

**COMUNE DI ROMAGNANO SESIA
PROVINCIA DI NOVARA**

**COMUNE DI GHEMME
PROVINCIA DI NOVARA**

**COMUNE DI PRATO SESIA
PROVINCIA DI NOVARA**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**Anni Scolastici
2015/2016 – 2016/2017**

**CAPITOLATO
SPECIALE D'ONERI**

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

PREMESSA

Trattandosi di concessione del servizio di refezione scolastica, si fa riferimento all'art. 30 del D. Lgs. 163/2006.

L'appalto comprende prestazioni di cui alla categoria 17, CPC 93 dell'allegato II B del D. Lgs. 163/2006 e pertanto il predetto D. Lgs. ai sensi dell'art. 20 dello stesso trova applicazione solo per quanto concerne gli artt. 68, 65, 225 e quelli ulteriormente richiamati nel disciplinare e nel presente capitolato d'appalto.

Art. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE.

1. Il presente capitolato disciplina il servizio di refezione scolastica presso:
 - Gli asili nido comunali dei Comuni di Romagnano Sesia e Ghemme
 - le scuole dell'infanzia dei Comuni di Romagnano Sesia e Ghemme
 - le scuole primarie dei Comuni di Romagnano sesia, Ghemme, Prato Sesia
 - le scuole secondarie di I grado del Comune di Romagnano Sesia (NO) e Ghemme (NO)
 - il centro estivo delle varie scuole, se istituito;
2. Disciplina altresì il servizio di ristorazione:
 - al personale insegnante, ai dipendenti comunali, volontari in servizio civile se richiesto ad anziani ed appartenenti a particolari categorie sociali, secondo le tabelle dietetiche predisposte, su richiesta dell'Ente ,da parte delle competenti Aziende Regionali - Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.
 - presso il Centro Incontro Anziani di Prato Sesia
3. *Il servizio di refezione scolastica comprende le operazioni di approvvigionamento derrate, preparazione, cottura, preparazione sala, distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento (tranne che nel Comune di Prato Sesia ove lo scodellamento viene effettuato da personale del Comune) agli utenti ed alunni, pulizia delle stoviglie e dei locali mensa, nel rispetto ai criteri minimi ambientali, previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare in data 25.07.2011 (Allegato 1) - G.U. n. 220 in data 21.09.2011, unitamente alle linee di indirizzo Nazionale del Ministero della Salute - Conferenza Unificata - Provvedimento in data 29 aprile 2010..*
4. L'affidamento comprende inoltre la GESTIONE DEL SISTEMA DI PRENOTAZIONE ED INCASSO dei pasti.

ART. 2 – SERVIZIO DI REFEZIONE ASILI NIDO – COMUNE DI ROMAGNANO SESIA E GHEMME.

La concessione decorrerà, per il Comune di Ghemme, dal 01/01/2016.

La concessionaria provvederà a

- La fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la cucina dell'Asilo Nido di Romagnano Sesia secondo il legume fresco – caldo;
- La veicolazione dei pasti dalla cucina dell'asilo Nido di Romagnano Sesia all'asilo Nido di Ghemme
- Il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti dei bimbi, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori.
- La fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti.

Per **presunti n. 9.470 pasti/anno** (di cui n. 6.688 per l'asilo Nido di Romagnano Sesia e n. 2782 per l'Asilo Nido di Ghemme)

Il numero presunto dei pasti complessivo è stato quantificato sulla base dei consumi registrati nell'ultimo anno scolastico ed è riferito al periodo dell'intero calendario dell'asilo nido riferito all'anno scolastico 2014/2015 (settembre-luglio) ed è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero di utenti che richiedono il servizio. Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Il Comune di Romagnano Sesia concederà al concessionario l'uso dei locali della Cucina dell'Asilo Nido di Via Passerella Il 9 con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, nonché i locali di ricevimento derrate e le relative attrezzature presso i locali di consumo dei pasti del personale e dei bimbi.

Alla concessionaria, prima dell'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria, della cucina, della dispensa.

La concessionaria dopo attenta verifica dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso. I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

I locali e il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, forniture, stoviglie, suppellettili) di cui al verbale di consegna s'intende in buono stato di conservazione e conformi alle vigenti normative e sufficienti in quanto a tipologia all'espletamento dei servizi richiesti.

Il servizio, per il Comune di Romagnano Sesia, verrà espletato nella cucina dell'Asilo Nido: preparazione, cottura e distribuzione "in loco" dei pasti agli utenti dell'Asilo Nido di Romagnano Sesia.

Il servizio, per il Comune di Ghemme, verrà espletato nella cucina dell'Asilo Nido di Romagnano: preparazione e cottura. I pasti verranno poi veicolati da tale cucina all'asilo nido di Ghemme e somministrati a carico della concessionaria.

Il servizio prevede l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato.

In particolare il servizio per gli utenti sarà così erogato:

la preparazione dei pasti dei bambini lattanti, in fase di svezzamento e svezzati, l'apparecchiatura dei tavoli del locale di ristorazione delle educatrici il lavaggio delle stoviglie, la pulizia dei locali della cucina e di consumo dei pasti del personale.

Altresì il servizio prevede ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente l'erogazione della ristorazione.

Il servizio deve prevedere oltre alla preparazione dei pasti, la distribuzione della frutta al mattino con relativo sbucciamento o frullatura se richiesta e la preparazione delle merende.

Il personale della ditta dovrà inoltre eseguire la pulizia e la sanificazione della cucina e dei locali accessori.

Gli utensili utilizzati devono essere esclusivamente in acciaio inox.

Tutti i servizi sopramenzionati ed altri necessari al buon funzionamento del servizio di refezione devono essere forniti a spese e cura della ditta concessionaria.

La concessionaria è tenuta ad affiggere nei locali di cucina e locali di consumo il menù.

ART. 3 – SERVIZIO DI REFEZIONE MENSE SCOLASTICHE, RISTORAZIONE SOCIALE, DIPENDENTI COMUNALI E PERSONALE INSEGNANTE – ROMAGNANO SESIA.

La concessione prevede la preparazione presso la cucina attrezzata della Scuola dell'Infanzia di Romagnano Sesia di pasti in legume fresco-caldo e la loro distribuzione agli alunni delle seguenti scuole:

- a) Scuola dell'Infanzia Statale "G.Rodari" sita in via P. Agarla – Romagnano Sesia - 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì
- b) Scuola Primaria Statale "T.Grassi" sita in via A. Gramsci n. 2 – Romagnano sesia - - 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì
- c) Scuola Secondaria di Primo Grado "G. Curioni" sita in vicolo Asilo n. 3 – Romagnano Sesia – 4 giorni alla settimana.

- Per presunti **n. 29.707** pasti per anno scolastico:

oltre ad un numero presunto di pasti da fornire:

- al personale insegnante, ai dipendenti comunali, volontari in servizio civile se richiesto ad anziani ed appartenenti a particolari categorie sociali, in questo caso verrà consegnato al domicilio dell'utente a cura del servizio sociale del Comune, ecc. per circa n. **3.655 pasti/anno.**

- al Centro Estivo Comunale, in questo caso al pasto si dovrà aggiungere la merenda per gli alunni iscritti e solo pasto per gli educatori, per circa **n. 2.122 pasti.**

Il numero presunto dei pasti è complessivamente di **n. 35.484** ad anno scolastico e n. **157** giornaliero è stato quantificato sulla base dei consumi registrati negli ultimi due anni scolastici ed è riferito al periodo scolastico agli interi anni scolastici 2012/2013 e 2013/2014 (settembre-luglio) ed è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero di utenti che richiedono il servizio. Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

La concessionaria, senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo, si impegna a fornire gli alimenti e a somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari, quali:

a) "la dieta in bianco" per i soggetti che ne facciano richiesta;

b) diete speciali per:

- i soggetti affetti da malattia celiaca;

- i soggetti diabetici;

- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

c) dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza convalidata dall'Amministrazione Comunale, diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi, preventivamente concordate con i genitori ed i medici del SIAN.

Art. 4 DESCRIZIONE E MODALITA DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO RICHIESTO – COMUNE DI ROMAGNANO SESIA.

Il servizio verrà espletato, per quanto riguarda l'asilo nido comunale, nella cucina dell'edificio stesso con la preparazione, cottura e distribuzione "in loco" dei pasti agli utenti dell'asilo nido, come specificato all'art. 2 del presente capitolato speciale di appalto.

Il servizio viene garantito, per quanto riguarda le altre scuole, per mezzo di una cucina adeguatamente attrezzata, situata nei locali a seminterrato dell'edificio denominato Scuola dell'Infanzia "G. Rodari", in Via P. Agarla.

I pasti preparati presso la suddetta cucina vengono consumati rispettivamente:

A) nel salone refettorio annesso alla scuola dell'Infanzia, dagli alunni della scuola dell'Infanzia, dal personale insegnante, dipendenti comunali e volontari in servizio civile;

B) nel salone refettorio presso la scuola primaria dagli alunni frequentanti le classi e dal personale insegnante;

C) nell'aula adibita a refettorio presso i locali della scuola secondaria di primo grado, dagli alunni frequentanti le classi e dal personale insegnante;

D) e' previsto analogo servizio presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria in caso di organizzazione del Centro Estivo.

A)1. - alunni della scuola dell'infanzia (circa n. **14.019** pasti per anno scolastico per 5 giorni alla settimana, da servire nel locale adibito a refettorio con la seguente modalità: la frutta, compresa nel pasto di mezzogiorno che viene distribuito alla ore 11,45, viene distribuita anticipatamente alle ore 9,45. La merenda alle ore 15,00)

B)1. - alunni della scuola primaria frequentanti le classi (circa n. **16.995** pasti anno scolastico per 5 giorni alla settimana da consegnare nel refettorio della scuola primaria per il consumo tra le ore 12,30 e 12,40, con la seguente modalità: la frutta compresa nel pasto);

C)1. - alunni della scuola secondaria di primo grado statale, frequentanti classi (circa n. **4.470** pasti anno scolastico per 4 giorni alla settimana, da consegnare e servire nell'aula adibita a refettorio della scuola secondaria di primo grado; il pasto è erogato tra le ore 13,00 e 13,10 con frutta compresa nel pasto);

D)1. - alunni e insegnanti frequentanti il centro estivo organizzato nei mesi di luglio e prima settimana di agosto (circa n. **2.122** pasti per 5 giorni alla settimana, da servire alle ore 12,00 nel refettorio adiacente la mensa centralizzata per la Scuola dell'Infanzia e mediante il trasporto nel locale adibito a refettorio della Scuola Primaria). Per gli alunni della Scuola dell'infanzia la frutta compresa nel pasto di mezzogiorno verrà servita anticipatamente alle ore 10.00. Inoltre la ditta dovrà fornire la merenda pomeridiana.

- Il personale insegnante, dipendenti e volontari in servizio civile (circa n. **3.655** pasti/a.s. per 5 giorni alla settimana. Il personale insegnante consumerà il pasto con gli alunni della scuola di insegnamento, per i dipendenti e i volontari in servizio civile indicativamente alle ore 12,00 e ore 13,00 presso il refettorio della scuola dell'infanzia statale)

Se richiesta la preparazione pasti per anziani ed appartenenti a particolari categorie sociali, in questo caso verrà consegnato al domicilio dell'utente a cura del servizio sociale del Comune.

Agli alunni che lo richiedono dovrà essere fornita razione aggiuntiva sia del primo che del secondo piatto, senza che ciò passa considerarsi come un ulteriore pasto somministrato.

N.B. - Eccezion fatta per il CENTRO ESTIVO, i pasti si intendono assicurabili per tutti i giorni previsti dal calendario scolastico (fatti salvi i periodi di chiusura per elezioni, festività, calamità naturali ecc.).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dall'Autorità Sanitaria. Si riserva inoltre la facoltà di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, nonché di avvalersi della più ampia facoltà di recesso prevista dal successivo art. 84 "Facoltà di recesso".

I menù, **allegati lett. A/1)** al presente capitolato in via indicativa, saranno sottoposti ad approvazione del locale SIAN prima del loro uso, ed in ogni caso ogni qualvolta vi si apporti una modifica.

ART. 5 – SERVIZIO DI REFEZIONE MENSE SCOLASTICHE, RISTORAZIONE SOCIALE, DIPENDENTI COMUNALI E PERSONALE INSEGNANTE – GHEMME.

La concessione decorrerà, per il Comune di Ghemme, dal 01/01/2016.

La concessione prevede la preparazione presso la cucina attrezzata, diversa dal centro cottura di Romagnano, a disposizione della concessionaria di pasti caldi e la loro distribuzione agli alunni delle seguenti scuole:

- d) Scuola dell'Infanzia Statale "Ing. A Crespi" sita in via Rosmini 10 – Ghemme - 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì
- e) Scuola Primaria Statale "A. Antonelli" sita in via Rosmini – Ghemme - - 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì
- f) Scuola Secondaria di Primo Grado "M. Crespi" sita in via Vittorio Veneto – Ghemme – 4 giorni alla settimana.

- Per presunti **n. 16913** pasti per anno scolastico:

oltre ad un numero presunto di pasti da fornire:

- al personale insegnante, ai dipendenti comunali, volontari in servizio civile se richiesto ad anziani ed appartenenti a particolari categorie sociali, in questo caso verrà consegnato al domicilio dell'utente a cura del servizio sociale del Comune, ecc. per circa **n. 2077 pasti/anno.**

- al Centro Estivo Comunale, in questo caso al pasto si dovrà aggiungere la merenda per gli alunni iscritti e solo pasto per gli educatori, per circa **n. 1281 pasti.**

Il numero presunto dei pasti è complessivamente di **n. 20271** ad anno scolastico e n. 90 giornaliero è stato quantificato sulla base dei consumi registrati negli ultimi due anni scolastici ed è riferito al periodo scolastico agli interi anni scolastici 2012/2013 e 2013/2014 (settembre-luglio) ed è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero di utenti che richiedono il servizio. Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

La concessionaria, senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo, si impegna a fornire gli alimenti e a somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari, quali:

a) "la dieta in bianco" per i soggetti che ne facciano richiesta;

b) diete speciali per:

- i soggetti affetti da malattia celiaca;
- i soggetti diabetici;
- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

c) dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza convalidata dall'Amministrazione Comunale, diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi, preventivamente concordate con i genitori ed i medici del SIAN.

Art. 6 DESCRIZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO RICHIESTO – COMUNE DI GHEMME.

Il servizio verrà espletato, **con decorrenza dal 01/01/2016**, per quanto riguarda l'asilo nido comunale, nella cucina dell'edificio dell'Asilo Nido di Romagnano Sesia ove avverrà la preparazione e la cottura, secondo quanto definito all'art. 2 del presente capitolato speciale. Successivamente i pasti verranno trasportati in legame fresco-caldo presso l'asilo nido di Ghemme, ove verranno altresì distribuiti ai tavoli a carico della concessionaria, secondo quanto indicato allo stesso art. 2.

Il servizio, **sempre con decorrenza dal 01/01/2016**, viene garantito, per quanto riguarda le altre scuole, per mezzo di una cucina adeguatamente attrezzata a disposizione della concessionaria.

I pasti preparati presso la suddetta cucina vengono consumati rispettivamente:

A) nel salone refettorio della scuola dell'Infanzia, dagli alunni della scuola dell'Infanzia, dal personale insegnante;

B) nel salone refettorio della scuola primaria dagli alunni frequentanti le classi e dal personale insegnante;

C) nell'aula adibita a refettorio della scuola secondaria di primo grado, dagli alunni frequentanti le classi e dal personale insegnante;

D) e' previsto analogo servizio presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria in caso di organizzazione del Centro Estivo.

A)1. - alunni della scuola dell'infanzia (circa n. 7793 pasti per anno scolastico per 5 giorni alla settimana, da servire nel locale adibito a refettorio con la seguente modalità: la frutta compresa nel pasto di mezzogiorno, che viene distribuito alle ore 11,30, viene distribuita anticipatamente alle ore 9,45. La merenda alle ore 15,00)

B)1. - alunni della scuola primaria frequentanti le classi (circa n. 8564 pasti anno scolastico per 5 giorni alla settimana da consegnare nel refettorio della scuola primaria per il consumo alle ore 12,00 con la seguente modalità: la frutta compresa nel pasto);

C)1. - alunni della scuola secondaria di primo grado statale, frequentanti classi (circa n. 556 pasti anno scolastico, da consegnare alle ore 13.10 nell'aula adibita a refettorio della scuola secondaria di primo grado; frutta compresa nel pasto);

D)1. - alunni e insegnanti frequentanti il centro estivo organizzato nei mesi di luglio e prima settimana di agosto (circa n. 1281 pasti per 5 giorni alla settimana, da servire alle ore 12,00 nel refettorio adiacente la mensa centralizzata per la Scuola dell'Infanzia e mediante il trasporto nel locale adibito a refettorio della Scuola Primaria). Per gli alunni della Scuola dell'infanzia la frutta compresa nel pasto di mezzogiorno verrà servita anticipatamente alle ore 10.00. Inoltre la ditta dovrà fornire la merenda pomeridiana.

- Il personale insegnante, dipendenti e volontari in servizio civile (circa n. 2077 pasti/a.s. per 5 giorni alla settimana).

Se richiesta la preparazione pasti per anziani ed appartenenti a particolari categorie sociali, in questo caso verrà consegnato al domicilio dell'utente a cura del servizio sociale del Comune.

Agli alunni che lo richiedono dovrà essere fornita razione aggiuntiva sia del primo che del secondo piatto, senza che ciò passa considerarsi come un ulteriore pasto somministrato.

N.B. - Eccezion fatta per il CENTRO ESTIVO, i pasti si intendono assicurabili per tutti i giorni previsti dal calendario scolastico (fatti salvi i periodi di chiusura per elezioni, festività, calamità naturali ecc.).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dall'Autorità Sanitaria. Si riserva inoltre la facoltà di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, nonché di avvalersi della più ampia facoltà di recesso prevista dal successivo art. 78 "Facoltà di recesso".

I menù, **allegati lett. A/1)** al presente capitolato in via indicativa, saranno sottoposti ad approvazione del locale SIAN prima del loro uso, ed in ogni caso ogni qualvolta vi si apportino una modifica.

ART. 7 – SERVIZIO DI REFEZIONE MENSE SCOLASTICHE, RISTORAZIONE SOCIALE, DIPENDENTI COMUNALI E PERSONALE INSEGNANTE – COMUNE DI PRATO SESIA.

La concessione prevede la preparazione presso cucina attrezzata diversa dal centro cottura di Romagnano a disposizione della concessionaria, di pasti caldi e la loro distribuzione (escluso scodellamento) agli alunni della Scuola Primaria Statale di Prato Sesia sita in via De Amicis, 1 – Prato Sesia - - 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì

- Per presunti **n. 4.000** pasti per anno scolastico:

oltre ad un numero presunto di pasti da fornire:

- Centro Incontro Anziani per circa n. **2.600** pasti/anno

- al personale insegnante, ai dipendenti comunali, volontari in servizio civile se richiesto ad anziani ed appartenenti a particolari categorie sociali, in questo caso verrà consegnato al domicilio dell'utente a cura del servizio sociale del Comune, ecc. per circa n. **220 pasti/anno.**

- Eventuale centro Estivo Comunale (attualmente non istituito), in questo caso al pasto si dovrà aggiungere la merenda per gli alunni iscritti e solo pasto per gli educatori, per circa **n. 0 pasti.**

Il numero presunto dei pasti è complessivamente di **n. 6.820** ad anno scolastico e n. 28 giornaliero è stato quantificato sulla base dei consumi registrati negli ultimi due anni scolastici ed è riferito al periodo scolastico agli interi anni scolastici 2012/2013 e 2013/2014 (settembre-luglio) ed è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero di utenti che richiedono il servizio. Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

La concessionaria, senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo, si impegna a fornire gli alimenti e a somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari, quali:

a) "la dieta in bianco" per i soggetti che ne facciano richiesta;

b) diete speciali per:

- i soggetti affetti da malattia celiaca;

- i soggetti diabetici;

- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

c) dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza convalidata dall'Amministrazione Comunale, diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi, preventivamente concordate con i genitori ed i medici del SIAN.

Art. 8 DESCRIZIONE E MODALITA DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO RICHIESTO – COMUNE DI PRATO SESIA.

I pasti preparati presso una cucina attrezzata a disposizione della concessionaria vengono consumati rispettivamente:

A) nel salone refettorio della scuola Primaria di Prato Sesia dagli alunni della scuola primaria, dal personale insegnante;

B) e' previsto analogo servizio presso la Scuola primaria in caso di organizzazione del Centro Estivo.

A)1. - alunni della scuola primaria di Prato Sesia (circa n. 4.000 pasti per anno scolastico per 5 giorni alla settimana, da servire nel locale adibito a refettorio con la seguente modalità: la frutta compresa nel pasto di mezzogiorno, che viene distribuito entro le ore 12,15).

- personale insegnante delle scuole di Prato Sesia (circa n. 220 pasti/a.s. 5 giorni alla settimana)
- preparazione pasti per il Centro Incontro Anziani (circa n. 2.600 pasti/anno), la cui consegna deve avvenire presso il centro stesso, sito in Via Garibaldi 22 entro le ore 11,45;

Agli alunni che lo richiedono dovrà essere fornita razione aggiuntiva sia del primo che del secondo piatto, senza che ciò possa considerarsi come un ulteriore pasto somministrato.

N.B. – I pasti si intendono assicurabili per tutti i giorni previsti dal calendario scolastico (fatti salvi i periodi di chiusura per elezioni, festività, calamità naturali ecc.). Per il Centro Incontro Anziani di Prato Sesia i pasti devono essere assicurati per tutti i giorni dell'anno solare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dall'Autorità Sanitaria. Si riserva inoltre la facoltà di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, nonché di avvalersi della più ampia facoltà di recesso prevista dal successivo art. 78 "Facoltà di recesso".

I menù, **allegati lett. A/1)** al presente capitolato in via indicativa, saranno sottoposti ad approvazione del locale SIAN prima del loro uso, ed in ogni caso ogni qualvolta vi si apporti una modifica.

ART. 9 – LOGISTICA DEL SERVIZIO. CENTRI DI COTTURA , SEDI DI DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, TRASPORTO CENTRI DI COTTURA E SEDI DI SOMMINISTRAZIONE.

Vedi tabella sottoindicata

TIPOLOGIA DI UTENTI	Nr. Pasti alunni	Nr. Pasti insegnanti, dipendenti, volontari e categorie sociali	Nr. Pasti centro estivo	Inizio/fine servizio	gg. settimanali di servizio	Orario inizio consumazione frutta	Orario inizio consumazione pasti	Realizzazione pasti
Comune di Romagnano Sesia	42172	3.655	2.122					
Asilo Nido "M. Balconi"	6688			Secondo calendario dell'asilo nido	5	10,00	11,30 (lattanti) 11,45 (divezzi)	Centro cottura in loco
Scuola dell'Infanzia "G. Rodari"	14019			Secondo calendario scolastico	5	9,45	11,45	Centro cottura in loco
Scuola Primaria "T. Grassi"	16.995			Secondo calendario scolastico	5		12,30/12,40	Trasportati da Scuola dell'Infanzia
Scuola secondaria di 1^ Grado "G. Curioni"	4.470			Secondo calendario scolastico	4		13,00/13,10	Trasportati da Scuola dell'Infanzia
Comune di Ghemme (da gennaio 2016)	19695	2077	1281					
Asilo Nido "Rosetta Rossi"	2782			Secondo calendario dell'asilo nido	5	10,00	11,30	Trasportati da centro cottura dell'Asilo Nido di Romagnano Sesia
Scuola dell'Infanzia "Ing. A. Crespi"	7793			Secondo calendario scolastico	5	9,45	11,30	Trasportati da centro cottura a disposizione della concessionaria
Scuola Primaria "A. Antonelli"	8.564			Secondo calendario scolastico	5		12,30/12,40	Trasportati da centro cottura a disposizione della concessionaria.
Scuola secondaria di 1^ Grado "M. Crespi"	556			Secondo calendario scolastico	4		13,00/13,10	Trasportati da Centro Cottura a disposizione della concessionaria
Comune di Prato Sesia	4000	2820						
Scuola Primaria	4.000			Secondo calendario scolastico	5		Entro le ore 12,30	Trasportati da centro cottura a disposizione della concessionaria
Centro Incontro Anziani		2820		Anno Solare	5		Entro le ore 11,45	Trasportati da centro cottura a disposizione della concessionaria.

ART. 10 – GESTIONE INFORMATIZZATA SERVIZIO PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE PASTI.

La concessionaria provvederà alla gestione informatizzata del servizio di prenotazione e riscossione dei pasti secondo le modalità previste dagli articoli seguenti.

ART. 11 – RILEVAZIONE PRESENZE, PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE RETTE:

Con riferimento agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria secondaria di primo grado, centro estivo nonché pasti dipendenti e degli insegnanti del Comune di Romagnano Sesia, attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software Schoolnet della soc. ITCLOUD di cui l'Amministrazione Comunale di Romagnano Sesia è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

La concessionaria dovrà pertanto utilizzare, per il Comune di Romagnano Sesia il sistema Schoolnet mediante credenziali di accesso predisposte dalla Amministrazione Comunale di Romagnano Sesia, facendosi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica il cui valore annuo è pari ad € 2.200,00 + IVA. da riconoscere al Comune di Romagnano

La concessionaria ha l'obbligo di:

- A) utilizzare, per il Comune di Romagnano Sesia il sistema informatico attualmente in uso per la rilevazione delle presenze quotidiane, la prenotazione, l'addebito e il pagamento anticipato dei pasti;
- B) utilizzare, per gli altri Comuni, analogo sistema informatico per la rilevazione delle presenze quotidiane, la prenotazione, l'addebito e il pagamento anticipato del pasto
- C) prevedere, in relazione alle utenze del Centro Incontro Anziani di Prato Sesia un sistema di pagamento del pasto alternativo a quello informatico sopra descritto.
- D) riscuotere direttamente le rette, secondo gli importi definiti e comunicati dall'Amministrazione Comunale, ed indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. Le differenze riscontrate tra il prezzo del pasto contrattualmente pattuito e le somme introitate direttamente dalla concessionaria saranno a carico dell'Amministrazione Comunale e corrisposte alla concessionaria secondo le modalità di cui all'art. 82 del presente capitolato speciale. Il servizio di riscossione rette si articolerà su un sistema prepagato secondo quanto di seguito specificato.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO ATTUALE

Il sistema attuale permette.

- La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito,
- La prenotazione ed addebito dei pasti attraverso l'invio dei fogli classe, a cura del personale scolastico, tramite apparecchiature fax, con messa a disposizione dei dati entro le 10,00.
- La gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB

based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;

- Il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili nei punti di ricarica convenzionati;
- Pagamento posticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante R.I.D.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze.

È di competenza dell'istituto comprensivo la comunicazione giornaliera, entro le 10,00, alla concessionaria del servizio di mensa scolastica del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate con l'Amministrazione Comunale.

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico addetto ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema e distribuiti ad ogni scuola a cura della concessionaria. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini iscritti al servizio e componenti la classe: le insegnanti vi indicheranno i bambini assenti alla mensa e le eventuali diete.

I fogli vengono poi raccolti ed inviati dal personale scolastico tramite fax ad un numero telefonico predeterminato.

Il sistema software traduce questi dati su carta, in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura – per la predisposizione dei pasti da fornire e per il comune interessato al monitoraggio delle prenotazioni.

Pagamento dei pasti.

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso i punti di ricarica convenzionati dalla concessionaria.

I punti di ricarica dovranno rappresentare una comodità per gli utenti in termini di orari. Le attività commerciali che ospiteranno tali punti dovranno avere un ampio orario di apertura ed essere facilmente fruibili.

Gestione delle comunicazioni con gli utenti.

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS.

Competenze dell'Impresa Concessionaria

Compete alla concessionaria:

- La manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- Il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- L'installazione di un PC presso i propri centri cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- La gestione delle iscrizioni al servizio tramite l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti. Sarà compito della concessionaria provvedere al relativo caricamento e al completamento con le informazioni relative alle diete individuali e provvedere al tempestivo e sistematico aggiornamento di tutti i dati.
- L'effettuazione di promozioni
- La stampa dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;

- La verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni raccolte da personale scolastico e pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema;
- La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 a seguito di comunicazione da parte del personale scolastico e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- incasso diretto delle rette;
- gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi prevedendo :
 - a) invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS, ai numeri di utenza forniti dall'Amministrazione comunale e inseriti sulle anagrafiche a cura della concessionaria, quando residuano tre pasti pagati e non consumati;
 - b) invio tempestivo di sollecito tramite SMS, ai numeri di utenza forniti dall'Amministrazione comunale e inseriti sulle anagrafiche a cura della concessionaria, al superamento della soglia di 3 pasti consumati e non pagati;
 - c) predisposizione e invio di lettera raccomandata a.r. alla famiglia dell'utente di n. 1 sollecito scritto, su tracciato concordato con l'Amministrazione comunale, qualora alla segnalazione via SMS per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento entro i cinque giorni successivi, o qualora non sia stato reso disponibile il numero di utenza al quale inviare gli SMS e sia stata superata la soglia di 3 pasti consumati e non pagati;
 - d) segnalazione immediata all'Amministrazione comunale per l'adozione dei provvedimenti di competenza, qualora anche il sollecito tramite raccomandata non sia stato seguito da pagamento entro i successivi giorni stabiliti.

Saranno quindi a carico dell'impresa aggiudicataria i seguenti ulteriori adempimenti.

- fornitura di SMS sufficienti per la copertura di tutta la durata dell'appalto.
- generazione di login e password da Sistema per permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri figli e la relativa comunicazione alle famiglie.
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico. La formazione non sarà necessaria nel caso in cui la ditta conosce e ha già utilizzato il software.
- la preparazione e la consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie. Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all'interno dell'Istituto scolastico e del comune per permettere una comunicazione chiara verso tutti gli utenti.
- l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura mensile con la quota pasto a carico del comune sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato. La fattura dovrà essere corredata dei report mensili.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e far eseguire urgentemente gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità.

Al termine dell'appalto l'Impresa Concessionaria, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Il sistema utilizzato attualmente potrà essere visionato presso la sede municipale in occasione del sopralluogo. Le specifiche di funzionamento del sistema potranno essere richieste direttamente alla Soc. IT CLOUD

Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Tutte le sopra dette procedure dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso e di utilizzo del servizio da parte dei cittadini. L'attuale sistema gestionale delle riscossioni in modo informatico potrà essere oggetto di revisione o variazione, anche nel corso dell'appalto, ove si rilevassero anomalie nella gestione o nel funzionamento.

Competenze della Stazione Appaltante

Con riferimento al sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- raccolta delle iscrizioni degli utenti al servizio. Le iscrizioni contenenti i dati relativi a nome, cognome, recapito telefonico, e mail dell'iscritto al servizio e fascia ISEE corrispondente verranno forniti alla Concessionaria dal competente ufficio comunale in formato cartaceo o tramite e mail.

- definizione delle tariffe secondo proprie modalità.

Le tariffe per il servizio sono stabilite dal Comune con apposito provvedimento indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. Eventuali differenze riscontrate fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Concessionaria saranno a carico del Comune.

Art. 12 – IMPLEMENTAZIONE/MIGLIORIE AL SISTEMA INFORMATICO

La concessionaria deve apportare al sistema esistente le seguenti migliorie:

- Fornitura e attivazione del modulo "iscrizione on line" che permette al genitore di iscrivere il proprio figlio ai servizi comunali da casa propria.

ART. 13- VALORE COMPLESSIVO DELL’AFFIDAMENTO E FORME DI FINANZIAMENTO

Il dimensionamento della concessione riferita alle esigenze delle tre Amministrazioni è stimato in 75.868 pasti circa all'anno. Il costo pasto a base di gara viene definito in euro **4,00=.** + IVA. Il valore annuo viene quindi stimato in euro **311.288,00= + IVA.**

Il valore dell'affidamento, riferito alla durata di due anni scolastici, è stimato in euro **622.576,00= + IVA**, cui va detratto il costo orario della messa a disposizione da parte del Comune di Prato Sesia di un dipendente comunale (Operatrice - Cat. B/3 iniziale), per tutto il periodo dell'appalto per 2,5 ore giornaliere per ciascuna dipendente.

L'importo a base d'asta, pari ad euro 4,00= (Iva esclusa) è costituito dal prezzo unitario di un pasto. Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato speciale, inerenti e conseguenti al servizio affidato in concessione, nonché di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa, ed ancora di fornitura della merenda.

Il costo per la sicurezza relativo ai rischi da interferenza, non soggetto a ribasso d'asta, è valutato in Euro 0,011 a pasto.

Art.14 DURATA DELLA CONCESSIONE.

Il servizio decorrerà dall'inizio dell'anno scolastico 2015/16 (per gli asili nido dall'inizio del calendario dell'asilo nido) e fino alla chiusura dell'anno scolastico 2016/2017 (con eventuale centro estivo compreso) e comprenderà i giorni della settimana, esclusi i giorni festivi infrasettimanali (dal lunedì al venerdì).

Per il Comune di Ghemme il servizio decorrerà dal 01/01/2016.

La concessionaria si impegna ad iniziare il servizio, alle date sopra stabilite, anche se il contratto non è stato ancora formalmente sottoscritto.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, le Amministrazioni Comunali non avessero ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la concessionaria sarà obbligata a continuarlo per

un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Le Amministrazioni si riservano la facoltà, in analogia a quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente contratto/appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

La nuova aggiudicazione di servizi può avvenire mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto relativo al presente appalto, sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

ART. 15 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli Allegati che ne costituiscono parte integrante. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di garanzia e qualità chiesti dall'Amministrazione Comunale

La concessionaria può presentare in fase di esecuzione del servizio proposte migliorative, che non dovranno abbassare il livello degli standard minimi indicati.

ART. 16 - PIANO DI EMERGENZA

La ditta aggiudicataria, attraverso un proprio piano di emergenza, che non comporta costi aggiuntivi per le Amministrazioni Comunali, dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della preparazione presso la cucina attrezzata della Scuola dell'Infanzia Statale e dell'Asilo Nido Comunale, e presso il centro cottura messo a disposizione della concessionaria per i servizi relativi al Comune di Ghemme, Sizzano e Prato Sesia avvalendosi di altri centri di produzione, in modo da fornire comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche precisate nel presente capitolato.

Art. 17 - ONERI DELLA CONCESSIONARIA

Sono a carico della concessionaria:

- a) l'acquisto di tutti i generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;
- b) la preparazione dei pasti, secondo quanto espresso nel presente capitolato
- c) l'acquisto di tutte le attrezzature: pentole, tegami e stoviglie mancanti necessari per lo svolgimento del servizio;
- d) scodellamento e distribuzione dei pasti (tranne che nel Comune di Prato Sesia) nel rispetto dei menù approvati dall'ASL competente o delle tabelle delle grammature (riferite al pasto pronto per il consumo) allegate al presente Capitolato, dei tovaglioli e tovaglie mono uso in tutti i refettori. In occasione di gite scolastiche il pranzo sarà confezionato, per il trasporto, in sacchetti che la concessionaria metterà a disposizione;
- e) apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli per il pasto principale, per la merenda, nonché per la frutta ove prevista
- f) l'assunzione di tutto il personale occorrente all'espletamento del servizio che la Ditta concorrente indicherà per numero e qualifiche professionali nell'offerta. In particolare per i cuochi dovrà documentare che gli stessi sono diplomati presso un istituto professionale di stato dei servizi alberghieri e con esperienza di almeno cinque anni di lavoro presso refezioni scolastiche (con preparazione e somministrazione media giornaliera di n. 200 pasti).

Nel caso in cui per qualsiasi ragione i cuochi addetti alla mensa scolastica di Romagnano Sesia e all'Asilo Nido di Romagnano Sesia dovessero assentarsi per oltre un giorno, dovranno essere sostituiti con altre persone di uguale qualifica e pari esperienza e per la quale la Concessionaria fornirà specifica documentazione. Per assenze inferiori a giorni uno è consentita la supplenza dei Cuochi di cui sopra, con l'aiuto Cuoco/a. La Concessionaria si impegna a mantenere il personale in forza riservandosi variazioni nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi

g) giornalmente, terminato il servizio i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio mensa, refettori compresi, tutte le attrezzature, tavoli, sedie, posate, piatti, bicchieri, ecc. debbono essere lasciati adeguatamente puliti, riordinati, disinfettati. La ditta aggiudicataria sarà tenuta altresì a provvedere alla pulizia dei vetri, delle finestre, delle porte, delle maniglie, pareti, soffitti, zoccolature, radiatori dei locali in concessione. Non sono esclusi lo spazzamento ed il lavaggio quotidiano dei pavimenti delle refezioni, della cucina e magazzino;

h) la fornitura di tutti i prodotti e i materiali necessari per l'esecuzione delle pulizie di cui al precedente punto e) ed il detersivo per la lavastoviglie;

g) il trasporto, con personale e idonei mezzi propri, dei pasti dai centri cottura individuati a tutti i plessi scolastici oggetto del servizio nonché presso il Centro Anziani di Prato Sesia.

La fase di veicolazione dovrà essere compresa nella SCIA sanitaria inoltrata all'Asl competente, così come i mezzi utilizzati secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Deve essere previsto un piano di trasporto che tenga in considerazione degli orari di inizio mensa specificati per ciascun servizio e plesso. Così come dovranno essere rispettate le tempistiche di fine cottura e trasporto specificate all'art. 44.

Il trasporto dei contenitori, nonché il loro ritiro e relativo lavaggio dopo l'uso, dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria nello stesso giorno dell'utilizzo.

l) la ditta concessionaria, provvederà inoltre, a sue cure e spese, senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale, alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali concessi, delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari, che si rendessero necessarie per la regolare ed efficace continuità del servizio.

La ditta concessionaria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdita e danneggiamenti resta a totale carico della ditta.

m) la riparazione di tutti i guasti agli impianti, alle attrezzature, alle apparecchiature nonché la riparazione dei guasti ai locali della cucina, causati da incuria o imperizia da parte della Concessionaria;

n) i pranzi nel refettorio della scuola secondaria di primo grado di Romagnano Sesia e i pranzi dei plessi scolastici di Ghemme e Prato Sesia (nonché del Centro Incontro di Prato Sesia) saranno serviti in piatti, posate e bicchieri a perdere idonei, forniti dalla ditta aggiudicataria. I pranzi trasportati saranno contenuti in apposite teglie, pentole e tegami idonei a mantenere sia la temperatura che le qualità organolettiche dei cibi e dal lavaggio dei quali si farà carico la Concessionaria. Deve essere garantita la stessa tipologia di servizio anche in caso di numero di prenotazioni limitato;

o) è tenuta ad osservare le modalità di raccolta differenziata in vigore sui vari territori comunali e depositare i rifiuti all'esterno dell'edificio nel punto di raccolta stabilito dai Comuni;

p) di impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;

q) Rimborso forfettario al Comune di Romagnano Sesia, che mette a disposizione il proprio centro cottura degli importi relativi alla fornitura dell'acqua potabile, dell'energia elettrica e del gas metano (per cucina e riscaldamento) occorrenti a garantire l'erogazione del servizio e la derattizzazione. Il relativo importo sarà comunicato dall'Amministrazione Comunale del Comune di Romagnano Sesia.

r) polizza assicurativa per la responsabilità civile e RCVT che dovrà comprendere anche il rischio derivante dalla preparazione dei cibi con il massimale non inferiore a euro 3.000.000,00

ART. 18 – SOPRALLUOGHI

L'Impresa partecipante ha l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli impianti, gli arredi, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti il servizio fornito.

I sopralluoghi saranno effettuati in orari tali da non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione e da concordare con i Comuni.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate via fax all'Ufficio Istruzione del Comune di Romagnano Sesia (n. 0163/826496).

Al termine della visita il dipendente comunale che ha presenziato al sopralluogo rilascerà un'attestazione che dovrà essere allegata alla richiesta di ammissione alla gara.

Art. 19 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori dal controllo della concessionaria e dell'Amministrazione Comunale e che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

STRUTTURE ATTREZZATURE E ARREDI
--

ART. 20 – CENTRI COTTURA DELL'IMPRESA.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti che necessitano di essere effettuati presso centri cottura della concessionaria dovranno essere totalmente eseguite e portate a termine in strutture adeguate, dotate di tutte le necessarie autorizzazioni di legge relative ad un centro cottura con produzione di pasti (prodotti con modalità di legume fresco-caldo) e veicolati sia in legume refrigerato, sia in legume fresco caldo, completi delle attrezzature necessarie e con una capacità produttiva totale che comprenda il numero giornaliero di pasti che la concessionaria è chiamata a fornire. A tal proposito in sede di gara dovrà essere fornita tutta la documentazione di legge (SCIA – segnalazione certificata inizio attività) che dimostri il rispetto di quanto previsto nel presente articolo. Dovrà essere inoltre fornita idonea

documentazione che dimostri la disponibilità del centro cottura da parte del Concessionario per l'intero periodo dell'appalto

ART. 21 - MODALITÀ DI CONCESSIONE IN USO DI LOCALI ED ATTREZZATURE COMUNALI.

All'atto dell'aggiudicazione della concessione, le Amministrazioni Comunali concederanno in uso gratuito alla concessionaria i locali delle scuole e degli asili nido destinati a cucina e refettorio, magazzino con gli impianti, attrezzature, arredi e quant'altro compreso nell'inventario che verrà redatto a cura di un rappresentante della ditta alla presenza di un incaricato del Comune.

Di tutto il complesso dei beni immobili, attrezzature fisse e mobili e degli arredi, affidato alla ditta aggiudicataria, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso degli immobili ed attrezzature.

La ditta concessionaria provvederà, a sue cure e spese, senza nulla pretendere dalle Amministrazioni Comunali, alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali concessi, delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari, che si rendessero necessarie per la regolare ed efficace continuità del servizio.

La ditta concessionaria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdita e danneggiamenti resta a totale carico della ditta.

Art. 22 - NUOVE ATTREZZATURE E APPARECCHIATURE

In funzione di nuove reali esigenze di servizio, i Comuni potranno richiedere di acquistare ed installare a spese della Concessionaria nuove attrezzature o apparecchiature la cui funzionalità e caratteristiche tecniche saranno definite dai Comuni stessi.

Alla scadenza dalla presente convenzione, le apparecchiature o le attrezzature suddette, potranno essere acquistate dai Comuni al valore che verrà stimato.

MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

ART. 23 - MENÙ

I menù, destinati a tutti gli utenti indicati all'art. del presente Capitolato Speciale d'Oneri che sono **allegati lett. A/1)** in via indicativa, saranno sottoposti ad approvazione del locale SIAN prima del loro uso, ed in ogni caso ogni qualvolta vi si apportino una modifica.

La concessionaria, senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo, si impegna a fornire gli alimenti e a somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari, quali:

a) "la dieta in bianco". Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso asciutti, conditi con olio extra vergine,

secondi piatti

- carni bianche al vapore, alla piastra, lessata,
- prosciutto cotto;
- 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 o la banana.

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

Per quanto riguarda l'asilo nido la predisposizione di diete in bianco può essere prevista anche a semplice richiesta dell'educatore, senza necessità di certificato medico. La dieta in bianco per tale tipo di utenza consiste in pasta o riso in bianco, verdura e una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanza che vengono concordate tra le parti.

b) per soggetti affetti da malattia "celiaca", soggetti "diabetici" e soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere da pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali per comprovate situazioni patologiche, diete speciali per:

- i soggetti affetti da malattia celiaca;
- i soggetti diabetici;
- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

I menù per diete speciali saranno richiesti dall'utenza mediante presentazione di certificato medico convalidato dai competenti uffici dell'A.S.L. – e successivamente comunicato all'Amministrazione Comunale.

Per questi soggetti dovranno essere redatti appositi menù che rispettino le stesse tipologie di pietanze previste per i menù non speciali (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: pizza, lasagne o pasta ripiena per celiaci, biscotti per merenda privi di lattosio per gli intolleranti a questo tipo di zucchero).

c) dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza convalidata dall'Amministrazione Comunale, diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi, preventivamente concordate con i genitori ed i medici del SIAN. Per questi soggetti dovranno essere redatti appositi menù che prevedano alternative non ripetitive e varie nell'arco della settimana

ART. 24 - STRUTTURA DEI MENÙ

Oltre al menù riportato all' allegato **lett. A/1)**, gli utenti degli asilo nido di Ghemme e Romagnano, usufruiranno di un menù diversificato secondo le fasce di età.

Si riporta, a titolo puramente indicativo ed esemplificativo, la struttura dei menù relativi ai lattanti ed ai bambini in via di svezzamento:

Struttura dei menù lattanti (3-6 mesi):

Secondo dieta personale definita dal pediatra:

Latte di proseguimento con eventuali biscotti;

Pappa in brodo vegetale (crema di riso, mais, tapioca, pastina agglutinata) con l'aggiunta

eventuale di liofilizzato o omogeneizzato di carne (pollo, agnello, tacchino, coniglio, manzo, vitello);

Frullato di frutta (mele, pere, banane).

Struttura dei menù bambini in corso di svezzamento (6-12 mesi):

Secondo dieta personale definita sulla base delle indicazioni del pediatra e del menù in vigore per i bambini dai 12 ai 36 mesi:

Merenda di metà mattina: Latte di proseguimento con biscotti o frutta o frullato di frutta

Pranzo: Un primo composto da pastina o semolino o crema multicereali o altri tipi di crema in brodo vegetale, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano;

Un secondo composto da omogeneizzato di carne o pesce, o carne fresca o liofilizzato di pesce o filetto di platessa surgelato oppure formaggio fresco (crescenza, ricotta, caprino, robiola), o omogeneizzato di formaggio, oppure prosciutto cotto di alta qualità;

Un contorno: verdure fresche di stagione cotte;

Pane

Merenda pomeridiana: Frullato di frutta fresca di stagione o yogurt di frutta o omogeneizzato di frutta o succo di frutta

Per gli utenti delle scuole dell'Infanzia alle ore 15,00 verrà distribuita la merenda specificata all' allegato **lett. A/1**),

“Pranzi al sacco” in caso di uscite. Tale fornitura oltre che per le uscite potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. Per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici che permettano di mantenere la catena del freddo.

Composizione:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,50;
- tovagliolo e bicchiere di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o crudo e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente)
- 1 barretta di cioccolato da 20 gr.
- n. 1 frutto di stagione o n. 1 merendina dolce confezionata

Pane pezzatura da 50-60 gr.

Per adulti ed alunni scuola secondaria di primo grado in quantità di 150-180 gr.

Pizza pomodoro e mozzarella 220 gr.

Formaggi 60 gr.

Per adulti ed alunni scuola secondaria di primo grado in quantità di 110 gr.

Affettati magri gr. 50.

Per adulti ed alunni scuola secondaria di primo grado in quantità di 100 gr.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche/culturali/religiose.

Il pranzo deve essere confezionato in sacchetti individuali ad uso alimentare.

ART. 25 - VARIAZIONE DEI MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con le Amministrazioni Comunali e successivamente inviate, per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata dalla concessionaria senza la specifica autorizzazione scritta delle Amministrazioni Comunali

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

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'Amministrazione Comunale purchè equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. La concessionaria dovrà essere disponibile a collaborare ed accogliere progetti di educazione alimentare dell'A.S.L. e dell'Istituto Comprensivo G.Curioni, che verranno proposti dalle Amministrazioni Comunali, nel rispetto delle linee guida del SIAN e della Regione Piemonte e della lista degli ingredienti previsti dal Capitolato.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 26 - SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti che si intendono tutte richiamate, in particolare Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R.n.327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, D.Lgs.vo n. 193/2007 e regolamenti CE n. 852/2004, 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004, Reg. CE 1169/2011, alle *"linee guida per la ristorazione collettiva scolastica"* – Regione Piemonte, Luglio 2002, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La concessionaria ha l'obbligo di redigere ed applicare procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi delle leggi vigenti (Reg. CE 852/2004). Il documento di autocontrollo deve inoltre contenere una specifica procedura relativa alla gestione degli allergeni e relative diete speciali.

Il manuale di autocontrollo deve infine contenere le buone prassi igieniche che la concessionaria si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Devono essere predisposti documenti di autocontrollo anche per tutti i centri di distribuzione. Deve essere inoltre adottato un efficace sistema di rintracciabilità secondo il Reg. CE 178/2002

ART. 27 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le Amministrazioni Comunali promuovono l'utilizzo di alimenti D.O.P., I.G.P. e tradizionali, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione. Inoltre richiedono e promuovono l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

Le Amministrazioni Comunali vietano l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

Le caratteristiche merceologiche e la tipologia delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato A/2 – A/3 al capitolato – "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari".

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune di Romagnano Sesia, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dei propri centri cottura, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

La concessionaria dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti, compreso gli allergeni presenti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ART. 28 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 29 - GARANZIE DI QUALITÀ'

La concessionaria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 30 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Nelle cucine a disposizione del concessionario e nei centri cottura di Romagnano Sesia dovranno essere individuate le aree di lavorazione, cottura e spedizione pasti ed il personale durante le lavorazioni dovrà rispettare le diverse aree evitando di svolgere più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Gli impianti frigorifero dovranno essere identificati con la tipologia di prodotti conservati.

Tutte le attività inerenti la preparazione dei pasti dall'arrivo delle materie prime, alla conservazione, lavorazione, cottura, confezionamento, trasporto e somministrazione dovranno essere svolte nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle Linee guida della ristorazione Scolastica regione Piemonte anno 2002.

ART. 31 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi devono essere adeguatamente protetti ed identificati.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati ed eliminati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I semilavorati in attesa di cottura devono essere adeguatamente identificati e conservati ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad uso esclusivo ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi in materia.

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

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

ART. 32 - RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata tranne quelli indicati all'articolo 36 "Linea refrigerata".

MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 33 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale e devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di autocontrollo igienico, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

ART. 34 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C. ai sensi del D.P.R. n. 327/80.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali per esempio affettati, formaggi, insalata di riso, piatti cotti da consumarsi freddi, verdure da consumarsi crude, ecc. e durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 35 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere posti in cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali; il tempo utile allo scongelamento dei prodotti dovrà essere il più breve possibile ed in ogni caso non dovrà essere superiore a 24 ore.
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita, deve essere macinata in giornata direttamente nel locale cucina;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata direttamente nel locale cucina;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio sono vietate;

- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalle vigenti Leggi;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 36 - LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata a + 4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra preparazione e consumo dei seguenti prodotti: arrosti, brasati e bolliti.

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

ART. 37 - PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 38 - CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla vigente normativa.

Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di legge.

ART. 39 – FORNITURA DI ACQUA.

Dovrà essere fornito un numero adeguato di caraffe in materiale plastico munito di coperchio al fine di soddisfare la fornitura di acqua erogata presso la cucina e i refettori, pari ad una caraffa ogni 6 utenti.

La concessionaria dovrà effettuare ad inizio anno scolastico e, successivamente ogni 6 mesi il controllo igienico – sanitario dell'acqua erogata così come previsto dalle linee guida Regione Piemonte sul controllo delle acque anno 2012..

I controlli dovranno essere effettuati presso le cucine di Romagnano Sesia e tutti i refettori delle scuole specificate all'art. 2 del presente Capitolato Speciali d'onori.

L'acqua deve essere distribuita esclusivamente con caraffe in materiale plastiche idoneo al contatto con gli alimenti, munito di coperchio.

Per gli asili nido deve essere prevista la fornitura di acqua in bottiglia con le caratteristiche riportate all'A/2

ART. 40 – GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Le diete speciali specificate all'art. 23 devono essere preparate secondo la specifica procedura di gestione diete speciali che dovrà prevedere la gestione di tutte le fasi dall'approvvigionamento, allo stoccaggio delle materie prime e pentolame e stoviglie dedicate, alla lavorazione, alla conservazione delle diete, alla modalità di termosigillatura dei piatti, alla gestione delle rimanenze, alla somministrazione.

Tale procedura dovrà prevedere una sezione per la preparazione delle diete per celiaci e dovrà essere in linea con gli indirizzi dell'Associazione Italiana Celiachia. In particolare, dovrà essere forniti al personale indumenti monouso da utilizzare al momento della preparazione delle diete per celiaci e dovrà essere presente la seguente dotazione dimensionata per il numero degli utenti intolleranti al glutine, idoneamente identificata e riposta in contenitore munito di coperchio a chiusura ermetica che possa segregare in modo adeguato:

- pentole con coperchio per la cottura dei primi piatti
- padella con coperchio per la cottura di secondi piatti
- teglietta con coperchio
- scolapasta
- coltelli, forchette e cucchiari per la lavorazione e cottura
- piatti fondi e piani in ceramica
- bicchiere
- posate

Presso i refettori dovranno essere presenti ed in numero adeguato per gli utenti intolleranti al glutine:

- coltelli, forchette e cucchiari
- piatti fondi e piani dello stesso materiale dei piatti destinati alle altre utenze, ma identificabili
- bicchiere

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermini. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.

Presso i refettori il personale addetto dovrà somministrare il pasto direttamente all'utente utilizzando stoviglie e piatti dedicati.

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

Il Personale della Concessionaria dovrà essere formato preventivamente ad inizio appalto e annualmente con corsi di aggiornamento.

ART. 41 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Presso i centri di cottura deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- o il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- o il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- o ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- o il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- o il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 42 - CONTENITORI

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica.

I contenitori devono essere in polipropilene espanso od altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

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

Le diete speciali devono essere consegnate in mono porzione ed essere chiaramente contrassegnate per l'identificazione dell'utente a cui sono destinate.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore. È espressamente vietata la consegna del pane in sacchi di farina riciclati.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

È vietata la consegna di frutta in cassette o di prodotti sfusi senza idonea protezione.

I contenitori isotermici, forniti dall'impresa, dovranno essere ritirati giornalmente a fine servizio nello stesso giorno di utilizzo per tutti i servizi oggetto della concessione e sanificati presso il Centro di Cottura.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

La concessionaria dovrà produrre l'elenco di tutte le apparecchiature ed attrezzature utilizzate per la veicolazione allegando le relative schede tecniche.

ART. 43 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R.327/1980 e a quanto previsto dal regolamento CE n. 852/2004. Tali mezzi dovranno essere in possesso di tutta la documentazione prevista dalle vigenti normative, comprese quelle igienico-sanitarie.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. n. 327/1980.

La concessionaria deve elaborare un piano dei trasporti, da produrre in sede di offerta, che costituirà elemento di valutazione.

ART. 44 - ORARI DI FINE COTTURA, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Non è ammessa la preparazione anticipata di primi piatti (paste asciutte e risotti).

Il termine della cottura deve essere effettuato immediatamente prima del confezionamento nei contenitori e devono essere effettuate 3 cotture separate per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria.

Il trasporto dei pasti confezionati dal centro di produzione ai refettori deve avvenire entro un tempo massimo di 30 minuti con un anticipo di 15 minuti massimo rispetto all'orario previsto per la somministrazione. Tra il termine della cottura dei pasti, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 30 (trenta) minuti per quanto riguarda la cucina presso la scuola dell'infanzia e l'asilo nido del Comune di Romagnano Sesia e più di 45 (quarantacinque) minuti (questo limite costituisce valore massimo) per il centro

cottura messo a disposizione della concessionaria. Deve essere predisposto un crono programma delle attività di produzione pasti, trasporto e somministrazione pasti che sarà oggetto di valutazione.

I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali

Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni centro refezionale la concessionaria emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dalla concessionaria l'orario di carico e di partenza del mezzo.

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 45 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE

La concessionaria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.

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

La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 15 minuti, mediante l'impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente.

ART. 46 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale della concessionaria nei locali ad uso refettorio dei centri refezionali (tranne che nelle scuole di Prato Sesia e Sizzano). Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e monili in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie o tovaglie monouso, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie (o caraffe) di acqua;
5. all'arrivo dei contenitori isotermini
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare.
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
8. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
9. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
10. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
11. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
12. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

13. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
14. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
15. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
16. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
17. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
18. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;

ART. 47 - TABELLA GRAMMATURE – TABELLA PESI A COTTO

La concessionaria deve predisporre la tabella delle grammature per singola ricetta sulla base dei menù offerti secondo le indicazioni dell'ASL e una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni categoria di utenti. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite alle Amministrazioni Comunali ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 48 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI

La concessionaria è tenuta ad affiggere nei locali di cucina, locali di consumo, ed in luogo accessibile ai familiari, il menù e quanto previsto dalla vigente normativa in materia di informazioni al consumatore (Reg. CE 1169/2011).

PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

ART. 49 - PIANO DELLE PULIZIE

Al termine della refezione la concessionaria dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali dei Centri di Cottura e dei Centri refezionali, delle relative attrezzature, arredi e suppellettili impiegando un adeguato numero di addetti.

La concessionaria deve predisporre un piano di disinfezione e sanificazione di cui dovrà fornire copia alle Amministrazioni Comunali. La concessionaria, presso il Centro di Produzione Pasti ed i centri refezionali, dovrà compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

ART. 50 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE

Tutti i detersivi ed i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

La concessionaria deve provvedere a fornire, presso ogni centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

ART. 51 - DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 52 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 53 - RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti. È vietato l'accumulo nelle aree adiacenti al centro cottura.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La concessionaria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dalle Amministrazioni Comunali in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dalla concessionaria.

PERSONALE

ART. 54 - PERSONALE

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze della concessionaria.

La concessionaria ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'affidamento, salvo esplicita rinuncia individuale.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dalla concessionaria per le fasi di lavorazione loro inerenti.

Il personale impegnato nella presente concessione operante nei locali dell'Amministrazione deve essere identificabile mediante esposizione di un tesserino di riconoscimento, contenente dati anagrafici, ruolo e una fotografia del dipendente.

La concessionaria è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e a dotarlo di tutto quanto è necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n.81/2008).

ART. 55 - ORGANICO ADDETTI

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalle Amministrazioni comunali.

Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze del Concessionario.

Il Concessionario, dovrà utilizzare nell'ambito del servizio, la messa a disposizione di 1 dipendente comunale del Comune di Prato Sesia, addetto allo scodellamento (Operatrice - Cat. B/3 iniziale), per il periodo dell'appalto - per n. 2,5 ore giornaliere, il cui costo verrà rimborsato al Comune.

La concessionaria deve individuare e comunicare alle Amministrazioni Comunali il nominativo del Direttore del servizio di cui al successivo art. 57 e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

La concessionaria deve individuare e comunicare alle Amministrazioni Comunali il nominativo di un responsabile per la gestione delle iscrizioni, prenotazioni e incasso dei pasti.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla concessionaria.

L'organico deve comunque prevedere la presenza nei centri cottura di Romagnano Sesia, di un cuoco ed un aiuto cuoco con le caratteristiche riportate all'art. 17 del presente Capitolato speciali d'oneri, oltre ad un altro cuoco sempre con le medesime caratteristiche sopra enunciate, nel centro cottura dell'asilo nido.

L'organico deve essere riconfermato tramite elenco nominativo all'Amministrazione Comunale. con frequenza semestrale a mezzo lettera.

Le Amministrazioni Comunali si riservano il diritto di chiedere alla concessionaria. la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso la concessionaria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La concessionaria deve inoltre presentare alle Amministrazioni Comunali copia del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

ART. 56 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni centro di ristorazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti. Nel caso in cui per qualsiasi ragione i cuochi delle cucine della scuola dell'infanzia e dell'Asilo Nido di Romagnano Sesia dovessero assentarsi per oltre un giorno, dovranno essere sostituiti con altro personale di uguale qualifica e pari esperienza e per la quale la Concessionaria fornirà specifica documentazione.

La Concessionaria si impegna a mantenere il personale in forza riservandosi variazioni nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi e che dovrà essere preventivamente approvato dalle Amministrazioni Comunali. In mancanza di tale approvazione la concessionaria non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 57 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti delle Amministrazioni Comunali e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la concessionaria.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno quinquennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e di essere presente entro un'ora dalla chiamata. Il responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio,

anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalle Amministrazioni Comunali. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone comunicazione alle Amministrazioni Comunali.

ART. 58 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Amministrazione Comunale;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività delle Amministrazioni Comunali;
- non deve trattenersi con i dipendenti delle Amministrazioni Comunali durante le ore lavorative se non attinenti al servizio;
- deve mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività delle Amministrazioni Comunali o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Le Amministrazioni Comunali potranno promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della concessionaria che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 59 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

La concessionaria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento.

Nel caso in cui la concessionaria abbia già tenuto dei corsi di formazione ed addestramento per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente Capitolato, la stessa è tenuta a produrre la documentazione del caso.

In ogni caso, la concessionaria è tenuta a svolgere almeno due incontri annuali di aggiornamento, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalle Amministrazioni Comunali.

A tali incontri potranno partecipare anche le Amministrazioni Comunali con propri incaricati; a tale scopo la concessionaria informerà gli Uffici preposti delle Amministrazioni Comunali circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

ART. 60 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

La concessionaria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/1980 e regolamento CE n. 852/2004) da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento del D.Lgs. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici all'Amministrazione Comunale.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per il trasporto, la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Il vestiario e i D.P.I. dovranno essere sostituiti in caso di loro usura ed almeno annualmente.

ART. 61 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative e istruito relativamente alle procedure di autocontrollo previste dal piano predisposto dalla concessionaria ai sensi del regolamento CE n. 852/2004).

ART. 62 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

La concessionaria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalle Amministrazioni Comunali.

La concessionaria. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La concessionaria deve, in ogni momento, a semplice richiesta dei Comuni, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 63 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il personale deve essere iscritto nel libro paga del concessionario.

Il concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Su richiesta delle Amministrazioni Comunali, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste (DURC).

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico del concessionario.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 64 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo alla concessionaria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

La concessionaria deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui al D.legs.vo n. 81/2008 tenendolo a disposizione.

ART. 65 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

La concessionaria deve comunicare ai Comuni il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 66 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

La concessionaria dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;

- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 67 - DIVIETI

È fatto divieto al personale della concessionaria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 68 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

La concessionaria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

La concessionaria deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

ART. 69 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico della concessionaria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente della concessionaria

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 70 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI.

E' facoltà delle Amministrazioni Comunali effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso le Cucine ed i locali Refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla concessionaria. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

ART. 71 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL territoriale;
- gli incaricati dalle Amministrazioni Comunali;
- la commissione mensa; se richiesto dai Comuni, la concessionaria dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dalle Amministrazioni Comunali.

La concessionaria provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ai Consiglieri Comunali e a tutti i visitatori autorizzati dai Comuni, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare, durante la visita alla Cucina; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 72 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dalle Amministrazioni Comunali, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della concessionaria

Il personale della concessionaria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- la regolarità dei versamenti contributivi, assistenziali, previdenziali e assicurativi (DURC);
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla concessionaria o dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.
I tecnici dei Comuni ed i tecnici specializzati incaricati dai Comuni effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
Nulla può essere richiesto ai Comuni per la quantità di campioni prelevati.

ART. 73 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dalle Amministrazioni Comunali potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dai Comuni provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Le Amministrazioni Comunali provvederanno entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla concessionaria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla concessionaria.

ART. 74 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

PENALI

ART. 75 - PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Le Amministrazioni Comunali a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità da intendersi come limite massimo:

1) Standard merceologici.

- 1.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
- 1.2. € 520 (cinquecentoventi)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.3. € 520 (cinquecentoventi)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
- 1.4. Prezzo pasto decurtato del 5% in caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica (quando previsti) con comunicazione da parte dell'I.A., nel limite massimo di n. 5 giornate al mese. Al superamento del limite detto l'A.C. si riserva di applicare discrezionalmente le penali di cui ai punti 1.1 o 1.5.
- 1.5. Prezzo pasto decurtato del 50% nel caso in cui la concessionaria non avverta le Amministrazioni Comunali del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica (quando previsti).

2) Quantità.

- 2.1. € 520 (cinquecentoventi)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

- 2.2. € 5.200 (cinquemiladuecento)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 2.600 (duemilaseicento)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.4. € 520 (cinquecentoventi)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate.
- 2.5. € 260 (duecentosessanta)
Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
- 2.6. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

3) *Rispetto del menù.*

- 3.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- 3.2. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- 3.3. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- 3.4. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)
- 3.5. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del menù previsto (merenda)

4) *Igienico-sanitari.*

- 4.1. € 520 (cinquecentoventi)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 260 (duecentosessanta)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 1.100 (millecento)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 520 (cinquecentoventi)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 520 (cinquecentoventi)
Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
- 4.6. € 1.100 (millecento)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 1.100 (millecento)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.8. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri Refezionali.
- 4.9. € 520 (cinquecentoventi)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.10. € 520 (cinquecentoventi)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.11. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
- 4.12. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

- 4.13 € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
- 4.14 € 1.100 (millecento)
nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.
- 4.15 € 1.100 (millecento)
nel caso di mancato rispetto delle procedure per la gestione delle diete speciali.

5) Tempistica.

- 5.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3 € 3.000 (tremila)
Mancato rispetto della tempistica di attuazione degli interventi indicati nell'offerta tecnico-qualitativa alle voci "Migliorie e innovazioni del servizio".

6) Personale.

- 6.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme di cui al presente Capitolato Speciale.

Le Amministrazioni Comunali, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltreranno con lettera raccomandata alla concessionaria notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

La concessionaria avrà tempo 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'Amministrazione Comunale, la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che le Amministrazioni Comunali sono tenute ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della concessionaria; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale le Amministrazioni Comunali possono procedere alla risoluzione del contratto.

CONTRATTO, PAGAMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 76 - VALORE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

La concessionaria è tenuta a produrre tutta la documentazione richiesta dalle Amministrazioni Comunali ed a sottoscrivere il contratto con ciascuna Amministrazione Comunale.

Il contratto di concessione sarà redatto in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese di quest'ultimo, nessuna esclusa ed eccettuata, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa.

La costituzione delle cauzioni definitive e la stipulazione dei contratti, in qualsiasi forma, avverrà presso i singoli enti aderenti alla gara. Ciò per la quota parte di competenza.

Il valore del contratto, determinato ai fini dell'art. 28 del D.Lgs. 163/2006 è rappresentato dal valore complessivo presunto del servizio affidato in riferimento alla

durata anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017 e all'eventuale rinnovo di ulteriori anni due (a.s. 2017/2018 e 2018/2019) IVA esclusi ed oneri per la sicurezza inclusi.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che la stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'appaltatore dovrà costituire una cauzione definitiva prima della stipula del contratto, pari al 10% (dieci per cento) del prezzo di aggiudicazione al netto dell'iva, da prestare nelle forme e modalità previste dall'art. 113 del D.lgs.vo.n.163/2006. La stessa dovrà essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo del canone d'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto, fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che la concessionaria ha adempiuto integralmente agli obblighi previsti dal C.C.N.L. e dagli accordi integrativi, vigenti nella località dove si svolge il servizio e comunque per un periodo non inferiore a 180 giorni.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al dieci per cento (10%), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); ove il ribasso sia superiore al venti per cento (20%), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%).

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del Codice dei contratti pubblici da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

ART. 77 - RICHIESTA DI ESECUZIONE DI PRESTAZIONI PRIMA DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, l'Amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata, in relazione a casi di straordinaria necessità, determinati da situazioni contingibili ed urgenti, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo secondo quanto previsto dal precedente art. 76 del presente capitolato.

ART. 78 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la concessionaria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto nei confronti delle Amministrazioni Comunali e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalle Amministrazioni Comunali.

ART. 79 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla concessionaria di cedere o subappaltare totalmente o parzialmente il servizio affidato, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso le Amministrazioni Comunali e verso i terzi si intenderà la concessionaria.

ART. 80 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione del servizio oggetto della presente concessione è assunta totalmente dalla concessionaria, rimanendo i Comuni sollevati e indenni da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accedere nell'esercizio della presente concessione.

All'uopo la Concessionaria è tenuta a sottoscrivere polizza assicurativa contro eventuali rischi di responsabilità RCV/RCT di cui sopra, con massimali di euro 3.000.000 con i Comuni che dovrà essere prodotta anteriormente alla stipula del contratto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui sopra, l'a concessionaria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto delle Amministrazioni, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

ART. 81 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della concessionaria. Nessun compenso è dovuto dalle Amministrazioni Comunali per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte delle Amministrazioni Comunali.

ART. 82 – I.V.A. E PAGAMENTI

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica.

Il concessionario provvederà a fatturare mensilmente ai Comuni il costo dei pasti gratuiti o usufruenti di riduzione di tariffa nonché la differenza, che farà capo direttamente ai Comuni, fra il corrispettivo del singolo pasto e il costo del pasto a carico dell'utenza.

Il pagamento del compenso dovuto per regolare esecuzione del servizio avverrà sulla base delle fatture, da liquidarsi entro 30 giorni dalla presentazione, previa verifica positiva di conformità del servizio alle previsioni contrattuali, emesse mensilmente dalla concessionaria, che dovranno essere corredate dalle bolle di consegna, e da ogni altra documentazione che le Amministrazioni Comunali riterranno utile e necessaria per i controlli.

Unitamente alla fattura la concessionaria dovrà trasmettere:

- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, firmata dal proprio legale rappresentante attestante le ultime dichiarazioni obbligatorie I.N.P.S. e I.N.A.I.L.;
- dichiarazione che tutti gli operatori impegnati sono lavoratori dipendenti o soci lavoratori o titolari di specifico incarico e che ogni obbligo contributivo, previdenziale e assicurativo relativo a detti rapporti di lavoro è stato assolto.

Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- estremi della comunicazione delle Amministrazioni con la quale la stessa ha informato la concessionaria dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art. 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);
- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto della concessione;
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni bancarie.

CIG
DURC

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (R.T.I. o A.T.I.), le Amministrazioni procederanno al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovranno indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Le fatture dovranno essere compilate indicando il numero dei pasti consegnati nel corso del mese, suddivisi per scuola e per tipologia del pasto.

L'I.V.A. è a carico delle Amministrazioni Comunali nella misura prevista dalla legge.

I Comuni potranno rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Con l'accettazione del presente affidamento il Concessionario assume, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010 e s.m.i..

Assunzione delle morosità: le morosità saranno a carico dei Comuni. La presa in carico degli utenti morosi avviene ogni fine anno scolastico. I Comuni provvedono successivamente alla riscossione coattiva degli importi dovuti.

ART. 83 - IMPEGNO PREZZI

I prezzi di aggiudicazione sono impegnativi e vincolanti per tutta la durata della concessione.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dai Comuni tutti i servizi e le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

I prezzi di aggiudicazione sono soggetti a revisione dalla richiesta della concessionaria, qualora successivamente alla scadenza del 1° anno di gestione, l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati, subisca una variazione di almeno il 3%. Qualora ciò accada, la variazione successiva deve essere riferita al nuovo prezzo contrattuale, determinatosi dopo la variazione applicata.

Per la richiesta di adeguamento del prezzo, si dovrà tener conto che l'applicazione delle tariffe adeguate dovrà decorrere dall'inizio di ogni anno scolastico, e quindi entro inizio settembre di ciascun anno.

ART. 84 - FACOLTA' DI RECESSO

Le Amministrazioni Comunali, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi, o di ordine interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio di cui all'oggetto dovessero subire variazioni, nel corso di validità del presente contratto, si riservano la facoltà di recedere unilateralmente e insindacabilmente dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 60, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere risarcimento danni o compensi di sorta, ai quali essa dichiara già fin d'ora di rinunciare.

Le Amministrazioni si riservano la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, per motivi di pubblico interesse.

Il recesso è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi quindici (15) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma 3.

Qualora le Amministrazioni si avvalgono della facoltà di recesso unilaterale, esse si obbligano a pagare alla concessionaria un'indennità corrispondente a quanto segue:

- prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
- spese sostenute dalla concessionaria;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ART. 85 - CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE- E SOSPENSIONE DELLA CONCESSIONE PER VOLONTÀ' DELLE AMMINISTRAZIONI. RECESSO DELLA CONCESSIONARIA.

1. Fatto salvo quanto stabilito dal precedente art. 19, per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili alle Amministrazioni, le stesse possono sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative alla presente concessione per tutta la durata della causa ostativa.

2. Decorso un periodo di sei (6) mesi è facoltà della concessionaria recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese.

3. Le Amministrazioni, fermo quanto previsto nel comma precedente, si riservano la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di sei (6) mesi senza che la concessionaria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

4. Le Amministrazioni provvedono a comunicare per iscritto alla concessionaria la sospensione dell'esecuzione almeno ventiquattro (24) ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

5. Qualora l'avvio dell'esecuzione del contratto avvenga in ritardo rispetto al termine indicato nel contratto per fatto o colpa imputabile alle Amministrazioni, la concessionaria può chiedere di recedere dal contratto. Nel caso di accoglimento dell'istanza di recesso la concessionaria ha diritto al rimborso di tutte le spese contrattuali nonché di quelle effettivamente sostenute e documentate, ma in misura non superiore ai limiti stabiliti dal regolamento. Ove l'istanza della concessionaria non sia accolta e si proceda tardivamente all'avvio dell'esecuzione del contratto, lo stesso

concessionario ha diritto ad un compenso per i maggiori oneri dipendenti dal ritardo, le cui modalità di calcolo sono stabilite dal regolamento.

6. La facoltà delle Amministrazioni di non accogliere l'istanza di recesso dell'appaltatore non può esercitarsi, con le conseguenze previste dal precedente comma 5, qualora il ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto superi la metà del termine utile contrattuale o comunque sei mesi complessivi.

7. Nel caso di recesso della concessionaria dal contratto per ritardo nell'avvio dell'esecuzione attribuibile a fatto o colpa delle Amministrazioni in base a quanto previsto dalla vigente normativa, la concessionaria stessa ha diritto al rimborso delle spese contrattuali nonché delle altre spese effettivamente sostenute e documentate in misura comunque complessivamente non superiore alle seguenti percentuali, calcolate sull'importo netto dell'appalto:

- 1,00 per cento per la parte dell'importo fino a 258.228 euro;
- 0,50 per cento per la eccedenza fino a 1.549.370 euro;
- 0,20 per cento per la parte eccedente i 1.549.370 euro.

8. Oltre alle spese di cui al comma precedente, la concessionaria ha diritto al risarcimento dei danni dipendenti dal ritardo, pari all'interesse legale calcolato sull'importo corrispondente alla produzione media giornaliera, determinata sull'importo contrattuale dal giorno di notifica dell'istanza di recesso fino alla data di avvio dell'esecuzione del contratto.

9. Oltre alle somme espressamente previste nel precedente comma nessun altro compenso o indennizzo spetta all'appaltatore.

ART. 86 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le Amministrazioni Comunali a seguito di ripetute infrazioni della concessionaria possono unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla concessionaria i motivi mediante lettera A/R.

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

- apertura di una procedura concorsuale a carico della concessionaria.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte della concessionaria;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari e alle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte, nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- gravi danni prodotti agli impianti e alle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26/5/1997 n. 155;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'Amministrazione Comunale;
- qualora, dopo due richiami scritti, la concessionaria non si conformi alle richieste contenute in tali richiami;
- quando la concessionaria si renda colpevole di frode e negligenze degli obblighi contrattuali.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione delle Amministrazioni Comunali, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora le Amministrazioni Comunali si avvalgano di tale clausola, la concessionaria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalle Amministrazioni Comunali, salvo l'ulteriore risarcimento dei danni economici subito e conseguenti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, le Amministrazioni Comunali avranno facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

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

Le Amministrazioni Comunali potranno rivalersi per il risarcimento del danno su eventuali crediti della concessionaria senza obbligo di diffida o di ricorso di cui all'art. 91 "Controversie-Foro competente o di altro atto giudiziale.

ART. 87 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 88 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA CONCESSIONARIA

Qualora la concessionaria intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, le Amministrazioni Comunali si riservano di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto alla concessionaria. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART. 89 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 la concessionaria è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

La concessionaria dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

Le Amministrazioni e la concessionaria prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo alla presente concessione con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

ART. 90 – DOMICILIO

A tutti gli effetti del presente capitolato la concessionaria dovrà eleggere un domicilio sul territorio comunale, presso il quale i Comuni effettueranno tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

ART. 91 – CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

Per la soluzione delle controversie derivanti dal contratto, viene escluso espressamente il deferimento al collegio arbitrale.

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sarà rimessa alla giurisdizione del giudice competente del luogo ove il contratto è stipulato.

ART. 92 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, le Amministrazioni e la concessionaria fanno riferimento altresì al Disciplinare di gara per l'affidamento del servizio, alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

***** OOOO *****

ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Oneri, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegati: Tabelle indicative

A/1: Menu

A/2 Caratteristiche merceologiche

A/3: Tabelle / grammature