. Le posate monouso devono essere in materiale resistente, atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto con alimenti.



La fornitura deve essere costituita da 1 tovaglietta, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo, 1 piatto o vaschetta per il dessert, per ogni utente, nel caso in cui si utilizzi il servizio di distribuzione tradizionale ai tavoli. Nel servizio di distribuzione a self service la fornitura dovrà comprendere anche un piatto o vaschetta per il contorno. I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa atossica, a doppio velo; la fornitura deve essere costituita da un tovagliolo per ogni utente. Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale in casi particolari in cui, per diverse motivazioni, non sia possibile prelevare o utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale.

Articolo 20 – 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, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Articolo 21 – Subappalto.

Il subappalto è consentito esclusivamente per il servizio di trasporto dei pasti e per il servizio di pulizia dei locali destinati alla preparazione e al consumo dei pasti, così come disciplinato ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..



TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE.

Articolo 22 – Personale.

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale ed a suo rischio.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. n. 155/1997 e n. 626/1994.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso le cucine, dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale. Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C., l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro.

Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'A.C.. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

Il personale dell'I.A., addetto alla distribuzione, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, in modo da garantire un buon servizio, con rapporto non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti per servizio self service e un operatore ogni 30 utenti per il servizio tradizionale con scodellamento. Tale rapporto potrà subire variazioni da concordare con l'A.C.

Si precisa che per quanto riguarda la scuola elementare statale, è richiesto un servizio di distribuzione pasti articolato in due turni, senza aggravio di ulteriori costi per l'A.C.

Art. 23 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

Si intendono qui richiamate le disposizioni della L. 283/62 e della Deliberazione della Giunta Regionale Piemonte 20 ottobre 2003, n°23-107 18.

Art. 24 - Personale Dipendente

L'I.A. dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alla dipendenze della Ditta precedente, già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dal vigente contratto di lavoro della categoria interessata (CCNL per dipendenti da aziende del settore turistico artt. 346 e seguenti sino al 355)

Articolo 25 – Responsabile del servizio.

La Direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o titolo equipollente e con esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata, che seguirà direttamente il contratto di San Benigno Canavese.



L'I.A., 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 ed al monte ore complessivo di lavoro.

In caso di assenza o di inadempimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Articolo 26 – Vestiario ed igiene del personale.

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'I.A.

L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della relativa commissione.

Il personale, in servizio presso il centro cottura, addetto alla manipolazione ed alla preparazione degli alimenti durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti forniti dall'I.A. previsti dalla legislazione vigente (camice chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura ed idonee calzature).

Il personale, 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.

Articolo 27 – Rispetto della normativa.

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti da Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui alla legge 626/94 e 155/97 e successive modificazioni, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente addetto al servizio oggetto dell'appalto, nessuno escluso dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

Articolo 28 – Applicazione, da parte dell'I.A., dei contratti di lavoro del personale.

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.



TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 29 – Riferimenti normativi.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 ed al suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, al Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997, alla Norma UNI 10854 del dicembre 1999, al Codex Alimentarius.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica contenuti nell'allegato 8 – Parametri microbiologici: limiti e valori guida delle Linee Guida della ristorazione collettiva emanate dalla Regione Piemonte nel 2007.

Le derrate biologiche, se 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).

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime e derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Articolo 30 – Etichettatura delle derrate.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni dei Decreti Legislativi n. 109/92, n. 110/92 n. 68/00, n. 259/00, n. 181/03 e successive modifiche ed integrazioni e della circolare n. 165 del 31 marzo 2000.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, tranne che per frutta e verdura.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall'I.A., deve contenere i seguenti dati:

- fornitore originario o, qualora non fosse possibile, indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza o lotto di appartenenza;
- data prevista per il consumo;
- quantità.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto.

Per i prodotti biologici, se utilizzati, le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o da fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente.

Le indicazioni possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'I.A. della scelta ritenuta più idonea all'A.C.



TITOLO VII NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI
--

Articolo 31 – Modalità di consegna dei pasti.

La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata:

- ✓ entro le ore 12,00 per la scuola materna
- ✓ entro le ore 11,40 per la scuola elementare.
- ✓ entro le ore 12,30 per la scuola media

Per la scuola media la consegna non deve avvenire prima delle ore 12,00.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvi casi documentati e di forza maggiore.

Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'I.A. e destinati al Comune di San Benigno Canavese, dovranno essere chiaramente identificabili come "prodotti destinati al Comune di San Benigno Canavese".

Articolo 32 – Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti.

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, articoli 31 e 51 e dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 181/03 e successive modifiche.

I mezzi di trasporto devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 articolo 43.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente, o al bisogno, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento e contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta; inoltre è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Per il trasporto dei pasti veicolati, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori isotermici devono essere opportunamente identificati e su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata, mentre la frutta e la verdura devono essere trasportate in cassette o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, la data di scadenza originale, nonché la quantità.



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, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici o i self-service non siano idonei a contenerli.

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).

Entro il primo mese di servizio ed a cadenza semestrale, la I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate/pasti, con l'indicazione della targa e dell'intestatario.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi in modo da ridurre i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C.

La consegna dei pasti presso ogni scuola dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicate la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

Articolo 33 – Distribuzione.

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

- togliere anelli (è consentita la fede nuziale), braccialetti, orologi, collane ed orecchini, piercing;
- lavare le mani con particolare cura;
- indossare il camice, cuffia, mascherina, guanti ed apposite calzature;
- proteggere foruncoli o abrasioni infette con appositi cerotti;
- aprire il contenitore isoteramico all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori/gastronorm che, a rilevamento di temperatura effettuato, dovranno essere richiusi e ricollocati nel contenitore;

A tal fine l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,25° C. L'I.A. dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.



TITOLO VIII MENU'

Articolo 34 – Menù.

Dovranno essere rispettati i menù predisposti dall'A.C. di comune accordo con l'ASL TO 4.

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, su quattro settimane a rotazione uguali per i tre ordini di scuola (materne, elementari e medie).

La data di introduzione di tale menù sarà:

- ❖ menù estivo: data di entrata in vigore dell'ora legale;
- ❖ menù invernale: data di termine dell'ora legale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (vedi allegati) e/o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione 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, ecc.;
- ✓ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ✓ blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. e comunicata per lettera e via fax.

Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'Asl di verificarne il rispetto.

Articolo 35 – Variazione del menù.

E' facoltà dell'A.C. richiedere la variazione del menù, con un'oscillazione economica non superiore al 5%.

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

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'A.C.. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C.

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'A.C. potrà richiedere modifiche del menù a seguito di indicazioni da parte dell'ASL TO4.

Articolo 36 – Struttura del menù.

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione oppure yogurt o budino (una volta la settimana)



Oppure:

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta fresca oppure yogurt o budino (una volta la settimana)

Inoltre per gli alunni della scuola materna dovrà essere fornito lo spuntino del mattino nei giorni di martedì e giovedì.

In sostituzione del pasto programmato, l'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione, secondo le normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Ogni pasto sostitutivo, dovrà essere comprensivo di acqua minerale naturale cl.50.

Articolo 37 – Pasti sostitutivi.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che ne comportino la sostituzione, l'I.A., entro il tempo massimo di 60', dovrà provvedere alla relativa sostituzione con piatti alternativi di facile esecuzione e di pari valore nutrizionale.

Lo schema di sostituzione prevede:

1° piatto – pasta o riso in bianco

2° piatto – tonno o formaggio o prosciutto

contorno – insalata di pomodori o finocchi

Dessert – Mousse di frutta o crostatina o frutta di stagione

Articolo 38 - Allestimento delle scorte.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione una scorta delle derrate alimentari nella sede della cucina della scuola materna; dovrà essere depositato un quantitativo di merce o derrate atte al confezionamento di almeno 400 pasti costituiti da pasta al sugo di pomodoro, tonno e piselli in scatola e macedonia di frutta preconfezionata (oltre ad un congruo numero di bottiglie di acqua minerale da utilizzare in caso di anomalie al funzionamento dell'acquedotto) e con l'intesa che ovviamente, le derrate depositate ineriscano prodotti non alterabili e quindi da potersi in qualsiasi momento confezionare con buona resa organolettica ed igienica. Alla custodia e vigilanza, dovrà altresì adempiere il personale del servizio cucina durante il servizio normalmente svolto dallo stesso per la preparazione dei pasti. Il controllo delle derrate depositate dovrà avvenire almeno una volta al mese e nel caso in cui si riscontrassero prodotti alterati o avariati, l'I.A. dovrà entro le 48 ore provvedere alla sostituzione.



TITOLO IX TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Articolo 39 – Quantità delle vivande.

Le vivande devono essere fornite nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche (vedi allegati).

Nelle tabelle dietetiche 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. Non è consentita, in fase di confezionamento delle derrate destinate alla veicolazione, una variazione di peso in difetto.

Articolo 40 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Articolo 41 – Diete speciali, diete in bianco e menù alternativi.

L'I.A., ai sensi del DGR 40-29846 del 10/4/2000, dovrà approntare le diete per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e contrassegnata dal nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C/4°C al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di -2°C/+4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione, non dovrà superare i 10°C.

Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto), previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno microonde. Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati/congelati.



Nel caso in cui tale modalità di preparazione, abbattimento e riattivazione, non sia proponibile, le diete dovranno essere mantenute a temperatura $>65^{\circ}\text{C}$, in forni di stazionamento, fino al momento del trasporto e veicolate in legame caldo.

Su richiesta dell'utenza l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse 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 filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto magro e da una mela.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di cinque giorni.

Sempre su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico – religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

Pertanto l'I.A. dovrà proporre in concerto con un dietista, piatti alternativi al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

(esempio di indicazione per la comunità islamica: no prosciutto cotto o crudo – sostituzione con uova o formaggio o bresaola)

I dati relativi allo stato di salute od alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla legge sulla privacy (626/96) e del decreto legislativo n. 13/99 e successive modifiche ed integrazioni.

La fornitura di detti pasti, non comporterà variazione al prezzo.

Articolo 42 – Introduzione di nuovi piatti.

Qualora vengano introdotte nuove preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve richiedere preventiva autorizzazione all'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti di nuova introduzione sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (vedi allegati).



TITOLO X IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 43 - Organizzazione del lavoro per la produzione.

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

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.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

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

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

Articolo 44 - Modalità di confezionamento.

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, articoli 31 e 51, decreto legislativo 155/97, dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni.

Articolo 45 - Conservazioni campioni.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno gr. 50 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli a -18°C per 72 ore successive.

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

Articolo 46 - Livello della qualità igienica.

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

Articolo 47 - Conservazione delle derrate.

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

Le carni rosse, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 4°C.



Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. , devono 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.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.

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

I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

Articolo 48 - Riciclo.

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 in accordo con il sistema di raccolta differenziata in uso nel Comune. 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 posti all'esterno della sede di refezione.



TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 49 – Manipolazione e cottura.

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

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, adeguando 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.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'A.C. sulla base di procedure HACCP, e dell'autocontrollo.

Dovrà essere esclusa dai metodi di cottura la friggitura.

Si precisa che la modalità di cottura, da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione di contorni cotti, deve essere al forno o al vapore.

Articolo 50 – Operazioni preliminari.

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

- lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C, il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo. Il prodotto, una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, in funzione delle procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua
- 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 o in alternativa, previa autorizzazione dell'A.C., sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato;
- per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre e passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;



- E' esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Articolo 51 – Linea refrigerata.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate 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 antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati, 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.

In assenza dell'abbattitore rapido di temperatura, l'organizzazione dell'attività della cucina dovrà essere modulata in modo tale da consentire la preparazione nel giorno stesso dell'utilizzo.

Articolo 52 – Pentolame per la cottura.

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere.

Nel caso, in cui fosse necessaria la preparazioni di alimenti per celiaci, dovrà essere utilizzato pentolame e posateria ad uso esclusivo di tale patologia.

Articolo 53 – Condimenti.

Per il condimento dei primi piatti deve essere utilizzato formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Dato che gli alimenti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, in ogni plesso periferico dovranno essere consegnate bottiglie di olio extra-vergine di oliva e di aceto, che dovranno essere periodicamente reintegrate.

Non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo o dadi).



TITOLO XII LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE.

Articolo 54 – Pulizia e sanificazione.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura centralizzato, presso i refettori ed i locali connessi devono essere oggetto di specifica procedura.

L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.)

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione.

Articolo 55 – Caratteristiche dei detersivi.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno rispondere a standard qualitativi in grado di garantire la massima sicurezza igienica.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Articolo 56 – Divieti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi sia nel centro di cottura centralizzato che nei locali comunali, all'uopo adibiti.

Articolo 57 – Pulizia impianti.

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei locali comunali dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

Articolo 58 – Modalità di utilizzo dei detersivi.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del D.Lgs. 626 del 19 settembre 1994).

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione e dovrà essere riposto su un apposito carrello. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.



Articolo 59 – Rifiuti.

Lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei centri di distribuzione dovranno avvenire secondo le modalità indicate dall'A.C..

Articolo 60 - Spogliatoi e servizi igienici.

I servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi.

Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.



TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'

Articolo 61 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C.

L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

E' fatto obbligo consegnare copia delle bolle di consegna delle merci unitamente alla fattura mensile per poter verificare il rispetto della merceologia prescritta dal presente Capitolato.

Articolo 62 – Organismi preposti al controllo.

Gli organismi preposti al controllo sono: il Comune di San Benigno Canavese nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., ed eventualmente un rappresentante della Commissione Mensa.

Articolo 63 – Tipologia dei controlli.

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- controllo della corrispondenza tra derrate utilizzate e derrate descritte nel capitolato;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificatori;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;



- caratteristiche dei sanificatori;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Articolo 64 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria.

L'I.A. deve essere in possesso delle certificazioni di qualità, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, di un piano di autocontrollo documentato basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nella Direttiva 155/97 emanata dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte e fare riferimento specificatamente al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva, elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE, alla Norma UNI 10854 del dicembre 1999 e al Codex Alimentarius.

Inoltre, come previsto dalla normativa vigente, le imprese "devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato", pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza", avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto, devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo, necessarie al corretto funzionamento del sistema.

In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. ed a sue spese l'effettuazione di esami presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli



effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali.

Articolo 65 – Metodologia del controllo di qualità.

Gli organismi di controllo svolgeranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e campionamento di prodotti da sottoporsi successivamente ad analisi.

La 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.

Articolo 66 – Prelievi.

Gli organismi di controllo effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione/somministrazione.

Articolo 67 – Rilievi degli Organi di Controllo.

Gli organismi di controllo sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

Art. 68 - Elenco fornitori

La I.A. deve inviare all'A.C., ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori; come pure ogni aggiornamento di tale elenco. Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della I.A., è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C.. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi cinque giorni lavorativi dal ricevimento della stessa, l'A.C. non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla I.A.:

- di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione revisionata;,
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. La I.A., pertanto, inserisce a sistema, alcune verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.



TITOLO XIV NORME GENERALI

Articolo 69 – Cauzione provvisoria e definitiva.

La cauzione provvisoria deve essere pari al 2% del prezzo indicato nel bando e secondo tutte le modalità contenute nell'art. 75 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.:

La cauzione definitiva deve essere pari al 10% dell'importo contrattuale e comunque secondo tutte le modalità stabilite dall'art. 113 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.

Articolo 70 – Pagamenti.

Il pagamento del servizio avverrà a 30 giorni dal ricevimento fattura, su presentazione di fatture mensili, emesse dall'Impresa Aggiudicataria e verificate dal servizio responsabile, che dovranno indicare il numero dei pasti erogati mensilmente (suddivisi per alunni ed insegnanti e per tipologia di scuola).

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Articolo 71 - Spese.

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

Articolo 72 – Penalità.

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa Aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati.

Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, il corrispondente importo relativo alla penale applicata, sarà trattenuto dall'importo delle fatture emesse a pagamento, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Nel caso di singole inadempienze o abusi l'A.C. avrà la facoltà di applicare una penale rapportata all'entità del danno:

- € 250,00 nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna dei pasti o, all'inverso, consegne effettuate con troppo anticipo rispetto all'orario di consumo dei pasti;
- € 100,00 per ritardo di ½ ora, € 200,00 per 1 ora di ritardo, € 100,00 all'ora per ogni ora di anticipo di consegna del pasto;
- € 350,00 in caso di parziale consegna del pasto;



- €. 500,00 in caso di mancata consegna del pasto;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per il mancato rispetto delle grammature indicate nel presente capitolato;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per alimenti non conformi allo standard qualitativo;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 nel caso di rinvenimento di corpi estranei organici o inorganici o parassiti nei pasti somministrati;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per la presenza insufficiente del personale addetto alla distribuzione o mancata sostituzione come indicato nell'offerta tecnica.
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Per altre inadempienze non espressamente predefinite, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di €. 100,00, ad un massimo di €. 600,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia di igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno a carico dell'I.A.

Articolo 73 – Ipotesi di risoluzione del contratto.

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

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria, con l'eccezione di cui all'articolo 21 del presente capitolato;
- c) grave inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione del servizio;
- d) la comminazione di oltre 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, l'A.C. stessa si rivarrà sull'Impresa Aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Articolo 74 - Controversie.

Per ogni controversia che dovesse insorgere con la ditta aggiudicataria, si applicherà l'art. 240 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il competente Foro di Torino. E' escluso il ricorso all'arbitrato.



Articolo 75 – Trattamento dei dati personali

Tutti i dati personali, di cui l'amministrazione sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione, vengono trattati nel rispetto della normativa in materia di riservatezza.

La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento di dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte del comune, nel rispetto della normativa vigente.