

**COMUNE DI CHIAVERANO
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
FORNITURA E CONSEGNA PASTI AGLI ANZIANI
PER IL PERIODO DAL 01-01-2021 AL 30-06-2023**

Allegato alla Deliberazione di Giunta Comunale n..... del.....

Art. 1 - Definizioni

- Per "Impresa" o "I. A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica la produzione , il confezionamento , il trasporto, la fornitura e la consegna a domicilio dei pasti per gli anziani che ne facciano richiesta .
- Per " Committente "o "A. C." si intende l'Amministrazione Comunale di Chiaverano che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica il confezionamento , il trasporto, la fornitura e la consegna a domicilio dei pasti per gli anziani che ne facciano richiesta

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto:

- la fornitura di pasti in legume fresco-caldo per la refezione scolastica del Comune di Chiaverano e la somministrazione presso i refettori della Scuola dell'Infanzia e Primaria;
- il servizio di trasporto pasti presso i seguenti refettori:
 - ✓ Scuola dell'Infanzia Statale Avondoglio – Piazza Ombre;
 - ✓ Centro d'Incontro – Via Andrate n. 2
- la produzione , il confezionamento , il trasporto, la fornitura e la consegna a domicilio dei pasti per gli anziani che ne facciano richiesta ;
- la distribuzione dei pasti agli utenti della scuola dell'Infanzia e Primaria;
- il riordino e la pulizia dei locali di consumo dei pasti (Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria) compresa la sanificazione dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici , la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e il ritiro e lavaggio, dei locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi;
- la fornitura , il trasporto e la distribuzione presso i locali di consumo, delle merende per la scuola dell'Infanzia.

Il servizio dovrà svolgersi nel pieno rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

Il servizio dovrà, altresì, svolgersi nel rispetto delle linee guida, delle direttive della direzione didattica e del Comune di Chiaverano in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata triennale dal 01 gennaio 2021 al 30 giugno 2023, con possibilità di proroga per ulteriori 3 (tre) anni. L'I. A. si impegna ad iniziare il servizio dal 1° gennaio 2021 anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

La proroga dovrà essere intesa come facoltà assolutamente discrezionale da parte dell'Amministrazione pubblica di affidare il medesimo servizio alle medesime condizioni anche economiche per ulteriori 3 anni scolastici dopo la scadenza.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l' A. C. non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I. A. sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria, dal personale docente operante presso tali plessi scolastici e dagli anziani che ne fanno richiesta .

Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

Scuola dell'Infanzia:

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature (compresi i tavoli mensa) e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. Prevede altresì la preparazione, la consegna e la distribuzione delle merende.

Scuola Primaria:

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

Servizio di pasti per gli anziani:

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto dei pasti che devono essere sigillati in appositi contenitori e la consegna degli stessi al domicilio degli utenti.

La consegna a domicilio va effettuata indicativamente dalle ore 11,00 e tutti i giorni dal lunedì al sabato, tranne i giorni festivi infrasettimanali.

Nessun motivo, neppure eccezionale, costituirà giustificazione sufficiente all'interruzione del servizio da parte dell'Impresa aggiudicataria.

In caso di sciopero del personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria la controparte dovrà essere avvisata almeno due giorni prima di quello in cui si verificherà l'evento. In tal caso, nessuna penalità sarà applicata nei confronti dell'Impresa.

Art. 6 - 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 offerta proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Art. 7 - Dimensione dell'appalto

Si prevede una fornitura dei pasti così suddivisa:

- **Scuola dell'Infanzia Statale:**
 - n. 8.500 pasti alunni + merende solo per alunni ;
 - n. 700 pasti insegnanti
 - **Scuola Primaria:**
 - n. 13.400 pasti alunni;
 - n. 830 pasti insegnanti
 - **Pasti a domicilio n. 900**
- per un totale di 24.330 pasti annui

Considerato il periodo dell'appalto, pertanto, il numero massimo teorico dei pasti è pari a circa 61.000, di cui 23.000 circa per la scuola dell'infanzia e 38.000 circa per la scuola primaria e pasti a domicilio.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

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

I numeri dei pasti riportati all'art. 7 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.

Art. 9 – Importo a base d'asta

Il prezzo posto a base d'asta espresso per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo , IVA esclusa è determinato come segue:

✓ **pasto alunni compreso merenda Scuola dell'Infanzia** € 5,20
di cui € 5,18 soggetto a ribasso ed € 0,02 non soggetto a ribasso quale importo riconosciuto a titolo di onere per l'attuazione dei piani di sicurezza

✓ **pasto alunni Scuola Primaria, insegnanti ed anziani con consegna a domicilio** € 5,70
di cui € 5,68 soggetto a ribasso ed € 0,02 non soggetto a ribasso quale importo riconosciuto a titolo di onere per l'attuazione dei piani di sicurezza;

per un importo presunto complessivo di € 119.600,00 di cui € 119.140,00 per importo a base d'asta ed € 460,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per la scuola dell'infanzia e per un importo totale presunto complessivo di €. 216.600,00 di cui €. 215.840,00 per importo a base d'asta ed €. 760,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Totale presunto complessivo € 336.200,00 di cui € 1.220,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Tali costi dovranno necessariamente contenere anche quelli da sostenere per il pieno rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

Tali costi dovranno necessariamente contenere anche quelli da sostenere per il pieno rispetto delle linee guida, delle direttive della direzione didattica e del Comune di Chiaverano in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio, prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

- per le scuole dell'Infanzia e Primaria dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole;
- per gli anziani dal lunedì al sabato, tranne i giorni festivi infrasettimanali.

Per la gestione contabile del servizio è richiesto alla ditta appaltatrice un sistema informatizzato dedicato.

Il costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta medesima.

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

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizioni al servizio;
- prenotazione informatizzata dei pasti;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate;
- riscossione delle rette in modalità anticipata;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite l'invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie etc.

Del sistema sopra descritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- la verifica, tramite il programma, dei dati consuntivati;
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi;
- il recupero del credito;
- l'incasso delle rette;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni di fine anno);
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati con il supporto dell'appaltatore;
- la fornitura e l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.

Del sistema sopra descritto restano in carico all'appaltatore le seguenti fasi:

- la manutenzione per la durata dell'appalto del software;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data center) certificato ISO27001;
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati per ogni scuola e per ogni tariffa, etc.).

Art. 11 – 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.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all' I. A. con un anticipo di 24 ore, l'A. C. riconoscerà all'I. A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest' ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 12 – Trattamento dati personali

L'I. A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal Decreto Legislativo n. 196/2003 e successive modifiche e integrazioni e del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati, regolamento europeo n. 2016/679 in sigla RGPD.

Art. 13 - Sub-appalto del servizio e cessione del contratto

E' vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena la immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. E' fatta eccezione per il servizio di trasporto dei pasti che possono essere subappaltati a terzi. Ai sensi dell'art. 105 comma 4 lett. b del Decreto L.vo 18. 04. 2016 n. 50, l'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi di tale facoltà. Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi il trasporto successivamente all'affidamento dell'incarico.

Art. 14 – Criteri di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b D.Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 e in base ai seguenti elementi:

a) OFFERTA TECNICA - punteggio massimo 70/100 così attribuibile:

A. Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio, consistente in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso.

punti max 14

B. Progetto di “educazione alimentare”, nei confronti di alunni e famiglie che, tra l’altro, incentivi il consumo di legumi, verdura, pesce e frutta anche mediante l’elaborazione di piatti invitanti
punti max 10

C. Piano dei trasporti che meglio assicuri il rispetto dei parametri di legge e la funzionalità del servizio ,tenendo in considerazione i seguenti principali fattori:

- 1) caratteristiche dell’automezzo e dei contenitori,
 - 2) tempi di consegna,
 - 3) applicazione dell’HACCP nella fase di trasporto.
- punti max 9**

D. Approvvigionamento delle derrate e selezione fornitori **punti max 9**

E. Presentazione di dettagliato progetto di formazione del personale. **punti max 6**

F. Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze rispetto alle prestazioni richieste nel capitolato (es. guasti attrezzature cucina, fornitura alimenti, assenza di personale ecc.)
punti max 10

G). Per la distanza dal punto di cottura . **punti max 12**

- Non sarà considerata tecnicamente valida e sarà assegnato punteggio 0 all’offerta che indichi l’impianto di produzione ad una distanza superiore ai 20 km dalla sede comunale. I punteggi saranno quindi attribuiti in base alla seguente formula:

Punteggio singola offerta = 12 x minore distanza in gara / distanza singola offerta.

La distanza andrà espressa in chilometri , senza frazionari, con riferimento all’indirizzo del Municipio del Comune di Chiaverano (Piazza Ombre 1) e va calcolata utilizzando il motore *di ricerca* www.viamichelin.it

b) Offerta economica: punteggio massimo 30/100 così attribuibile:

✓ pasto alunni compreso merenda Scuola dell’Infanzia € 5,20
di cui € 5,18 soggetto a ribasso ed € 0,02 non soggetto a ribasso quale importo riconosciuto a titolo di onere per l’attuazione dei piani di sicurezza

✓ pasto alunni Scuola Primaria, insegnanti ed anziani con consegna a domicilio € 5,70
di cui € 5,68 soggetto a ribasso ed € 0,02 non soggetto a ribasso quale importo riconosciuto a titolo di onere per l’attuazione dei piani di sicurezza.

L’attribuzione del punteggio verrà stabilita mediante l’assegnazione del punteggio massimo all’offerta con il prezzo più basso, che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, alle quali verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente equazione:

$$\text{punteggio} = \text{punteggio max} \times \text{prezzo più basso}^*$$

prezzo offerto

e tenuto conto dei diversi importi posti a base di gara per “prezzo più basso“ si intende l’importo complessivo ottenuto secondo il seguente schema:

	A	B	C
	n. pasti	€	Importo totale annuo
Scuola Infanzia			
Pasti alunni + merende	8.500	Prezzo offerto	A x B
Pasti insegnanti	700	Prezzo offerto	A x B
Scuola Primaria			
Pasti alunni	13.400	Prezzo offerto	A x B
Pasti insegnanti	830	Prezzo offerto	A x B
Pasti a domicilio		Prezzo offerto	A x B
Pasti	900	Prezzo offerto	A x B
Importo complessivo offerto			Somma importi C

Verranno escluse dalla gara le proposte delle ditte che non otterranno il punteggio minimo di 40/100 per la componente tecnica.

Art. 15 - Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione .

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a 500.000,00 euro (cinquecentomila euro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 16 - 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 al deposito della cauzione sono a carico dell'I. A.

Art. 17 - Deposito cauzionale

L'aggiudicatario dovrà presentare la cauzione definitiva a garanzia degli obblighi contrattuali per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale o nella diversa percentuale prevista dall'art. 103 del citato D.lgs. 50/2106. Detta cauzione deve essere costituita alternativamente nelle stesse forme previste per la cauzione provvisoria, dovrà prevedere espressamente la rinuncia alla preventiva escussione, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma II del codice civile e il pagamento entro 15 giorni dalla richiesta scritta dell'ente garantito.

In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal prestatore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e pertanto resta espressamente inteso che l'amministrazione comunale ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e quindi sulla fideiussione per l'applicazione di penali. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzata con apposito atto.

Art 18 Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, ad eccezione delle prestazioni accessorie eventualmente subappaltate, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'impresa.

La Ditta appaltatrice, nella definizione del personale da utilizzare, dovrà farsi carico dell'assunzione del personale attualmente in servizio nella refezione scolastica, ove questo accetti l'incarico.

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

La ditta appaltatrice dovrà fornire all'Amministrazione comunale la lista nominativa del personale dipendente, la qualifica, gli orari di lavoro ed ogni successiva variazione di pianta organica.

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. Deve altresì garantire lo svolgimento di corsi periodici di aggiornamento.

La ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta appaltatrice ed il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei requisiti previsti dalle norme vigenti.

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

La ditta appaltatrice deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. I suddetti obblighi vincolano

l'impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da essere ceduto.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'Impresa, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, se il servizio è in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se il servizio è ultimato, destinando così le somme accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate, non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni o sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'Impresa non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo al risarcimento danni.

L'impresa dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando la Stazione appaltante estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra la stessa impresa e i suoi dipendenti.

L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, relativamente alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra

Art. 19 Sicurezza alimentare

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

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

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

Art. 20 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n. 2).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino della Ditta devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Art. 21 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. 22 Pezzature

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'A.C., previste nell'allegato 3.

Art. 23 Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e produrre all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e all'allegato 2.

Art. 24 Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico e si impegna a rispettare quanto previsto dal D. Lgs. N. 155/97.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi 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.

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 , tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina dell'I.A. per almeno 72 ore.

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

Art. 25 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 ortofrutticoli.

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 ristorazione. 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. 26 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 43 del presente capitolato.

Art. 27 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. 28 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. 29 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. 30 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. 31 - 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. 32 – 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.

Art. 33 – Menù

I menu sono articolati in menu estivo e menu invernale. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù

E' consentito, 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;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Art. 34 - 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 dalla Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

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

Art. 35 - Struttura dei menù

Alunni ed insegnanti

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

(o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)

un contorno

pane frutta o yogurt o gelato

Merenda (Alunni Scuola dell'Infanzia)

Pane

Frutta o yogurt o barretta di cioccolato da 20 g con pane

Pasti per anziani :

- un primo piatto

- un secondo piatto
- un contorno
- frutta o yogurt o gelato o dessert
- pane

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 fornitura oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

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.

Art. 36 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 3 "INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 37 - 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. 38 - Diete speciali

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista, da consultarsi a cura dei genitori degli alunni interessati. 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.

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.

Art. 39 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite

da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

Art 40 – 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 simile, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronomie 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. 41 - 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. 42 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

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

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

Scuola dell'Infanzia	ore	11,00 - 11,15
Scuola Primaria	ore	12,15 - 12,30
Anziani	ore	11,00 dal lunedì al sabato

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

Per ogni terminale di distribuzione l'I A. emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'I. A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio dell' A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 43 – 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. 44 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'I. A.

Art. 45 - Operazioni da effettuare prima , durante e dopo la distribuzione

I pasti della refezione scolastica devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione.

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 tovagliette, 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 termici 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 rispettive tabelle dei pesi e dei volumi 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. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori e tavoli, e locali accessori
20. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
21. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti

Art. 46 - Informazione ai commensali

L'Impresa è tenuta ad affiggere 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. 47 - 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.

Art. 48 – Operazioni da effettuare dopo la distribuzione dei pasti

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla separazione dei rifiuti tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche, rifiuti secchi non riciclabili.

I rifiuti non riciclabili vanno riposti negli appositi sacchi forniti direttamente dal Comune.

Al termine delle operazioni dovranno essere sanificati tutti gli utensili utilizzati e igienizzati i lavandini utilizzati per la preparazione.

Imballi, cassette, buste, ecc. dovranno essere allontanati immediatamente dalle zone di lavorazione. Tutti i residui delle lavorazioni e distribuzione pasti devono essere smaltiti nei rifiuti. Nessun contenitore di rifiuti deve essere depositato esternamente ai refettori di somministrazione, se non negli appositi cassonetti.

Non è consentito scaricare qualsiasi tipo di rifiuto all'interno degli scarichi fognari dei plessi.

I prodotti detergenti e sanificanti forniti dalla Ditta dovranno essere quelli inclusi e stabiliti nel sistema HACCP specifico del plesso di distribuzione e dovranno essere preferiti prodotti ecocompatibili.

Tutti i prodotti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate in confezione.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione, fornito dalla ditta.

Sarà inoltre a carico della Ditta tutto il materiale di consumo necessario per le operazioni descritte (carta, stracci, scope ecc.).

Al termine delle operazioni di riassetto il materiale di pulizia dovrà essere pulito (lavaggio e sanificazione di panni, spugne, scope, secchi, palette e quanto altro utilizzato) e quindi riordinato negli appositi armadietti.

Art. 49 - 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 prevista e dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i..

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.

Art.50 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303.

Art. 51 - 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.

Art. 52 - 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 dalla Committenza poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni della Committenza formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 53- Controllo della qualità

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. 155/97 e ogni sua successiva revisione.

L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente alla Committenza il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Qualora la Committenza rilevi non conformità del prodotto, l'I. A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e a trasmetterne documentazione alla Committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'I. A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I. A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

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

Art. 54 - Organismi preposti al controllo

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

Art. 55- Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare il:

- mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate,
- controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni),
- date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

Art. 56 - Tipologia dei controlli

I controlli di cui all'articolo 51 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 delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;

- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di sgombero rifiuti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti);
- modalità di manipolazione;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) controlli analitici

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

Art. 57 – 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" Allegato 2.

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

Art. 58 - 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. 59 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e i refettori, apposito camice bianco e copricapo.

Art. 60 - 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. 61 - 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. 62 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano 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.

Art. 63 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

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.

Art. 64 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche
Euro 600,00
- 1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati
Euro 1.100,00
- 1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia
Euro 600,00
- 1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato
Euro 600,00
- 1.5 Etichettatura mancante
Euro 600,00
- 1.6 Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottisapidità, ecc)
Euro 600,00
- 1.7 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie
Euro 2.600,00

2) QUANTITA'

- 2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione

Euro 2.600,00

- 2.3 Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.4 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.5 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione
Euro 300,00
- 2.6 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione
Euro 300,00
- 2.7 Mancata integrazione di stoviglieria, posateria ecc.
Euro 300,00
- 2.8 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici
Euro 600,00
- 2.9 Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento nel contenitore termico o altro
Euro 600,00
- 2.10 Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale)
Euro 600,00

3) *RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI*

- 3.1 Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto)
Euro 600,00
- 3.2 Mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta o pane o merenda)
Euro 300,00
- 3.3 Mancato rispetto del menù previsto (ingrediente)
Euro 300,00
- 3.4 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati
Euro 300,00

4) *PARAMETRI IGIENICO -SANITARI*

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale
Euro 600,00
- 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti trasportati consegnati nelle singole sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti trasportati nelle singole sedi di ristorazione
Euro 300,00
- 4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle sedi di preparazione
Euro 1.100,00
- 4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate
Euro 600,00
- 4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere
Euro 300,00
- 4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.8 Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto
Euro 600,00
- 4.9 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
Euro 1.100,00

- 4.10 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana Euro 1.100,00
- 4.11 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I. A. Euro 600,00
- 4.12 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti Euro 600,00
- 4.13 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti Euro 600,00
- 4.14 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti Euro 600,00
- 4.15 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione Euro 600,00
- 4.16 Mancato o non corretto prelievo del pasto test Euro 600,00
- 4.17 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato Euro 600,00

5) TEMPISTICA

- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto Euro 600,00
- 5.2 Mancato rispetto del menù per ritardata consegna delle derrate Euro 600,00

6) PERSONALE

- 6.1 Errata somministrazione di diete speciali Euro 2.600,00

7) AUTORIZZAZIONE AL SUB-APPALTO

- 7.1 In caso di modifiche non autorizzate della Committenza ai servizi sub-appaltabili Euro 2.400,00

Art. 65 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall' A.C. all' I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 66 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall' I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati .

Art. 67 - 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) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- b) impiego di personale non dipendente dell'I.A.
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie ;
- d) mancate osservanze del Sistema di Autocontrollo D. Lgs. 155/97;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza
- g) casi di intossicazione alimentare;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) sub-appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della Committenza 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 della Committenza, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Committenza 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, la Committenza potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 68 - 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'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 69 – Controversie

Il Comune di Chiaverano elegge il domicilio presso la sede comunale di Piazza Ombre n.1 in Chiaverano .

Per le controversie sono competenti il Foro di Ivrea e il Tribunale di Ivrea, ognuno per le rispettive competenze.

Art. 70 - 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".