



COMUNE DI CASALBORGONE

Città Metropolitana di Torino

Piazza Bruna 14 – 10020 Casalborgone
Cod.fisc. 82500490014 - P. IVA 01946730015

Tel. 011-9174302

Pec: casalborgone@postemailcertificata.it

Fax: 011-9185007



GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

- **SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA DI I GRADO – CENTRI ESTIVI E DIPENDENTI DEL COMUNE DI CASALBORGONE (TO);**

ANNI SCOLASTICI:

- 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 – 2021/2022

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

PARTE AMMINISTRATIVA

Art.1 - Oggetto del contratto	pag. 4
Art.2 - Durata-rinnovi e proroghe	pag. 5
Art.3 - Corrispettivo	pag. 5
Art.4 - Verifiche e controlli	pag. 5
Art.5 - Inadempienze e cause di risoluzione del contratto	pag. 6
Art.6 - Risoluzione del contratto	pag. 7
Art.7 - Cauzioni e garanzia	pag. 8
Art.8 - Corrispettivo-fatturazione-pagamenti-revisione prezzi	pag. 8
Art.9 - Subappalto e cessione del contratto	pag. 9
Art.10 - Avvalimento	pag. 9
Art.11 - Procedura di aggiudicazione	pag. 9
Art.12 - Modalità e criteri di aggiudicazione	pag. 9
Art.13 - Requisiti di partecipazione	pag. 9
Art.14 - Disciplina contrattuale	pag. 10
Art.15 - Fallimento dell'appaltatore o risoluzione del contratto per grave inadempimento	pag. 10
Art.16 - Disposizioni in materia di sicurezza	pag. 10
Art.17 – Informativa ai sensi art. 3 REGOLAMENTO UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla protezione dei dati)	pag. 11
Art.18 - Controversie	pag. 11
Art.19 - Disposizioni finali	pag. 11

PARTE TECNICA

Art.20 - Composizione utenza-calendario di servizio-pasti presunti	pag. 12
Art.21 - Fornitura e stoccaggio derrate alimentari	pag. 14
Art.22 - Preparazione dei pasti	pag. 16
Art.23 - Somministrazione dei pasti	pag. 19
Art.24 – Pasti cd "solidali"	pag. 20
Art.25 - Personale	pag. 21
Art.26 - Prescrizioni inerenti il personale	pag. 21
Art.27 - Disciplina del personale di servizio	pag. 24
Art.28 - Responsabilità	pag. 25
Art.29 - Immobili-impianti ed attrezzature	pag. 25
Art.30 - Obblighi dell'appaltatore	pag. 26
Art.31 - Obblighi dell'Ente appaltante	pag. 28
Art.32 - Controlli di qualità-obblighi dell'appaltatore	pag. 29
Art.33 - Conservazione dei campione dei pasti	pag. 29
Art.34 - Disposizioni in materia di sicurezza	pag. 29
Art.35 - Attività di vigilanza: diritto di controllo dell'Amm.ne Com.le e tipologia dei	pag. 30

controlli	
Art.36 - Organismi preposti alla vigilanza	pag. 31
Art.37 - Blocco delle derrate	pag. 31
Art. 38 - Rifiuto della fornitura	pag. 31
Art. 39 - Definizione delle controversie	pag. 32

ALLEGATI

All. 1 - Tabelle merceologiche derrate alimentari: - Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica	-
All. 2 – Tabelle menù e delle grammature	-
All. 3 – D.U.V.R.I.	-
All. 4 – Tabella attrezzature disponibili	-

PARTE AMMINISTRATIVA

ARTICOLO 1 OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato ha per oggetto la GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO - DIPENDENTI DEL COMUNE - CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI CASALBORGONE con centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia, via Asilo 4 e refettori nei locali attigui e presso le strutture scolastiche "M. Bazzini" in corso Beltramo 14 e "Demetrio Cosola" via Cavalier Gaiato 2.

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere a:

- a. approvvigionamento delle derrate alimentari e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- b. preparazione, cottura, trasporto e somministrazione dei pasti ai destinatari oggetto dell'appalto;
- c. preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi;
- d. pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio refezione, di tutte le attrezzature ed impianti annessi, pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria ecc. nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti provvedendo altresì alla fornitura di tutti i prodotti necessari per la pulizia, detersione, disinfezione dei locali interessati;
- e. fornitura di un apparecchio portatile per la rilevazione e l'invio agli uffici comunali delle presenze su supporto informatico, anche in collaborazione con il personale scolastico;
- f. richiesta ed ottenimento prima dell'assunzione del servizio, di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari per l'espletamento del servizio.
- g. denuncia inizio attività (D.I.A.) per la ristorazione.

L'orario dei pasti, per ciascuna refezione, sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale di competenza con gli Istituti Scolastici di riferimento.

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura nello stesso giorno del consumo, con il sistema della cucina tradizionale.

La ditta dovrà assicurare di avere in proprietà o in piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto un centro cottura esterno, a distanza non superiore di Km. 35 di percorrenza stradale, per il quale sia stato rilasciato dall'Ente competente per territorio l'attestato di idoneità igienico-sanitaria da utilizzarsi nell'eventualità di impossibilità di utilizzo del centro di cottura sito in Casalborgone.

I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti:

- un primo
- un secondo con contorno
- un dessert/frutta
- merende solo per le scuole dell'infanzia

nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù approvato dal Dipartimento di

Prevenzione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.L. TO4 di Settimo T.se (Allegato 2).

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari indicati nel presente capitolato e di cui all'allegato 1;

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti o confezionati;

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, dovranno essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

La ditta dovrà inoltre rendersi disponibile a confezionare nei modi che verranno successivamente previsti eventuali eccedenze di produzione per finalità socio/assistenziali che potranno essere intraprese dalle amministrazioni comunali nel corso di validità della gara.

ARTICOLO 2 DURATA

La durata dell'appalto è stabilita in mesi 48 decorrenti dal **01.09.2018 – 31/07/2022** secondo il calendario stabilito dalla stazione appaltante e sulla base del calendario scolastico regionale.

ARTICOLO 3 CORRISPETTIVO

1. L'importo complessivo della gara, per tutto quanto richiesto è stabilito in **€ 674.322,00** oltre I.V.A. nella misura agevolata del 4% ove applicabile di cui **€ 0,02379/pasto** per oneri relativi alle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro non soggetti a ribasso d'asta che determinano l'importo di **€ 677.182,00** soggetto a ribasso.
Detto valore è calcolato sul costo del pasto a base di gara di **€ 5,61 oltre I.V.A.;**
2. Il prezzo deve essere formulato con arrotondamento al centesimo di Euro e quindi indicato con due soli decimali. Qualora la spesa effettiva risultasse inferiore, non vincola l'Ente per la differenza.
3. Non saranno ammesse offerte in aumento.
4. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 115 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche e integrazioni, tutti i contratti ad esecuzione periodica o continuativa relativi a servizi o forniture debbono recare una clausola di revisione periodica del prezzo, pertanto sarà possibile adeguare i prezzi sulla base di una istruttoria condotta dai dirigenti responsabili dell'acquisizione di beni e servizi anche in base a quanto stabilito dall'art. 7, comma 4, lettera c) e comma 5.

ARTICOLO 4 VERIFICHE E CONTROLLI

1. La vigilanza sull'espletamento del servizio compete all'Amministrazione per tutta la durata dell'appalto, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei.
2. Le parti effettueranno ordinariamente verifiche periodiche per accertare il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.
3. Resta facoltà dell'Amministrazione di competenza del centro di cottura di richiedere in qualsiasi

momento, informazioni sul regolare svolgimento del servizio e di attuare controlli a campione.

4. I controlli di verifica chimico/batteriologico e di conformità delle forniture potranno essere affidati ad organismi esterni a discrezione della stazione appaltante.
5. A seguito di tutti i controlli e/o vigilanze previsti dal capitolato e demandati alle singole Amministrazioni, potranno essere applicati eventuali sanzioni o provvedimenti disciplinari.

ARTICOLO 5 INADEMPIENZE E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale di competenza procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 10.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa, in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:
 - a. distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 15 minuti;
 - b. grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese, oltre i limiti di tolleranza previste nelle note di indirizzo con campionamento su almeno 5 porzioni;
 - c. fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato 1;
 - d. rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso o preparate per il trasporto secondo eventuali indicazioni della stazione appaltante nell'ottica di un eventuale ciclo di recupero dei prodotti di cucina a fini sociali;
 - e. accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
 - f. somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menù A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese;
 - g. preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato);
 - h. mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
 - i. mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione del personale di servizio indicata e garantita in sede di gara;
 - j. mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
 - k. mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale, fatte salve le conseguenze risolutive del contratto, nei casi espressamente previsti dall'art. 26;
 - l. mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo e degli altri obblighi di cui all'art. 29;
 - m. mancato carente rispetto delle norme di cui all'art. 31 in materia di controllo di qualità;
 - n. mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 32;
 - o. mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: D.Lgs. 626/94, D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.,
 - p. rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza;
 - q. insufficiente prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo;

- r. ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.
 - s. In osservanza dell'art. 29.
 - t. sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti nel menu vidimato senza averne dato nelle 48 ore precedenti preventiva comunicazione scritta all'Amministrazione e senza averne conseguentemente ricevuto dalla stessa autorizzazione scritta (comunque per un massimo di tre volte per anno scolastico)
2. L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale del servizio all'uso preposto su indicazioni dell'AMMINISTRAZIONE Comunale, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dall'Appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.
 3. La Stazione appaltante competente provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.
 4. Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.
 5. Il raggiungimento del monte sanzioni di € 10.000,00 o il raggiungimento di un inadempimento successivo al terzo potranno comportare ad insindacabile giudizio della stazione appaltante la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 6 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

1. cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso non autorizzato ai sensi di legge;
2. intossicazione alimentare;
3. gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio ad insindacabile giudizio della stazione appaltante.
4. mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
5. reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;
6. mancato rispetto degli obblighi contributivi, assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
7. perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
8. mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
9. accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;

10. fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
11. ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi la stazione appaltante potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R o P.E.C. di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

ARTICOLO 7 CAUZIONI E GARANZIE

1. Cauzione provvisoria: ai sensi e per gli effetti dell'art. 93, del decreto legislativo 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, in sede di presentazione dell'offerta ed a corredo della stessa è richiesta una garanzia, pari al 2% del prezzo a base d'asta, sotto forma di fidejussione che sarà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. La fidejussione dovrà essere conforme allo schema Tipo 1.1 del D.M. 12/03/2004 n.123. La cauzione provvisoria può essere costituita: mediante fidejussione bancaria rilasciata da un istituto di credito o da un intermediario finanziario autorizzato o da polizza assicurativa rilasciata da un'impresa di assicurazione.

L'importo della cauzione è ridotto nei casi e nelle percentuali previste dal comma 7 del succitato articolo 93 del D.Lgs. 50/2016.
2. Garanzia fidejussoria o cauzione definitiva: ai sensi e per gli effetti dell'art. 103, del decreto legislativo n. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, all'esecutore del contratto è richiesta la costituzione di una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuale per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. La garanzia definitiva è prestata secondo le modalità di cui ai commi 2 e 3 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016. Si applicano le riduzioni previste dal comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.
3. Stipula della polizza R.C. di cui all'art. 29.
4. Per quanto non espressamente indicato si applicano le disposizioni vigenti in materia.

ARTICOLO 8 CORRISPETTIVO - FATTURAZIONE – PAGAMENTI - REVISIONE PREZZI

1. Il corrispettivo, onnicomprensivo per l'intera durata dell'appalto, sarà pagato in quote mensili posticipate, su presentazione di regolari fatture o note debito, in base al servizio effettivamente fornito suddiviso per tipologia di scuole (scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, centri estivi, dipendenti comunali). Il relativo importo è così determinato: costo pasto moltiplicato per il numero complessivo dei pasti effettivamente forniti e verificati al momento della somministrazione, ed integrato da eventuali oneri fiscali.
2. Alla liquidazione delle predette somme si procede previo controllo tecnico ed amministrativo da parte del responsabile di Servizio. Il pagamento del corrispettivo ha luogo entro sessanta (60) giorni dal ricevimento delle fatture. Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Casalborgone, Piazza Bruna 14 – cap 10020 Casalborgone (TO). Eventuali ritardi nei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore dell'impresa aggiudicataria.

3. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, per penalità a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

ARTICOLO 9 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Data la natura della prestazione richiesta, il Servizio oggetto del presente capitolato è da intendersi unico ed inscindibile. E' fatto dunque divieto di cedere o di subappaltare anche parte del Servizio sotto pena di risoluzione immediata del contratto con conseguente risarcimento dei danni.

ARTICOLO 10 AVVALIMENTO

Procedura di avvalimento: il concorrente (soggetto ausiliato), in relazione a quanto disposto dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di ordine speciale (requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativo di cui all'art. 83 comma 1 lettere b) e c) del D.Lgs. 50/2016) avvalendosi dei requisiti di altro soggetto idoneamente qualificato (soggetto ausiliario).

Ai fini di quanto sopra il concorrente ausiliato allega, a pena di esclusione dalla gara, la documentazione prescritta dal richiamato articolo 89 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, in conformità a quanto prescritto dall'art. 88 del regolamento approvato con D.P.R. 207/2010.

ARTICOLO 11 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

1. Per l'individuazione dell'operatore economico l'ente appaltante procederà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
2. L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, se ritenuta conveniente, ferma restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.
3. Sono escluse le offerte che, a seguito del ribasso praticato, risultino inferiori al costo del lavoro stabilito dagli accordi contrattuali.
4. Non sono ammesse, altresì, offerte che riguardino solo parti del Servizio e non il servizio nella sua interezza.

ARTICOLO 12 MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. L'aggiudicazione sarà effettuata all'offerta riportante il miglior punteggio ottenuto dalla somma dei punteggi relativi alle offerte tecnica ed economica. Per l'impresa la partecipazione alla gara implica l'approvazione incondizionata e l'obbligo per la stessa di accettare tutte le norme di cui al presente capitolato d'appalto comprese quelle relative alla fase esecutiva.

ARTICOLO 13 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 che non si trovino in alcuna delle situazioni che costituiscono motivo di esclusione ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 ed in possesso dei requisiti di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria e capacità tecnica e professionale previsti dalla documentazione di gara.

ARTICOLO 14 DISCIPLINA CONTRATTUALE

1. La sottoscrizione del contratto in forma pubblica amministrativa da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione anche dei suoi allegati, della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.
2. Fanno parte integrante e sostanziale del contratto, ancorché non materialmente allegati:
 - il capitolato speciale d'appalto;
 - il piano operativo di sicurezza.
3. L'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che gli sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione.
4. La stipula del contratto sarà comunque subordinata alla verifica dei requisiti di ordine generale e speciale previsti dal bando di gara e dichiarati mediante autocertificazione in sede di gara.
5. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto in forma pubblica amministrativa sono a carico dell'appaltatore ad eccezione dell'IVA che rimarrà a carico dell'Ente appaltante.

ARTICOLO 15 FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO

L'Ente appaltante in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, ad esclusione dell'originario affidatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara. In caso di fallimento o di indisponibilità di tutti i soggetti interpellati, l'ente appaltante potrà procedere a nuova procedura di affidamento.

ARTICOLO 16 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. Nel caso di insorgenza di situazioni che dovessero generare interferenze tra il personale del committente e quello dell'appaltatore, verrà aggiornato il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi per le interferenze).
2. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui al decreto legislativo 81/2008.
3. L'appaltatore, su richiesta della stazione appaltante, è tenuto a trasmettere entro e non oltre 15 giorni dalla domanda il proprio documento di valutazione dei rischi, gli attestati inerenti la formazione obbligatoria dei dipendenti in materia di sicurezza sul lavoro e documentare l'idoneità alla mansione del personale utilizzato, fatta salva la tutela della privacy.

ARTICOLO 17
INFORMATIVA AI SENSI ART. 13 REGOLAMENTO UE 2016/679 (REGOLAMENTO
GENERALE SULLA PROTEZIONE DEI DATI)

I dati raccolti saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali.

Il trattamento viene effettuato con finalità di interesse pubblico connesse all'affidamento del servizio in oggetto ai sensi dell'art. 6 par. 1 lettera e) del Regolamento 2016/679.

I dati saranno trattati da soggetti privati e pubblici per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente si avvarrà come responsabili del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.

Il conferimento dei dati è facoltativo; qualora non fornirà tali informazioni non sarà possibile considerare la sua candidatura alla gara e conseguentemente non potrà essere disposta l'ammissione.

I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati.

Potrà far valere i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione e limitazione al trattamento nei casi previsti dalla normativa vigente. Ha inoltre diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la Privacy.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Casalborgone (TO), che lei potrà contattare ai seguenti riferimenti:

Telefono: 011-9174302 - Indirizzo PEC: casalborgone@postemailcertificata.it

Potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati al seguente indirizzo di posta elettronica: avvocatostrata@strata-serlenga.it

ARTICOLO 18
CONTROVERSIE

1. Ogni inosservanza delle clausole relative al contratto sarà contestata per iscritto a cura dell'Amministrazione alla controparte, la quale avrà facoltà di contro dedurre nel termine di dieci giorni.
2. In caso di controversie il foro competente è quello di Ivrea.

ARTICOLO 19
DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa esplicito rinvio al D. Lgs. 50/2016, alle leggi ed alle disposizioni vigenti in materia.

PARTE TECNICA

**ARTICOLO 20
COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI**

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicato con la preparazione del pasto presso la struttura della cucina mensa comunale, ubicata presso lo stabile della Scuola dell'Infanzia, via Asilo 4, Casalborgone e servito presso il locale attiguo per la Scuola dell'Infanzia e per i Centri Estivi, nel refettorio della Scuola Primaria, corso Beltramo 14, per gli alunni della stessa e nel refettorio della Scuola Secondaria di primo grado in via C. Gaiato 2 per gli alunni di questo plesso, per i Dipendenti Comunali nei locali comunali in p.zza Bruna 14, secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti presunti di seguito indicati:

Tipologia utenza	n. utenti iscritti (dati a.s. 17/18)	Pasti veicolati SI/NO	Inizio-fine servizio (indicativi)	gg. settimanali di servizio	modalità di servizio	orari o pasti	n. pasti annui (presunto : dati da proiezione a.scol. 17/18)
scuola dell'infanzia	50	NO	2^ decade sett. 30 giugno	gg. 5 settimanali da lunedì a venerdì	somministrazione ai tavoli	ore 12.00	6.500
scuola primaria statale -	78	SI	2^ decade sett. 1^ decade giugno	gg. 3 settimanali lunedì/mercoledì giovedì	somministrazione ai tavoli/self service	ore 12:15	8.500
Scuola secondaria I° grado statale	106	SI	2°decade sett. 1^decade giugno	gg. 4 settimanali da lunedì a giovedì	self service	Ore 13:10	10.500
TOTALE A) alunni	234		come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	25.500
docenti autorizzati all'accompagnamento alunni scuola Infanzia, Primaria e Secondaria I° grado	10	SI NO	2^ decade sett. 1^ decade giugno / 30 giugno	gg. 5 settimanali / gg. 3 settimanali gg.4 settimanali	somministrazione ai tavoli/self service	orari delle rispettive tipologie di utenza	1.600
Doposcuola (ove istituiti)	32	SI	2^ decade sett.	gg. 2 settimanali	somministrazione ai	-	1.500

			1^ decade giugno	Martedì/giovedì	tavoli/self service		
Centri estivi (ove istituiti)	50	NO	3^ decade giugno/ 31 luglio	gg. 3/4 settiman	somministrazione ai tavoli/self service	ore 12.00	900
Dipendenti comunali	6	SI	2^ decade sett. 31 luglio	gg. 3/4 da lun. a giov.	Somministrazione ai tavoli	ore 13.10	550
TOTALE B) altri utilizzatori autorizzati	98		come da dettaglio	come da dettaglio.	come da dettaglio	come da dettaglio	4.550
TOTALE A) + B)	332		come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	come da dettaglio	30.050
TOTALE PASTI PRESUNTI PER ANNO SCOLASTICO: <u>30.050</u>							

2. Il numero dei pasti indicato nella presente ha, come evidenziato, valore "presunto" (pur essendo avvalorato dai dati dell'a.s. 2017/2018): detta entità è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio ed alla consistenza degli altri utilizzatori autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, alle scelte logistiche-didattiche dell'Istituto Comprensivo, alla frequenza effettiva e ad ogni ulteriori evenienza modificativa che dovesse realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto. Per tutti i servizi non rientranti nell'ambito della scuola dell'infanzia e dell'obbligo verranno utilizzati solo se attivati dall'Amministrazione di competenza.
3. La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.
4. Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).
La raccolta e rilevazione giornaliera dei pasti prenotati anche in collaborazione con il personale scolastico, avverrà di norma a mezzo schede analitiche su supporto informatico tramite apparecchio portatile fornito dalla ditta appaltatrice per la rilevazione e l'invio agli uffici comunali delle presenze.
5. La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico, il riscontro giornaliero della corrispondenza tra le effettive presenze utenti in refettorio.
6. Eventuali discordanze, verificate in tempo utile, dovranno essere opportunamente tradotte in rettifiche a mezzo delle schede, debitamente siglate dal personale dalla stessa incaricato.

7. In ogni caso, il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, quali risultati dalle schede di rilevazione sopra descritte, eventualmente rettificata nelle modalità di cui al comma precedente.

ARTICOLO 21 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

1. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di Ristorazione scolastica dalla Regione Piemonte (D.D. Regione Piemonte n. 20/08/2002 n. 120 approvazione linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte), nonché alle direttive comunitarie n. 852 del 2004, oltre che ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari e a quanto prescritto dall'Asl TO4;
- conformi alle prescrizioni dell'allegato 1;
- tutti gli alimenti dovranno essere forniti nel rispetto delle norme del D.M. 25 luglio 2011 – Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni, che viene integralmente richiamato nel presente capitolato

2. Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" (O.G.M.);
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso produttori Km 0 a filiera corta, rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti. Tutti i prodotti a filiera corta non dovranno transitare presso la piattaforma di distribuzione dell'azienda (se presente) ma dovranno seguire il percorso più breve dal produttore al centro di preparazione.

I produttori dovranno essere ricercati preferibilmente sul territorio interessato dalla gara e quelli confinanti e comunque autorizzati dalla stazione appaltante. Per i prodotti non classificati "locali" quali, mandarini, arance, limoni, nespole, ecc. si potrà derogare a tale disposizione comunicando comunque i luoghi di provenienza.

I prodotti classificati "esotici" dovranno provenire da produzioni biologiche estere con criteri di commercio equosolidale così come indicato all'art. 5. 4. 4 del Decreto Ministeriale del 25/07/2011 (G.U. n. 220 del 21-9-2011) ed essere conformi ad esso;

- l'appaltatore dovrà acquisire dai fornitori carni COALVI o di razza francese Km. 0 filiera corta, frutta e verdura quantomeno provenienti da coltivazioni a lotta integrata Km. 0, ossia i produttori di cui al punto precedente ove vi sia la disponibilità anche stagionale, in ogni caso di produzione esclusivamente italiana, e quanto altro indicato nell'allegato 1

“Condizioni di somministrazione degli alimenti e caratteristiche delle derrate”, rendendo disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla vigente legislazione in materia;

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali all'uso predisposti;
 - è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti, ovvero qualsiasi materia prima o prodotto finito se non quelle espressamente autorizzate.
 - è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per le quali, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza) o da consumarsi preferibilmente il; tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata distruzione delle stesse certificata mediante apposito verbale da consegnarsi alla stazione appaltante;
 - l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio con conservazione massimo settimanale. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci per un fabbisogno mensile. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pasta per pizza e torte dovrà avere cadenza giornaliera, per i succitati alimenti vale comunque la regola del km 0 come sopra meglio esplicitato;
 - la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
 - le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
3. La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate in originale. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli. I registri dovranno contenere data di approvvigionamento, elementi di tracciabilità, quantità, data di presunto utilizzo, date scadenze.
4. La ditta appaltatrice, al fine di permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 2707/00, modificato dal Reg. CEE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è inoltre tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare le fatture-bolle intestate alla stessa, che dovranno:
- recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune/ centro di cottura interessato, includendo solo i prodotti lattiero - caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende;
 - indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca;
 - essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.
5. I prodotti lattiero-caseari dovranno inoltre essere stati preparati in uno stabilimento Km. 0 da ricercarsi in prima battuta nei territori vicini alla sede della stazione appaltante e riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ARTICOLO 22 PREPARAZIONE DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti, come individuata nel presente articolo, andranno tassativamente rispettate, quale "standard minimo" di servizio, la disciplina nazionale, regionale e locale vigente in materia espressamente richiamata dall'art. 21, nonché le ulteriori specifiche espressamente indicate.

Modalità di preparazione:

1. La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura della ditta appaltatrice ad eccezione di situazioni particolari preventivamente autorizzate dalla stazione appaltante.
2. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.
3. In particolare si evidenzia che:
 - non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
 - non andrà prevista la frittura su fiamma di alimenti: tali preparazioni dovranno essere convertite in cotture al forno;
 - le operazioni di scongelamento del pesce andranno effettuate secondo la normativa vigente;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo solo per le operazioni di mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C fino al giorno successivo);
 - la carne trita deve essere macinata poco prima della cottura (non è ammesso l'utilizzo di carne acquistata già tritata);
 - La panatura degli alimenti, ove richiesta, dovrà essere effettuata dal personale addetto alla preparazione dei pasti presso i locali di cucina, tale disposizione ad escludere prodotti già panati al momento della fornitura.
 - il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo, eccetto la mondatura e la sbucciatura delle patate e delle carote, conservate in frigorifero in contenitori chiusi in acqua leggermente acidulata con limone e aceto;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata dell'utilizzo;
 - la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
4. I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.
5. La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.
6. Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Composizione:

1. La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù dell'A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese elaborati (scuola dell'infanzia, primaria e secondaria) (All. 1 del presente Capitolato). Sarà obbligo della ditta di conservare il capitolato presso la cucine per consentire al personale incaricato dei controlli da parte della stazione appaltante che provvederà a comunicare i nominativi e ad aggiornare gli stessi al momento del bisogno, al Servizio Igiene e Nutrizione dell'ASL di verificarne il rispetto ed esporre il menù in maniera ben visibile ed a disposizione dell'utenza.
2. Sarà compito della Ditta aggiudicataria, adottare tecniche idonee per una corretta porzionatura, al fine di garantire la porzione al cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche mediante la costituzione di piatto campione che può essere realizzato con 2 modalità:
 - a) pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età, cuocerlo e disporlo a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;
 - b) cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età (ad esempio 60 g a crudo). Utilizzare tabelle di conversione crudo-cotto validate dalla letteratura scientifica (ad es. tabelle elaborate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli alimenti e la nutrizione - INRAN-); sulla base delle tabelle INRAN, ad esempio, la pasta di semola corta, da crudo a cotto, aumenta di 2 volte. Calcolare la porzione a cotto (ad esempio $60 \text{ g} \times 2 = 120 \text{ g}$). Pesare l'alimento a cotto nella porzione individuata (i 120 g dell'esempio) e disporlo su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

La modalità migliore, per realizzare un piatto campione è la a); tuttavia in caso di impossibilità di cucinare in loco (ad es. pasti veicolati) è possibile ricorrere alla modalità b).

FOTO DEL PIATTO CAMPIONE:

Fotografia di un piatto campione precedentemente preparata e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione.

UTENSILI TARATI:

Uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto.

3. I menù sono allegati al presente capitolato per ogni specifico riferimento (Allegato 2), la Ditta aggiudicataria provvederà a formulare le relative schede e ricettario di preparazione seguendo le "indicazioni e prescrizioni A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese condivise con la stazione appaltante, con le relative grammature e inviarle al Comune prima dell'inizio del servizio mensa.
4. I menù sono organizzati in estivo (Settembre/Ottobre/Aprile/Maggio/Giugno/Luglio e Agosto) e invernale (Novembre/Dicembre/Gennaio/Febbraio e Marzo). Tali stagionalità potranno variare a seconda della disponibilità dei prodotti sul mercato. La variazione dovrà essere obbligatoriamente concordata con la stazione appaltante.
5. Per ogni anno scolastico oggetto dell'appalto l'appaltatore dovrà garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menù ufficializzati per pari periodi dall'A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese,

nulla potendo eccepire, anche in termini economici (e, pertanto, ferma restando l'invariabilità del prezzo pasto di aggiudicazione), rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.

6. Sulla scorta dei menu "tipo", l'appaltatore, su richiesta e secondo le indicazioni della "Commissione mensa" e sentito il parere dell'autorità sanitaria, dovrà modificare i menù invernali ed estivi, dandone contestualmente comunicazione all'Ente appaltante.
7. L'acqua verrà distribuita a carico del personale della ditta appaltatrice sui tavoli, dopo averla prelevata dal rubinetto. Sarà compito dell'appaltatore provvedere alla fornitura dell'acqua in bottiglie qualora per qualsiasi motivo non vi fosse disponibilità presso l'acquedotto.
8. Sarà cura della Ditta di predisporre un ricettario dettagliato dei piatti previsti dal menu al fine di poter effettuare in sicurezza le eventuali variazioni necessarie per le diete speciali, le ricette dovranno tenere anche conto degli usi e costumi locali.

Variazioni dei menù:

1. In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese di competenza.
2. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:
 - guasto improvviso dell'impianto da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
 - interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc;
 - avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.
3. Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma verbale e successivamente scritta, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.
4. Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, senza comunicazioni all'Ufficio mensa saranno soggette all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

Allergeni e normativa comunitaria:

Si richiamano gli obblighi derivanti dal Reg. CEE 1169/2011 in materia di allergeni (norma vigente per l'etichettatura degli alimenti che ha sostituito il D. lgs 109/1992) con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti alle collettività, ovvero l'indicazione per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, sul menu o apposito cartello, una dicitura del tipo "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio" e di conservare quindi apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

Diete speciali:

1. La ditta appaltatrice, ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10/04/2000, deve assicurare pasti speciali per:
 - ✓ Soggetti affetti da malattia celiaca;
 - ✓ Soggetti diabetici;

- ✓ Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali.

Per la celiachia, la legge nazionale 123 del 2005 ha introdotto su tutto il territorio nazionale l'obbligo di fornire pasti senza glutine nelle mense collettive, garantendone la corretta preparazione e somministrazione.

Per ottenere la predisposizione delle diete speciali sanitarie, deve essere prodotta una certificazione medica attestante la patologia e le variazioni necessarie. Tale certificazione deve essere prodotta al Comune che provvedere a fornirla alla Ditta e al SIAN di competenza.

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menu scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina. Fra queste procedure occorre includere anche il referenziamento e controllo dei fornitori di alimenti confezionati e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

2. La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese) renderanno noti al Responsabile del Servizio mensa all'inizio dell'anno scolastico gli alimenti da escludere dalla dieta.
3. Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa certificato del pediatra o medico di base, o comunicazione giornaliera delle insegnanti per indisposizione dell'utente da concordarsi con la responsabile della cucina.

Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso a cura dell'Ufficio mensa, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti interessati; tali preparazioni dovranno prevedere indicativamente 2 (due) panini imbottiti, 1 (uno) o 2 (due) frutti, se possibile verdura, acqua ed avere lo stesso apporto calorico del pasto di cui si va in sostituzione.

Ulteriori precisazioni:

1. La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici indicati alla voce: Diete speciali, nonché per i casi di cui alla voce: "Altre tipologie di pasti", includerà, come per i menù ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.
2. Con riguardo a quanto previsto alla voce: "Diete speciali", comma 1 (con particolare riferimento ai soggetti affetti da celiachia), l'appaltatore concorderà altresì con i genitori interessati la tipologia delle derrate alimentari nel rispetto delle norme generali sugli alimenti (tabella merceologica allegata) (Allegato 1)

ARTICOLO 23

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti sarà effettuata come specificato di seguito:

- per la scuola dell'infanzia nel refettorio attiguo alla cucina in via Asilo 4, con somministrazione al tavolo, nel rispetto degli orari indicati nel precedente Art. 20;

- per la scuola Primaria, mediante veicolazione, nel refettorio presso il plesso scolastico in corso Beltramo 14, con somministrazione al tavolo, nel rispetto degli orari indicati nel precedente Art. 20;
- per la scuola Secondaria di primo grado, mediante veicolazione, nel refettorio presso il plesso scolastico in via C. Gaiato 2, mediante self-service con porzionatura a carrello effettuata dagli addetti;
- per i dipendenti comunali presso i locali comunali predisposti siti in piazza Bruna 14, Casalborgone.

I tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione dei pasti dovranno essere calibrati in modo tale da garantire, con l'ausilio delle attrezzature termiche in dotazione, il mantenimento delle temperature a tal fine previste dalla normativa vigente (> 60° per alimenti da consumarsi caldi e < 10° per alimenti da consumarsi freddi).

- Particolare cura dovrà essere dedicata al servizio e alla presentazione degli alimenti all'interno dei piatti, tale da rendere più gradevole ed appetibile il pranzo.
- Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.
- Piatti, bicchieri e posate sono lavabili e forniti dall'ente appaltatore, mentre "materiale a perdere" (tovaglioli – tovagliette, rotoli carta assorbente e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico della ditta appaltatrice.
- Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.
- Per i due refettori non ubicati presso i locali cucina sono da prevedere, oltre alla veicolazione dei cibi, anche la veicolazione di piatti (in melamina o materiale idoneo, non monouso, da lavare e stoccare presso i locali cucina), di posate in acciaio (non monouso, da lavare e stoccare presso i locali cucina), di bicchieri infrangibili (in materiale idoneo, non monouso, da lavare e stoccare presso i locali cucina). E' comunque fatta salva, nell'ambito della autonomia organizzativa, la possibilità per la ditta appaltatrice di adottare soluzioni alternative purchè garantiscano i requisiti di igiene e vengano comunque utilizzati i materiali di cui al periodo precedente (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: utilizzo di lavastoviglie e armadi di stoccaggio stoviglie nei refettori).

Per la scuola Secondaria di primo grado rimane a cura della ditta appaltatrice la fornitura di carrello scaldavivande dotato di scorri-vassoi e dei relativi vassoi.

I tavoli ove viene somministrato il pasto, dovranno essere apparecchiati in tempo utile e nel rispetto di tutte le norme previste dal manuale di autocontrollo utilizzando i seguenti materiali a secondo del luogo di somministrazione:

Piatti, bicchieri e posate sono lavabili e forniti dall'ente appaltatore, mentre "materiale a perdere" (tovaglioli – tovagliette, rotoli carta assorbente e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico della ditta appaltatrice.

ARTICOLO 24

PASTI "SOLIDALI"

La ditta aggiudicataria, previa preventiva segnalazione da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di necessità, deve garantire la disponibilità quotidiana a predisporre un numero di 4 pasti cd "solidali" al giorno senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

Il ritiro dei suddetti pasti avverrà ad opera di incaricati Caritas che provvederanno al recapito presso le famiglie ritenute in stato di bisogno.

ARTICOLO 25 PERSONALE

Per l'esplicazione dei servizi oggetto del presente appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire almeno:

- n. 1 UNITA' Cuoca
- n. 3 UNITA' Ausiliario addetto servizio a tempo pieno

nel rispetto del CCNL.

ARTICOLO 26 PRESCRIZIONI INERENTI IL PERSONALE

1. L'Appaltatore dovrà provvedere ad assumere l'esistente "personale di servizio" previsto per il centro di cottura e somministrazione.
2. Tutto il personale impiegato per il servizio, dovrà:
 - possedere adeguata professionalità;
 - essere particolarmente curato nella formazione sulle allergie/intolleranze alimentari e preparazione di diete sicure per i soggetti affetti da tali condizioni;
 - essere formato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, in maniera specifica per le attrezzature in dotazione al centro di cottura al centro della gara. Particolare attenzione dovrà essere dedicata alle tempistiche e modalità di preparazione e somministrazione dei pasti veicolati;
 - contrattualmente inquadrato nel ruolo stabilito;
 - sarà obbligo della ditta aggiudicataria dell'appalto a provvedere affinché il personale acquisito riceva idonea formazione prima dell'inizio del servizio in essere. Tale formazione dovrà essere certificata con idonea dichiarazione che dovrà contenere il numero di ore di formazione effettuate e gli argomenti trattati.

La formazione dovrà vertere anche su:

- Aspetti nutrizionali;
- Modalità di cottura degli alimenti (al fine di migliorare il più possibile le caratteristiche organolettiche e la conservazione dei principi nutritivi dei piatti preparati);
- Porzionatura degli alimenti;

- Allestimento del refettorio (preparazione dei tavoli ecc.) e presentazione degli alimenti nei piatti.
- L'importanza del consumo di frutta e verdura, l'importanza e modalità di riduzione del sale nell'alimentazione, allergie e intolleranze alimentari, normativa sull'indicazione degli allergeni.

Responsabilità del servizio:

1. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco almeno una volta la settimana e/o quando l'ente appaltante lo ritenga opportuno, secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara. A giustificazione della presenza settimanale dovrà essere redatto apposito modello che verrà messo a disposizione dalla stazione appaltante. Il Responsabile di Servizio deve essere in possesso di livello ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
 - al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale dovrà presenziare le consegne delle derrate. Sarà compito del personale addetto al ricevimento verificare la corrispondenza dei documenti di trasporto rispetto al materiale consegnato e agli ordini effettuati e nel contempo controllare per quanto riguarda frutta e verdura il giusto grado di maturazione e freschezza.
 - all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d' inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).
2. In caso di assenza od impedimento del Responsabile del Servizio (per ferie, malattia, etc) l'Appaltatore dovrà provvedere comunque alla sua sostituzione con altro Responsabile di pari requisiti professionali, dandone comunicazione all'Ente sede del Centro di cottura / somministrazione
3. Il Responsabile del servizio dovrà altresì essere dotato di telefono cellulare od altro strumento in grado di garantirne la reperibilità dalle ore 08.30 alle ore 15,00.

Personale addetto al refettorio:

L'Appaltatore, dovrà garantire, la presenza nei refettori di un numero di addetti non inferiore al rapporto medio di 1 addetto : 40 utenti.

Composizione personale di servizio– Garanzie di continuità:

1. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto, l'elenco nominativo del personale addetto alle mense scolastiche, con indicazione specifica delle

mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualifiche e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

2. Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualifiche, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.
3. L'Ente appaltatore si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi: in tal caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
4. La composizione "standard" del personale (entità numerica, qualifiche, monte ore singolo e complessivo), indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.
5. In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari, che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.
6. Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
7. L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione del personale di servizio, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
8. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Rispetto della normativa:

1. L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.
2. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.
3. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione immediata del contratto.
4. L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

Osservanza dei contratti collettivi:

1. L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da

successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

2. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 27

DISCIPLINA DEL PERSONALE IN SERVIZIO

1. L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto il personale di servizio ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.
2. Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Idoneità sanitaria – controlli:

1. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito della dichiarazione di idoneità al servizio.
2. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di prendere visione della documentazione sopra menzionata.

Igiene del personale:

1. Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., con particolare riferimento alle disposizioni del D. Lgs. 81/2008 e del D. Lgs. 242/96, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene Tipo della Regione Piemonte e dalle linee guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica approvate con decreto della Direzione Generale della Sanità 01.08.2002, n. 14833, nonché dal presente capitolato, ferma restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione. Il personale addetto alla somministrazione dovrà indossare guanti, maschera di protezione, cuffia ed idoneo camice che dovrà sempre essere pulito e decoroso.

2. Si fa espresso divieto di fumare durante tutto l'orario di lavoro salvo i casi previsti dal CCNL, in tal caso il personale terminata la pausa dovrà, prima di rientrare in servizio, provvedere ad igienizzazione.

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

- astenersi da qualsiasi contatto verbale con l'utenza, che eventualmente potrà rivolgersi agli uffici Comunali.
- durante l'orario di lavoro è obbligatorio tenere la porta di accesso ai locali cucina chiusa.

Vestiario:

1. L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Il personale dovrà giornalmente cambiare gli indumenti.
3. Dovranno essere previsti per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.
4. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore, dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale del personale di servizio, nel rispetto del piano personalizzato a tal fine formulato in sede di gara, dandone preventiva informazione all'Ente appaltante, che avrà facoltà di farvi partecipare propri rappresentanti e/o i rappresentanti della Commissione mensa, con obbligo altresì di referto annuale conclusivo.

ARTICOLO 28

RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero personale di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

ARTICOLO 29

IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

1. Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso gli stabili di riferimento dei centri di cottura e somministrazione di cui sarà obbligatoria la presa visione preventiva in sede di gara e sottoscrizione del relativo verbale.
2. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.
3. In pari tempi l'apposito inventario verrà redatto, a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, e sottoscritto da entrambi i contraenti.
4. La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.
5. Al termine della gestione, la riconsegna di locali, impianti e attrezzature avverrà con redazione di inventario finale, redatto a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, sottoscritto da entrambi i contraenti e formalizzato a mezzo verbale di riconsegna, parimenti sottoscritto.
6. I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.
7. La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

ARTICOLO 30

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi, nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

Manutenzione ordinaria:

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che, nel caso si tratti di intervento di manutenzione ordinaria dovrà eseguire le riparazioni nel più breve tempo possibile.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante delle cucine delle mense.

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

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- D.P.R. 27/04/1955 n. 547: per macchine di lavaggio e per apparecchiatura con organi in movimento e con organi di riscaldamento;
- Legge 30/04/1962 n. 283 - D.P.R. 26/03/1980 n. 327 - tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati nelle operazioni svolte nelle cucine;
- Legge 6/12/1971 n. 1083 - tabelle UNI - GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- Circolare n. 68 del Ministero degli Interni - Norme GEI 61 e II 1980.

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

- a. sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni, con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b. pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzioni di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia periodica delle griglie di scarico e mantenimento dell'efficienza degli scarichi stessi;
- d. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti presso le cucine con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- e. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- f. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- g. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nelle cucine, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 27/04/1955.

Manutenzione straordinaria

Nel periodo di vigenza contrattuale non si ritiene possano verificarsi necessità di interventi di manutenzione straordinaria sulle attrezzature medesime. Tuttavia, qualora tale eventualità dovesse verificarsi, gli oneri relativi saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Restano a carico del Comune esclusivamente gli interventi di straordinaria manutenzione relativi alla gestione immobiliare della cucina legati alla struttura e non alle apparecchiature ivi contenute.

Interventi a miglioria:

L'appaltatore provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento dell'ambientazione e fruizione dei refettori, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o sostituzione - miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara, con obbligo di specifico referto all'Amministrazione.

Danni dovuti a negligenza: (vedere punto precedente)

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

L'appaltatore dovrà comunque provvedere all'accensione di una adeguata e specifica polizza assicurativa contro gli infortuni e di responsabilità civile verso terzi per danni derivanti dall'espletamento dell'attività degli operatori, per un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune prima della stipula del contratto.

Nel caso di partecipazione ai consorzi o a raggruppamenti di imprese, anche le consorziate che svolgeranno effettivamente il servizio o le imprese mandatarie dovranno provvedere all'accensione di una adeguata e specifica polizza assicurativa contro gli infortuni e di responsabilità civile verso terzi per danni derivanti dall'espletamento dell'attività degli operatori, per un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune prima della stipula del contratto.

HACCP - Pulizia - Sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

1. Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, redigere l'apposito piano di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP. Egli è pertanto tenuto al rispetto delle norme dettate dal Regolamento Comunitario 852/2004 e dal Decreto Legislativo 193/2007 per l'autocontrollo, nonché dal Regolamento Comunitario 178/2002 e dall'Accordo Ministero della Salute-Regioni "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di Sanità pubblica", per quanto riguarda la rintracciabilità degli alimenti, e si assume ogni responsabilità derivante dalla non corretta applicazione delle stesse, così come saranno a suo carico eventuali sanzioni.
2. Per migliorare la tutela dei soggetti affetti da allergie/intolleranze, si richiede di inserire nel piano di autocontrollo una procedura dedicata alla preparazione delle diete speciali.
3. L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune del personale di servizio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:
 - locali cucina (pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglieria ed utensileria, incluse vetrate;
 - locali refettorio, pulizia dei tavoli sedie pavimenti vetrate servizi e locali accessori e relativi arredi, impianti ed attrezzature, vetrate;
 - al controllo degli infestanti (insetti, roditori) e deragnatura dei locali.
4. Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

Smaltimento dei rifiuti:

1. I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.
2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Materiali di pulizia e consumo:

1. L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione ambientale presentato in sede di gara. I prodotti utilizzati dovranno rispettare il regolamento CEE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 per i prodotti disinfettanti e/o disinfestanti conformi al Dlgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 26 ottobre 2008 n. 392 sui presidi medico chirurgici. In ogni caso dovranno essere utilizzati prodotti dotati di etichettatura ecolabel così come previsto dall'art. 5.3.5 dell'allegato 1 del D.M. 25 luglio 2011.
2. Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:
 - la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;
 - il reintegro costante della stoviglieria e dell'utensileria, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni e che siano corrispondenti al prodotto andato in disuso.

ARTICOLO 31

OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dai precedenti artt. 25 (personale) e 29 (immobili-impianti ed attrezzature), le Amministrazioni comunali provvederanno a propria cura e spese:

- alla manutenzione straordinaria degli immobili, impianti ad esclusione delle attrezzature messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore);
- alla sostituzione delle attrezzature non riparabili a cura della ditta appaltatrice (tale fatto dovrà essere comprovato da apposita certificazione tecnica di una ditta abilitata ed iscritta al registro dei manutentori depositato presso la C.C.I.A.A.) e degli arredi obsolescenti,

previa accertamento della condizione (fatto parimenti salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore);

- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria.

ARTICOLO 32

CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs.155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.
2. A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo. Per i prodotti a Km. 0 e filiera corta, non potendo gli stessi transitare attraverso la piattaforma dell'Azienda (se presente), dovranno essere controllati e certificati presso il produttore.
3. L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.
4. Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:
 - la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
 - la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
 - la formazione continuativa del personale di cucina;
 - l'organizzazione di programmi di educazione alimentare a favore dell'utenza, da concordare con A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese.
5. L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ARTICOLO 33

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare campioni di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato, in una zona individuabile con un cartello recante la dizione "pasto test", a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ARTICOLO 34

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m. ed integrazioni.
2. In particolare, l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio, consegnare la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e sottoporla all'Amministrazione comunale, per ogni eventuale approfondimento e/o adeguamento.
3. Dovrà inoltre provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati.
4. E' inoltre a carico dell'appaltatore l'indizione delle riunioni periodiche previste dalla normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura.

ARTICOLO 35

ATTIVITA' DI VIGILANZA: DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

1. E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, con le modalità ed anche con il supporto degli organismi che riterrà più opportuni, ogni intervento di controllo (ispezioni, controlli sensoriali, "a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato, nonché agli ulteriori contenuti della "relazione tecnica" resa in sede di gara.
2. Le ispezioni potranno riguardare ogni singolo aspetto, modalità e fase di esplicazione della gestione, incluse le forniture di alimenti, prodotti di pulizia e consumo, come contemplati dal presente capitolato ed ulteriormente esplicitati nella relazione tecnica suddetta.
3. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Appaltatore o dai professionisti incaricati dal Comune.
4. Gli accertamenti analitici sono tesi alla valutazione degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
5. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
6. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.
7. I professionisti incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
8. I membri della Commissione Mensa effettueranno controlli di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, e delle derrate alimentari secondo le modalità di intervento espresse nel regolamento di funzionamento della stessa.
9. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente, fornendo tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessari.

10. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per la quantità dei campioni prelevati.
11. I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.
12. La Ditta dovrà rendersi disponibile fornire il pasto alla commissione mensa, quando richiesto, senza prenotazione ovvero rendersi disponibile a fornire il pasto ad un genitore quando questo sia richiesto dalla Amministrazione Comunale di riferimento.

ARTICOLO 36

ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione facenti capo all'A.S.L. TO4 sede di Settimo Torinese, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale;
 - gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio;
 - la Commissione mensa;secondo le rispettive competenze.
2. L'appaltatore provvederà a fornire a tutti i componenti degli organismi di controllo autorizzati dall'Amministrazione idoneo vestiario (camicie monouso e copricapi), da indossare durante la visita c/o l'impianto mensa.
3. Ai soggetti di cui ai commi precedenti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ARTICOLO 37

BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".
2. L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.
3. Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ARTICOLO 38

RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente

sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità previste nel presente capitolato.

ARTICOLO 39
DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Qualora insorgono eventuali controversie relative all'appalto mensa si individua nella competenza esclusiva del Foro di Ivrea il giudice delle eventuali controversie d'appalto.