



UNIONE DEI COMUNI DI AIRASCA-BURIASCO-SCALENGHE

Sede: V. Roma 118 - 10060 Airasca
Tel.0119909401-457 - fax 0119908282
e-mail segreteria@comune.airasca.to.it
C.F. 94572110016

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DELL'UNIONE DEI COMUNI DI AIRASCA-BURIASCO-SCALENGHE**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG [6650762E69]

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI
AIRASCA – SCALENGHE**

Anni scolastici 2016/2017 - 2017/2018 - 2018/2019

INDICE

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
Art. 2 - DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO.....	4
Art. 3 - IMPORTI A BASE D'ASTA	4
Art. 4 - MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	5
Art. 5 - FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, BEVANDE ED ALTRI GENERI	7
Art. 6 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	9
Art. 7 - LINEA REFRIGERATA	9
Art. 8 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E COTTURA	9
Art. 9 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE .	10
Art. 10 - MENÙ	11
Art. 11 - MENÙ PER RICORRENZE PARTICOLARI	12
Art. 12 - VARIAZIONI DEL MENÙ	12
Art. 13 - DIETE SPECIALI	12
Art. 14 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO".....	13
Art. 15 - MENÙ ALTERNATIVI	13
Art. 16 - EDUCAZIONE ALIMENTARE	14
Art. 17 - TRASPORTO DEI PASTI	14
Art. 18 - LOCALI ED ACCESSI	15
Art. 19 - UBICAZIONE CENTRO DI COTTURA	16
Art. 20 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	17
Art. 21 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA.....	18
Art. 22 - CONTROLLO DELL'USO DELLE STRUTTURE, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE.....	22
Art. 23 - SERVIZI AGGIUNTIVI	22
Art. 24 - PERSONALE	23
Art. 25 - REFERENTE	24
Art. 26 - FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	25
Art. 27 - GARANZIE DI IGIENE	25
Art. 28 - AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ.....	26
Art. 29 - COMMISSIONE MENSA.....	27
Art. 30 - OBBLIGHI - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	27
Art. 31 - CORRISPETTIVO	28
Art. 32 - PAGAMENTO, FATTURAZIONE E TRACCIABILITÀ FINANZIARIA	29
Art. 33 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO	29
Art. 34 - PENALITÀ	29
Art. 35 - MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	31
Art. 36 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA.....	31
Art. 37 - CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE.....	32
Art. 38 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	32
Art. 39 - RECESSO	33
Art. 40 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE.....	33
Art. 41 - CONTROVERSIE	33
Art. 42 - PROCEDURA DI GARA	33
Art. 43 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE	34
Art. 44 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	34
Art. 45 - ALLEGATI TECNICI	34

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- A) La fornitura dei generi alimentari, bevande e generi di consumo (di cui agli Allegati A/1 e A/2 del presente Capitolato);
- B) La preparazione e somministrazione dei pasti con personale a carico della Ditta affidataria e nelle strutture comunali secondo i menù predisposti dal servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. TO 3 COLLEGGNO/PINEROLO;
- C) Il servizio di controllo e analisi dei rischi dei punti critici (H.A.C.C.P.) ai sensi del D.Lgs. 155/97 presso tutte le Scuole sottoindicate.

A titolo meramente indicativo si presume che la preparazione e somministrazione dei pasti ammonterà a circa n. 76.700 (comune di Airasca 44.700 – comune di Scalenghe 32.000), per anno scolastico, suddivisi come segue:

COMUNE DI AIRASCA	gg. servizio/ settimana	Pasti/anno
Scuola Infanzia	5	13.800
Scuola Primaria	5, con due turni per 3 giorni dei 5	21.700
Scuola Secondaria di Primo Grado	4	6.300
Adulti (insegnanti e dipendenti comunali)	5	2.900
TOTALE		44.700

COMUNE DI SCALENGHE	gg. servizio/ settimana	Pasti/anno
Scuola Infanzia	5	8.000
Scuola Primaria	5	10.000
Scuola Secondaria di Primo Grado	4 con doppio turno	12.000
Adulti (insegnanti e dipendenti comunali)	5	2.000
TOTALE		32.000

- D) La fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, la rilevazione presenze, la rendicontazione e il pagamento dei pasti; la riscossione diretta dagli utenti, assicurando ai Comuni la possibilità di verifica anche mediante accesso on-line ai dati; il recupero credito di eventuali utenti morosi.

Alla scadenza contrattuale, quanto fornito ed installato dall'impresa, resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza ulteriori oneri.

Art. 2 - DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata triennale: inizierà con l'anno scolastico 2016/2017 e terminerà con la fine dell'anno scolastico 2018/2019. I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dai Comuni alla Ditta con congruo preavviso.

Ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b), del D. lgs. 163/2006 e s.m.i. le Amministrazioni committenti si riservano di valutare, al termine del triennio, la possibilità di affidare all'aggiudicatario il medesimo servizio per un periodo non superiore a quello iniziale.

Ai sensi dell'art. 18, comma 2, della legge 221/2015, l'appaltatore è tenuto a rispettare, per almeno il cinquanta per cento delle prestazioni dedotte in contratto, le disposizioni di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti:

Art. 3 - IMPORTI A BASE D'ASTA

Importo unitario a base d'asta: € 4.97 per ciascun pasto fornito, di cui € 4,95 quale costo unitario del pasto a base di gara, € 0,02 quale costo delle misure ex art. 26 del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i., non soggetto a ribasso.

Numero pasti annui presunti **n. 76.700 (comune di Airasca 44.700 – comune di Scalenghe 32.000) , per totali pasti 230.100 presunti nel triennio.**

L'importo complessivo per l'intera durata contrattuale (tre anni), ammonta a **€ 1.138.995,00** (I.V.A. esclusa), oltre ad **€ 4.602,00** (I.V.A. esclusa) per oneri per la sicurezza di cui al DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta, il tutto per complessivi **€ 1.143.597,00** (I.V.A. esclusa).

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta Appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Il prezzo dell'appalto è imm modificabile nel primo anno di durata del contratto.

I prezzi da corrispondere alla Ditta saranno sottoposti a revisione (in aumento o in diminuzione) nel secondo anno del contratto e, conseguentemente, verranno aggiornati in base alla variazione percentuale annua, verificata con riferimento al mese di Luglio rispetto al Luglio dell'anno precedente, dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.

Si precisa che il numero dei pasti di seguito indicato ha solo valore indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.

Art. 4 - MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

È fatto divieto assoluto al gestore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dalle Amministrazioni Comunali e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente capitolato, fatto salvo esplicito e specifico accordo con l'amministrazione comunale per attività eventualmente richieste che saranno oggetto di accordi specifici caso per caso.

Il servizio si svolgerà con le seguenti modalità:

- **Scuole dell'Infanzia**

Il servizio prevede: la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione al tavolo dei pasti, il lavaggio dei piatti o l'utilizzo del monouso, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio che avverrà o presso i refettori muniti di macchina lavastoviglie o presso la cucina comunale (solo per il comune di Airasca) . Il servizio prevede altresì la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuarsi prima della somministrazione. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura della Ditta affidataria.

- **Scuole Primarie**

Il servizio prevede: la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione al tavolo dei pasti, il lavaggio dei piatti o l'utilizzo del monouso, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio che avverrà o presso i refettori muniti di macchina lavastoviglie o presso la cucina comunale (solo per il comune di Airasca). Per le prime classi il servizio prevede altresì la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuarsi prima della somministrazione. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura della Ditta affidataria.

- **Scuola Secondaria di primo grado**

Il servizio prevede: la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione al tavolo dei pasti, il lavaggio dei piatti o l'utilizzo del monouso, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio che avverrà o presso i refettori muniti di macchina lavastoviglie o presso la cucina comunale (solo per il comune di Airasca).

- **Dipendenti comunali**

Il servizio prevede: la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio che avverrà presso la cucina comunale (solo per il comune di Airasca). Per i Dipendenti Comunali dei due comuni ogni pasto sarà regolato con prenotazione giornaliera diretta da parte dell'ufficio Istruzione del Comune.

Ai soli fini esemplificativi la Ditta dovrà rispettare i seguenti tempi di consegna:

- fornitura del pane: giornaliera;
- derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): settimanale;
- alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: settimanale;
- fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.

La Ditta affidataria dovrà provvedere alla preparazione di tutti i pasti per le Scuole indicate nel precedente art. 1.

I compiti di gestione e di programmazione del servizio verranno assunti in capo alla Ditta affidataria la quale sarà l'unica responsabile nei confronti delle Amministrazioni Comunali degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli.

La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. previsto al punto c) dell'art. 1 - e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

Il personale della Ditta dovrà provvedere in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alla prescrizioni dettate dai Comuni o dalle Autorità scolastiche competenti, anche alle seguenti necessarie operazioni:

- preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe, etc.);
- sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e delle tovaglie, ove presenti;
- lavaggio e rigoverno giornaliero dei locali mensa (escluso il locale refettorio per i dipendenti comunali).

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini	Al termine del servizio
Lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta appaltatrice	Al termine del servizio

È a carico della Ditta fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne preventiva (almeno due giorni prima) comunicazione agli Uffici di Segreteria dei Comuni ed alle scuole.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti del centro di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso agli Uffici di Segreteria dei Comuni ed alle scuole.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, fatto salvo quanto stabilito all'art. 18, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non fosse temporaneamente, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì - in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune - ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta, in possesso dei prescritti requisiti, autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti.

Art. 5 - FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, BEVANDE ED ALTRI GENERI

La fornitura di generi alimentari e delle bevande alle Scuole indicate al punto a) dell'art. 1 dovrà essere effettuata, franco di porto, obbligatoriamente presso la cucina della Scuola dell'Infanzia per la preparazione di circa n. 76.700 pasti annui, suddivisi come indicato all'art. 1, secondo la grammatura e le modalità indicate nel menù predisposto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. TO3 Collegno/Pinerolo e secondo la cadenza indicata dal calendario scolastico. Il numero dei pasti da fornire non è da ritenersi vincolante per l'Amministrazione.

Il menù vidimato presentato in sede di gara è da considerarsi non vincolante in quanto, durante l'anno scolastico, potranno esserci variazioni nei menù a seguito di nuove esigenze dei piccoli utenti e, inoltre, potrà essere richiesta la fornitura di alimenti per la preparazione di menù particolari per quei bambini che, come attestato da certificazione medica presentata dai genitori, dovranno seguire diete specifiche, oppure per motivi di religione non possono mangiare determinati cibi, come specificato negli artt. 9 e 10 del presente capitolato.

Le attrezzature, il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore. I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e rispondenti alla normativa vigente. La Ditta dovrà garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto del D.Lgs. 155/97. In caso di contestazione in merito, la Ditta sarà tenuta a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti, le analisi richieste.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza, e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

Le Amministrazioni Comunali intendono richiedere, tra gli elementi di miglioria le seguenti casistiche:

- 1) elevazione della percentuale minima della soglia del cinquanta per cento, prevista dal DM 25 luglio 2011 sopra citato, delle prestazioni oggetto di appalto;
- 2) la fornitura sulla parte rimanente di derrate alimentari di stagione provenienti da zone nel territorio dei Comuni dell'Unione di Airasca - Buriasso e Scalenghe (c.d. Km zero).

L'impegno della ditta concorrente sia nella proposta del caso 1) o in alternativa nella proposta del caso 2) dovrà essere dettagliato e sarà considerato come proposta migliorativa del servizio.

In particolare, è tassativamente vietato:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- l'utilizzo di alimenti in scatola o pre-confezionati (es. bastoncini di merluzzo);
- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
- prodotti di V gamma;
- carni congelate;
- carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- semilavorati deperibili pre-affettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.

A titolo indicativo e non esaustivo nell'allegato A/2, che fa parte integrante del presente capitolato, sono elencati gli alimenti che dovranno essere forniti durante il periodo interessato. Nell'allegato A/6 viene riportato altresì il testo del DM 25/07/2011 del ministero dell'ambiente sopraccitato.

Art. 6 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

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

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

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

I cibi biologici devono essere conservati separatamente dai cibi convenzionali.

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.

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

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 7 del presente capitolato.

Art. 7 - LINEA REFRIGERATA

È 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 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 precedente il consumo sono: arrostiti, roastbeef, lessi, brasati, polpettone, pasta al forno, verdure al forno e sformati.

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

Art. 8 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E COTTURA

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

Per i cibi biologici occorre adottare misure atte a garantire la separazione dei cicli di lavorazione (nel caso di preparazione contemporanea di piatti "bio" e "convenzionali" si faccia riferimento al Reg. CE 834/2007 e s.m. Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Reg. CEE n. 2092/91).

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 compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004.

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° 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; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- 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 alla cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
- 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. 9 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli e orecchini, braccialetti e gioielli in genere;

- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
- procedere alla distribuzione del primo piatto, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, ad esempio: 50 gr. Di arrosto corrispondono a due fette;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

Art. 10 - MENÙ

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio in più punti una copia del menù.

I menù sono articolati di massima su sei settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con le Amministrazioni Comunali, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
- b. interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia etc.;
- c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- e. richieste estemporanee degli utenti approvate da Comune e ASL.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con le Amministrazioni Comunali, con comunicazione scritta e via fax.

È a carico dell'appaltatore l'eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni della Scuola materna.

Le Amministrazioni Comunali richiedono, in particolare, che frutta, yogurt e budino, di cui ai succitati menù, e tovaglioli debbano essere distribuiti da personale della ditta appaltatrice durante la merenda del mattino dalle ore 10.30 alle ore 10.50 e non al termine del pranzo. Quanto non consumato durante la merenda del mattino

dovrà essere portato in mensa da parte del personale della ditta appaltatrice per essere distribuito durante il pranzo.

I menù saranno strutturati secondo il seguente schema:

PRANZO
Un primo piatto
Un secondo piatto
Un contorno
Pane
Frutta o yogurt o dessert
Acqua minerale naturale o in alternativa acqua del rubinetto microfiltrata

Art. 11 - MENÙ PER RICORRENZE PARTICOLARI

La ditta appaltatrice deve garantire – qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Festa di fine anno).

Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dall'Istituto Comprensivo Scolastico e comunicate alla ditta all'inizio di ogni anno scolastico.

I menù verranno concordati con l'Amministrazione Comunale e previo parere dell'ASL locale.

Art. 12 - VARIAZIONI DEL MENÙ

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.

Le amministrazioni comunali, in casi eccezionali, si riservano la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L.

In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

Qualora il gestore intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alle Amministrazioni Comunali e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche e le relative ricette.

Art. 13 - DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatarice, con le modalità stabilite dalle A.S.L.. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi etc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Art. 14 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Tali diete sono costituite da:

Primi piatti	- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
Secondi piatti	- carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato - ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso \leq 8%), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
Contorni	- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
Frutta	- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Art. 15 - MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico-religiose.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".

In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.

Anche per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata.

Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere;
- tovagliolo di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente); la preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

Art. 16 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

La ditta affidataria si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie.

Art. 17 - TRASPORTO DEI PASTI

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore alle due ore.

La consegna ai vari terminali di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta Appaltatrice, che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere

utilizzati contenitori isotermitici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

Art. 18 - LOCALI ED ACCESSI

Il Comune di Airasca e di Scalenghe mettono a disposizione della Ditta appaltatrice i seguenti immobili:

LOCALE	UBICAZIONE
Cucina Dispensa Spogliatoio Servizi igienici per personale Locale refettorio	Scuola dell'Infanzia (Via del Palazzo n. 13) AIRASCA
Locale refettorio	Scuola Elementare (Via Stazione n. 26) AIRASCA
Locale refettorio Servizi igienici per personale Locale preparazione cibi	Scuola dell'infanzia Piazza Comunale n° 7 SCALENGHE
Dispensa Spogliatoio Servizi igienici per personale N° 2 locali refettorio	Scuola Primaria Via Torino n° 1 SCALENGHE
Dispensa Spogliatoio Servizi igienici per personale locale refettorio	Scuola Secondaria di primo grado Via Santa Maria n° 40 SCALENGHE

Detti locali vengono ceduti in comodato d'uso gratuito dal Comune di Airasca e dal Comune di Scalenghe alla Ditta appaltatrice, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile e dalla normativa igienico-sanitaria.

Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, dovrà essere regolato a parte tra Comune e Gestore.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a. personale della ditta appaltatrice;
- b. personale del Comune di Airasca/Scalenghe o personale esterno, incaricato dei controlli da parte del Comune di Airasca/Comune di Scalenghe;
- c. personale ASL incaricato dei controlli;
- d. componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- e. tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

La ditta appaltatrice deve assicurare, nel locale cucina e nei refettori, durante le ore di preparazione, somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

Art. 19 - UBICAZIONE CENTRO DI COTTURA

Per il Comune di Airasca Il centro di cottura comunale è posto in Via del Palazzo n. 13 nella scuola dell'infanzia, mentre il Comune di Scalenghe non ha centro di cottura proprio.

Il concorrente dovrà avere pertanto utilizzare obbligatoriamente ed a pieno regime il centro di cottura di Airasca ed avere inoltre la disponibilità, per tutta la durata contrattuale del presente appalto, di un centro di cottura proprio da utilizzare in appoggio di quello di Airasca per la fornitura dei pasti previsti all'art. 1) con funzioni anche di centro di cottura di emergenza che sia localizzato a non oltre un'ora di macchina (fonte itinerari stradali *Google maps*) dai comuni interessati.

La ditta concorrente potrà presentare progetti di potenziamento/miglioramento del centro di cottura di Airasca e/o prevedere il potenziamento dei locali preparazione pasti siti nel Comune di Scalenghe, interni alla locale Scuola Elementare, con l'introduzione di idonee attrezzature anche per la cottura dei primi piatti in loco; tali progetti saranno valutati quali migliorie dell'Offerta e dovranno contenere esplicita dichiarazione che le soluzioni presentate conseguiranno le necessarie autorizzazioni delle ASL competenti e/o i pareri V.V.F. o presentazione

di SCIA, con redazione degli elaborati e inoltro delle relative pratiche e costi a carico totale della ditta aggiudicataria sebbene le stesse domande debbano essere firmate dai rispettivi comuni ove si effettua l'intervento.

Art. 20 - OBBLIGHI DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI DI AIRASCA E SCALENGHE

Le Amministrazioni Comunali dovranno:

- a. mettere a disposizione gli spazi ed i locali di cucina e di refezione scolastica precedentemente indicati, le attrezzature e le stoviglie ivi esistenti per la preparazione e somministrazione dei pasti nonché gli arredi attualmente esistenti:

Per il centro di cottura sito nel Comune di Airasca si precisano le attrezzature presenti

- n. 1 lavastoviglie;
- n. 1 pelapatate;
- n. 1 motoriduttore;
- n. 1 affetta-carne;
- n. 1 scaffale pentole;
- n. 1 tavolino di mt. 1 in acciaio;
- n. 1 tavolo di mt. 1,70 in acciaio;
- n. 4 frigoriferi da 700 litri ciascuno;
- n. 2 scaffali ubicati nel magazzino per derrate alimentari;
- n. 3 lavandini;
- n. 1 pentolone grande a gas;
- n. 1 pentolone 50 litri diam. 70x70xh85 gas indiretto;
- n. 1 cucina (fuochi e forni annessi);
- n. 1 cappa;
- n. 1 mixer ad immersione;
- n. 8 casseruole acciaio inox diametri vari;
- n. 2 padelle antiaderenti diam. 32;
- n. 4 pentole acciaio inox diam. 24, l. 10,5;
- n. 1 carrello portavivande 2 piani acciaio inox;
- n. 1 forno combinato a gas;
- n. 1 armadietto base;
- scaffali murali ad antine;

Le attrezzature vengono fornite nello stato di fatto in cui si trovano. A seguito di sopralluogo, i soggetti concorrenti accettano espressamente lo stato di consistenza delle strutture mobili ed immobili, rinunciando espressamente a sollevare qualunque tipo di riserva od eccezione nei confronti delle Amministrazioni Committenti.

- b. fornire l'acqua e il riscaldamento, occorrenti all'attività della gestione;
- c. provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani depositati in sacchi idonei dal gestore in luoghi stabiliti dall'Amministrazione e secondo le norme in vigore.

Art. 21 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

1. L'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate, il rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, le spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa.
Il Gestore si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.
Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità e conformi alle prescrizioni qualitative di cui alle linee guida per la Ristorazione collettiva scolastica (BUR supplemento al n. 40 del 3.10.2002 approvate con Determinazione della Direzione Generale della Sanità 20/8/2002, n. 120);
2. La verifica, anche nel corso della durata dell'appalto, che le attrezzature siano sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto richiesto per una regolare erogazione del servizio. In caso contrario la stessa deve provvedere, a sua cura e spese, all'integrazione delle attrezzature insufficienti o non idonee ed alla manutenzione ordinaria; tali attrezzature resteranno di proprietà del comune al termine del presente appalto, senza che la ditta appaltatrice possa chiedere al Comune alcunché a qualsiasi titolo;
3. La verifica della buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e da essa integrate, e la cura della manutenzione ordinaria a proprie spese;
4. L'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso;
5. Gli oneri relativi al consumo di energia elettrica cucina, gas cucina e telefono;
6. Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti;
7. La fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici; a tale proposito la ditta dovrà provvedere alla fornitura di:
 - carrelli e bancone scaldavivande destinato alla distribuzione e di quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione;
 - posate e mestoli vari,
 - tovagliette e tovaglioli di carta (i tovaglioli dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzione), i piatti e i bicchieri (ricambio giornaliero) per la mensa della scuola primaria e della secondaria di primo grado, come meglio specificato nel relativo articolo del presente capitolato;
 - per la mensa delle scuole materne si userà stoviglieria di tipo tradizionale infrangibile (piatti in materiale plastico rigido); la ditta aggiudicataria provvederà al rigoverno della stessa;

- posate in acciaio inox per tutte le scuole; la ditta aggiudicataria provvederà al rigoverno delle stesse;
- vassoi, caraffe in plastica resistente, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto, sale);
- detersivi e attrezzi necessari per la pulitura dei locali mensa;
- tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, alla preparazione e distribuzione confezionamento e trasporto dei pasti ed alla pulizia dei locali;
- sapone liquido, salviette di carta e carta igienica nei servizi igienici del personale.
- vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
- carrelli per la raccolta rifiuti.

La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

I banconi scaldavivande, dotati di un minimo di 3 vasche in acciaio inox con ripiano, di termostato e di protezione para spruzzi, dovranno essere forniti nel numero minimo di n. 1 per ciascuno dei plessi serviti; la ditta dovrà fornire prontamente eventuali ulteriori banconi scaldavivande ritenuti necessari al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;

8. La fornitura, manutenzione e lavaggio giornaliero dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
9. La fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;
10. La rilevazione delle presenze alla sede delle scuole indicate all'art. 1 con personale proprio, da effettuare entro le ore 9,30;
11. Il trasporto dei pasti preparati con propri automezzi, mediante propri contenitori termici, e personale dai centri di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi, nonché presso la mensa dei dipendenti comunali;
12. Il trasporto e la consegna dei pasti dai centri di cottura alla sede delle scuole indicate all'art. 1 dovranno essere effettuati con congruo anticipo rispetto agli orari di consumazione dei pasti previsti, indicativamente, come segue:

AIRASCA	orario consegna pasti
Scuola dell'Infanzia	12,00
Scuola Primaria (tempo pieno)	12,30 (per due giorni dei cinque) 12,40 (per tre giorni dei cinque)
Scuola Primaria (modulo)	12,15
Scuola Media	13,10
Dipendenti comunali	12,30
SCALENGHE	
Scuola Infanzia	12.00
Scuola Primaria	12.30
Scuola Media	12.10 – 13.10 (doppio Turno)
Dipendenti comunali	12.45

Si precisa che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e, per tale trasporto, la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo e comunque, in ogni caso, non potrà utilizzare i carrelli od altri mezzi in dotazione e di proprietà della scuola. Gli orari definitivi di inizio della somministrazione dei pasti e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta Appaltatrice da parte del Comune;

13. Il ritiro giornaliero delle stoviglie sporche e l'accurata pulizia, compreso il lavaggio giornaliero dei locali mensa, dei tavoli e delle sedie al termine dei pasti (ad esclusione del locale refettorio per i dipendenti comunali);
14. Il lavaggio delle stoviglie, fornendo anche i prodotti per il lavaggio. Qualora la macchina lavastoviglie dovesse guastarsi, la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di effettuare il servizio mediante stovigliame a perdere o non a perdere, fornito dalla Ditta stessa, senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale, fermo restando l'obbligo di comunicare prontamente il guasto;
15. Le pulizie delle aree, compresi i vetri esterni, di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione; le suddette aree e superfici dovranno essere sempre ben pulite;
16. La somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato, in modo tale da garantire la qualità del servizio; in ogni caso, dovrà essere comunque garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero di utenti serviti pari a 1/30);
17. L'eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni delle Scuole materne.
18. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense (v. art. 18 del presente capitolato); integrazione o fornitura dello stovigliame;
19. La rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate dovrà avvenire prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta fissate dall'Amministrazione Comunale. Nell'ottica dell'attuazione del principio di "differenziazione dei rifiuti" la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla distinzione della c.d. "FRAZIONE UMIDO" dalla c.d. "FRAZIONE SECCO". È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).
20. Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura della ditta aggiudicataria nel rispetto del D.Lgs. 03.04.2006, n. 152. Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro rifiuti sono a carico dell'Amministrazione Comunale, mentre la fornitura dei sacchi è a carico della Ditta Appaltatrice.
21. L'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in

- materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato;
22. La presenza di personale qualificato ed in particolare di almeno un dietista che segua giornalmente ed ogni volta che ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari ed effettui i normali controlli; detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio dei Comuni e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni;
 23. L'aver a disposizione personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive in almeno due delle sedi scolastiche di refezione;
 24. L'osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
 25. Il prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
 26. La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema H.A.C.C.P.;
 27. Prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.;
 28. La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
 29. La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria della cucina della Scuola Materna del Comune di Airasca e munirsi di ogni autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità inerente tutti gli altri locali di cui all'art 1) messi a disposizione dai comuni;
 30. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e sanificati e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria;
 31. La Ditta appaltatrice deve affiggere in ogni refettorio il menù;
 32. La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti dei Comuni, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico dei Comuni;
 33. La fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, verifica presenze, rendicontazione e pagamento dei pasti, nonché dovrà provvedere all'incasso delle rette del servizio, assicurando ai Comuni la possibilità di

verifica anche mediante accesso on-line ai dati. Per quanto riguarda la mensa dei dipendenti saranno concordate modalità operative di prenotazione semplificate, che potranno prescindere dall'utilizzo del sistema informatizzato. L'attività informatizzata comprenderà l'attribuzione agli utenti della misura della tariffa di competenza, in applicazione del sistema tariffario definito dal Comune specifico, nonché del diritto a diete speciali; tale attività presuppone la verifica, sempre a cura del Comune specifico, della situazione economica dell'utente, nonché della veridicità delle dichiarazioni presentate.

La Ditta sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

Art. 22 - CONTROLLO DELL'USO DELLE STRUTTURE, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature del centro cottura, dei relativi locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature dei centri cottura;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- la riparazione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) sia del centro cottura di Airasca che dei punti di somministrazione nei due comuni ;
- la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- l'imbiancatura del centro cottura di Airasca (cucina e dispensa); e dei locali di servizio ai refettori nel comune di Scalenghe;
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro cottura di Airasca e tutti i locali a servizio compresi i refettori di tutti i comuni .

Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità precedentemente descritte, le rispettive Amministrazioni Comunali si riservano di provvedere incaricando una ditta di loro fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.

Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati agli uffici di segreteria delle rispettive Amministrazioni Comunali, competenti in materia di gestione della refezione scolastica: Settore Amministrativo-Affari Generali.

Art. 23 - SERVIZI AGGIUNTIVI

Il gestore si impegna – qualora richiesto - ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici, purché ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione scolastica, quali a titolo esemplificativo: estate ragazzi e mensa sociale per anziani.

In questi casi, il servizio sarà reso allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso.

La ditta affidataria si impegna a mettere a disposizione personale qualificato per la preparazione di pasti per altri servizi comunali (es: pranzo di Natale/Capodanno per gli anziani) qualora ne ricorra la necessità e previo accordo sul costo del servizio richiesto.

La ditta si impegna annualmente a collaborare e sostenere eventuali progetti previsti per la realizzazione dei programmi scolastici attuati dal personale docente dell'Istituto Comprensivi Scolastico.

La ditta affidataria si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie.

Art. 24 - PERSONALE

Ogni servizio inerente la rilevazione delle presenze, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo quantitativamente e qualitativamente alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato nell'offerta dall'impresa come numero, mansioni, livello, monte ore, addestramento, curricula, formazione e aggiornamento del personale, che risulterà esplicitato in tabelle allegate all'offerta tecnica.

In cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza comprovata e pluriennale nell'ambito della ristorazione collettiva, in particolare nel campo della preparazione dei cibi ai bambini in età scolare, maturata in mense o refezioni scolastiche. Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un tecnico dei servizi della ristorazione, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla L.R. 41/2003 (ex-libretto sanitario) ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti dovrà:
 - togliersi anelli, braccialetti, orecchini, *piercings*, collane e orologio;
 - lavarsi le mani;
 - indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso e idonei calzari.

Il personale della Ditta che provvederà alla pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie nei refettori e alla pulizia dei locali (esclusi i locali refettori per i dipendenti comunali) dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto secco ed umido).

Il personale dovrà essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente in materia, su quanto segue:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale, possibilmente nell'ambito locale.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 33 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

I Comuni interessati si riservano comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche sia presso il centro di cottura in cui vengono prodotti i pasti diretti alle scuole comunali sia nei refettori delle singole scuole anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze) sottoscritto in sede gara.

Art. 25 - REFERENTE

La Ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

In caso di inadempienza sarà applicata una penale prevista dal presente capitolato d'appalto.

Art. 26 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulla seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Concetto di sanificazione;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Art. 27 - GARANZIE DI IGIENE

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente. È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi del centro di cottura, gli Amministratori e i Funzionari dei Comuni o i membri delle Commissioni Mensa, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. La Ditta Appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento

idoneo per accedere ai locali. A tal proposito i Comuni dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco. La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell' A.S.L. territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente

Oltre ai controlli di processi previsti dalla vigente normativa in materia (sistema H.A.C.C.P.), la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti finiti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni. Inoltre dovrà predisporre ed eseguire a proprie spese controlli sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

I Comuni si riservano la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di idonei laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano costituire pericolo per la salute del consumatore, i Comuni si riservano il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta Appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto. Qualora invece dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dal presente capitolato, è comunque fatto salvo quanto disposto dagli artt. 18 e 22.

Le spese delle analisi sono a carico dei Comuni; solo in caso di esito positivo verranno accolte alla Ditta Appaltatrice.

La Ditta, al fine di garantire i controlli, conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 72 ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura di ciascun prodotto somministrato nel pasto completo del giorno. Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore alla temperatura di -18°C per le 72 ore successive. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva; nel caso di primi piatti a base di pasta, si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

Art. 28 - AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema H.A.C.C.P. .

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti. In mancanza, i Comuni provvederà alla risoluzione del contratto, introiterà la

cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 19 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

Art. 29 - COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato da una "Commissione mensa", costituita secondo quanto previsto negli appositi regolamenti comunali.

I membri della "Commissione mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, mediante visite e sopralluoghi ai centri cottura e nei refettori dei singoli plessi. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.

È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice.

Art. 30 - OBBLIGHI - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. In ogni caso la Ditta Appaltatrice dovrà indicare, specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'Industria Alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto) secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. . La cauzione definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo/Affari Generali al saldo dell'ultima fattura, in assenza di controversia.

La garanzia fidejussoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del

Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso i Comuni che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

In particolare, l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne le Amministrazioni da qualsiasi responsabilità, anche di carattere risarcitorio, derivante da fatti comunque connessi all'espletamento del servizio.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali minimi , pro evento:

- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose;
- € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni a persone.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro evento, per ogni anno assicurativo. Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato. L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 31 - CORRISPETTIVO

La Ditta appaltatrice provvederà, secondo le modalità riportate nel successivo articolo, alla riscossione delle tariffe del servizio mensa da parte degli utenti, al fine di ricavare il corrispettivo dovuto per tutte le prestazioni inerenti la gestione del servizio, ad eccezione di quelle di seguito previste.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza dei Comuni specifici, che forniranno alla Ditta appaltatrice i necessari elementi ai fini della riscossione delle tariffe stesse.

Poiché tale regime tariffario non determinerà l'integrale copertura del costo del servizio, i Comuni corrisponderanno alla Ditta appaltatrice la differenza tra il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti) e il totale degli incassi effettuati nel periodo, al netto dei mancati introiti per gli utenti morosi per i quali è prevista una disciplina a parte.

Art. 32 - PAGAMENTO, FATTURAZIONE E TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

I Comuni di Airasca e Scalenghe si impegnano, ciascuno per le proprie competenze, al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta (esclusivamente per la quota dei pasti forniti al personale scolastico preposto al servizio di assistenza mensa, per la quota dei pasti forniti ai dipendenti comunali e per la quota dei pasti relativi alle esenzioni parziali/totali concesse), entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata al singolo Comune , fattura elettronica , come di seguito specificato:

- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia;
- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia;
- Numero pasti alunni Scuola primaria;
- Numero pasti insegnanti Scuola primaria;
- Numero pasti alunni Scuola Secondaria di 1° grado;
- Numero pasti insegnanti Scuola Secondaria di 1° grado;
- Numero pasti dipendenti comunali.

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al singolo Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e gli incassi effettuati, con riferimento alle diverse fasce tariffarie e di esenzione; la qualità di tale documentazione sarà concordata con il Comune specifico, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema informatizzato di prenotazione e pagamento in dotazione. I Comuni non daranno corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche richieste.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Art. 33 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

In considerazione delle caratteristiche dell'oggetto di appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla Ditta Appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente ed il conseguente introito della cauzione.

Art. 34 - PENALITÀ

Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta

esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI E OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di € 5.000,00;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di € 3.000,00;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione = sanzione di € 3.000,00 per ogni tipologia;
- 4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione = sanzione di € 3.000,00;
- 5) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = sanzione di € 2.000,00;
- 6) per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di ristorazione = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 7) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 8) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 9) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di € 1.000,00;
- 10) violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale = sanzione di € 5000,00.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

- 1) utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara = sanzione di € 1.000,00;
- 2) etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato = sanzione di € 2.000,00.

C) MENÙ BASE E DIETETICI

- 1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di € 750,00;
- 2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menù = sanzione di € 500,00 per ogni tipologia di prodotto;
- 3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di € 500,00 per ogni portata.

D) QUANTITÀ

- 1) mancata consegna di una portata presso ogni plesso scolastico = sanzione di € 200,00;
- 2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di € 1.000,00;
- 3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di € 1.000,00;
- 4) mancata consegna del materiale a perdere = sanzione di € 1.000,00.

E) TEMPISTICA

- 1) il ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di € 1.000,00;
- 2) il mancato rispetto del tempo massimo di cui all'art. 6 tra la fine della produzione e l'inizio della somministrazione = sanzione di € 1.000,00.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli, secondaria di primo mediante lettera raccomandata o mail certificata .

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

Art. 35 - MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione del contratto nei casi indicati al precedente articolo e agli artt. 13 e 22, l'aggiudicatario e per esso il garante corrisponderà al Comune, salva la dimostrazione di maggiori ulteriori danni da parte del Comune medesimo, i seguenti risarcimenti:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- 2) i costi aumentati del 10%, relativi alle spese per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

Art. 36 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

È facoltà dell'appaltatore, restando fermo il diritto dei Comuni al risarcimento di cui ai punti 1 e 2 dell'articolo precedente e fatto salvo il pagamento delle penali già

maturate in ragione dell'inadempimento dell'appaltatore, di proporre al Comune per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, il nominativo di un'impresa in possesso dei requisiti di moralità e professionalità indicati nel bando, che svolgerà la prestazione agli stessi prezzi e condizioni. La domanda di sostituzione, ferma l'urgenza, sarà ovviamente sottoposta all'accertamento antimafia. In questa ipotesi la garanzia si trasferirà automaticamente sull'impresa subentrante e le penali saranno ridotte del 50%.

Art. 37 - CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'Appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.

Entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta Appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 18. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Art. 38 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dagli artt. 13 e 18, di promuovere giudizialmente nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni anche nei seguenti casi:

1. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, salvo quanto previsto all'art. 4;
3. gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune;
4. comportamento abitualmente scorretto della Ditta Appaltatrice verso gli utenti;
5. inosservanza da parte della Ditta di indicazioni e direttive da parte del Comune;
6. violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
7. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
9. riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
10. quando la Ditta si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;

11. quando ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato; o subappalti in toto o in parte il servizio di cui all'oggetto;
12. mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13.08.2010, n. 136;
13. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Art. 39 - RECESSO

Le Amministrazioni Comunali si riservano di comunicare congiuntamente alla Centrale di Committenza la decisione/facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

Art. 40 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto. Il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa appaltatrice segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

Art. 41 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra i Comuni e la Ditta Appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Torino.

Art. 42 - PROCEDURA DI GARA

Relativamente alle procedure di gara (soggetti ammessi, requisiti di partecipazione, avvalimento, modalità di scelta del contraente e di aggiudicazione, cauzioni, spese ed oneri fiscali) si fa espresso riferimento a quanto indicato nel

Bando di gara e nel Disciplinare di gara specifico.

Art. 43 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Art. 44 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i..

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia; il titolare del trattamento dei dati è la Centrale Unica di Committenza .

Art. 45 - ALLEGATI TECNICI

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

- All. A/1 Grammaturre;
- All. A/2 Tabelle merceologiche;
- All. A/3 Pulizia ed igiene degli spazi.
- All. A/4 Tabelle cariche microbiche alimenti crudi e cotti

- All.A/5 D.U.V.R.I - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza e allegati.
- All. A6 DM Ambiente 25 luglio 2011 - Acquisti verdi della Pa - Ristorazione e fornitura di serramenti - Criteri ambientali