

COMUNE DI FOGLIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 SETTEMBRE 2019 – 30 GIUGNO 2022

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione appaltante o A.C.: l'Amministrazione Comunale di Foglizzo;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole ed altre utenze del Comune di Foglizzo, reso mediante la consegna di pasti pronti e la somministrazione presso i refettori comunali;
- d) Centro di cottura: la struttura appartenente all'I.A. ove vengono preparati i pasti;
- e) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'Impresa i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- g) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza
- i) Menu stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- j) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- k) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;
- l) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- m) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- n) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- o) Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo;
- p) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- q) Locali di consumo dei pasti/refettorio: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- r) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

- s) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- u) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- v) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- w) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- x) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- y) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- z) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e mezzi secondo quanto definito dal presente capitolato.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Aggiudicataria , che già da ora si impegna a garantire, eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative di ristorazioni previ accordi in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi.

Art.3 - Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 3 anni: dall'01.09.2019 al 30.06.2022. Il contratto sarà eventualmente rinnovato per ulteriori tre anni scolastici previa adozione di atto deliberativo da parte della Giunta comunale in carica alla scadenza dei primi tre anni.

La durata del contratto in corso di esecuzione, nell'eventualità che non venga rinnovato, potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice Appalti. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Art.4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole Infanzia, Scuole Primaria, Scuole Secondaria I grado, nonchè da adulti, dipendenti comunali, frequentanti i refettori scolastici comunali, collocati in un appositi locali sempre all'interno dell'istituto scolastico. Destinatari del servizio sono inoltre il personale insegnante ed ausiliario delle scuole aventi diritto e altri eventuali utenti o servizi autorizzati dalla Stazione appaltante.

Art.5 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- Fornitura per la confezione di un adeguato numero di pasti giornalieri, cucinati nel centro di cottura indicato in sede di offerta dall'I.A., posto ad una distanza stradale non superiore a 30 km dalla mensa scolastica del comune (individuata con l'utilizzo del calcolo d'itinerario modalità "più veloce" del portale Via Michelin); trasportati a rischio e spese dell'I.A. in contenitori termici con le modalità e i tempi indicati nel presente capitolato
- L'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie nei locali dei refettori, utilizzando le attrezzature messe a disposizione dall'A.C. e le altre che eventualmente vorrà integrare l'I.A., indicate in sede di offerta fra le "migliorie al servizio";
- La somministrazione dei pasti con servizio al tavolo, mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- Lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori; la pulizia e la sanificazione dei refettori e degli spazi annessi, utilizzando prodotti e materiali idonei a cura e spese dell'I.A.;
- Pulizia ordinaria quotidiana di tutti i locali affidati per la gestione, compresi i servizi igienici ad uso degli alunni che frequentano la mensa scolastica, e di servizio ai refettori stessi.
La prestazione richiesta prevede inoltre:
- La ritinteggiatura, a norma di legge, dei refettori, prima dell'inizio di ogni anno scolastico;
- Pulizia straordinaria dei refettori e dei locali annessi prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

Art.6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

✓ Scuole Infanzia (Refettorio 1)

Il servizio prevede la fornitura di pasti pronti e la distribuzione al tavolo degli stessi a cura del personale dell'I.A.

La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, che dovrà fornire l'I.A. e n. 1 piatto fondo e uno piano in ceramica, n.1 bicchiere in vetro o melamina e la posateria necessaria in acciaio inox messi a disposizione dalla I.A. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti). Il servizio richiesto per questa categoria di utenti prevede la spezzettatura dei secondi da effettuare in loco.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere alla sparcchiatura dei tavoli e al lavaggio delle stoviglie; al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Dovrà essere prevista una merenda giornaliera per ogni utente, concordata con l'ASL, consistente in un frutto ovvero in un panino o yogurt etc. (vedasi allegato B).

✓ **Scuole Primaria, Secondaria I grado e altre utenze (Refettorio 2 ubicato nei pressi dell'ingresso alla scuola Secondaria I grado)**

Il servizio prevede la fornitura di pasti pronti, il trasporto, l'assemblaggio, il condimento e la somministrazione al tavolo agli utenti.

Per la somministrazione devono essere impiegati: n. 1 tovaglietta monouso e n.1 tovagliolo monouso, forniti dall'I.A. e un piatto fondo e uno piano in ceramica, un bicchiere di vetro o melamina e la posateria necessaria in acciaio inox, messi a disposizione dalla I.A.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio ivi compresi i servizi igienici dedicati.

✓ **Dipendenti comunali (Refettorio ubicato nei pressi del palazzo comunale Via Castello n. 6)**

Il servizio prevede la fornitura di pasti pronti in mono-dosi e il trasporto presso gli uffici comunali.

Per la somministrazione devono essere impiegati: n. 1 tovaglietta monouso e n.1 tovagliolo monouso, forniti dall'I.A. e piatti, bicchieri e posate monouso, messi a disposizione dalla I.A.

Art.7 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato A Specifiche tecniche relative alle modalità operative di gestione degli alimenti e del servizio;
- Allegato B Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti
- Allegato C Menù estivo ed invernale – esempi (susceptibili di variazioni o integrazioni prima dell'inizio ed anche in corso d'appalto, su richiesta della competente A.S.L.)
- Allegato D Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (susceptibili di variazioni o integrazioni prima dell'inizio ed anche in corso d'appalto, su richiesta della competente A.S.L.)

Art.8 – Centro di cottura

Il centro di preparazione dei pasti deve essere dotato del manuale di corretta prassi igienica e del relativo piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (analisi del rischio e punti critici di controllo) ai sensi della legislazione vigente.

Copia del manuale deve essere depositata e tenuta in visione, presso l'Ufficio Scuola del Comune.

L'I.A. dovrà attenersi, oltre che alle norme previste dal presente capitolato e dai relativi allegati, a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

I pasti da fornire saranno preparati, a cura dell'I.A. che si occuperà altresì del trasporto e della distribuzione con propri automezzi muniti dell'idoneità igienico-sanitaria ai sensi della legislazione vigente.

Il personale di cucina deve essere in numero adeguato, avere specifiche competenze professionali, deve essere adeguatamente attrezzato allo svolgimento del proprio lavoro, nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore. Nella scheda relativa alla "organizzazione del servizio", da presentare in sede di offerta, la ditta dovrà fornire la descrizione del centro di cottura, la consistenza numerica del personale addetto distinta per compiti e funzioni, le professionalità impiegate, la distanza stradale del centro di cottura dal refettorio comunale individuata con l'utilizzo del calcolo d'itinerario modalità "più veloce" del portale Via Michelin.

Art. 9 - Ubicazione dei refettori

Gli edifici e le relative pertinenze costituenti i due locali refettorio sono situati, rispettivamente, per la mensa delle scuole Primaria e Secondaria I grado in Foglizzo – Via Olivero n. 21, e per la mensa della scuola Infanzia in Via Olivero n. 23, comunque presso i locali del plesso scolastico e sono comprensivi di impianti, arredi, attrezzature e quant'altro compreso nell'inventario che sarà redatto e controfirmato dalle parti ad avvenuta aggiudicazione. Per i dipendenti comunali presso gli uffici comunali Via Castello, 6 Foglizzo.

Art. 10 - Dimensione presunta dell'utenza

Il numero medio dei pasti complessivi, comprensivi di bevande (acqua naturale e frizzante), da fornire per un anno è quantificabile in presumibili:

10.1	8.072	pasti per scuola infanzia
10.2	9.445	pasti per scuola primaria
10.3	445	pasti per scuola secondaria I grado
10.4	<u>200</u>	pasti per i dipendenti comunali

TOTALE PASTI : 18.162 circa

Il numero dei pasti complessivi da fornire, nell'intera durata contrattuale, ogni un anno è quantificabile in presumibili 18.162 pasti.

Il numero di pasti è stato stimato in base ai dati dell'anno scolastico 2017/2018 ed è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito. In particolare è stato considerato il numero medio delle presenze giornaliere. Tale media potrà variare in più o in meno a seconda del calendario dei rientri pomeridiani stabilito dagli organi competenti.

Art.11 - Calendario di erogazione del servizio

Le date per il servizio di refezione scolastica sono quelle fissate dal Calendario Scolastico della Regione Piemonte.

Il servizio di refezione viene fornito (salvo variazioni di imposti dalle scuole):

- a) Per gli alunni della scuola dell'infanzia: tutti i giorni;
- b) Per gli alunni della scuola primaria: per tutti il lunedì, mercoledì e giovedì, per gli alunni del doposcuola anche il martedì e venerdì;
- c) Per la scuola secondaria di primo grado: per tutti il martedì e giovedì, per gli alunni del doposcuola anche il lunedì, mercoledì e venerdì;
- d) Per i dipendenti comunali: lunedì e mercoledì

Art.12 - Interruzione del servizio

Il servizio non deve subire interruzioni trattandosi di pubblico servizio.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

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

TITOLO II

ASPETTI CONTRATTUALI

Art.13 – Stipulazione del contratto

Il contratto, atto pubblico amministrativo, sarà rogato dal Segretario Comunale, Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese del contratto, nessuna esclusa.

Art.14 – Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

Art.15 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o in caso di cessione del contratto;
- c) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo D.Lgs. 155/1997;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- h) errate somministrazioni di diete speciali e grave danno per l'utenza;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- l) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- m) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- n) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- o) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- p) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
- q) destinazione dei locali affidati alla I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;

r) subappalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art.16 – Inadempienze e penalità

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R o posta elettronica certificata alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

1. utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00;
2. qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate; igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 3.000,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
3. sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu o mancato rispetto del menù: € 1000,00;
4. quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante; La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 40 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
5. inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: € 350,00;
6. intervallo di tempo superiore a 1,30 ora tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione: € 300,00;
7. temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi freddi e superiore a +4°C per quelli da consumarsi refrigerati: €300,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
8. non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1.000,00;
9. non corrispondenza degli alimenti previsti per i pasti a dieta € 1.000,00;
10. modifiche non autorizzate dall'A.C. ai servizi sub-appaltabili € 2.600,00

11. ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.500,00.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta aggiudicataria con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

Art.17 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, l'Amministrazione Comunale potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. La stazione appaltante si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

Art.18 - Domicilio dell'appaltatore

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata, al domicilio eletto in sede di gara dall'I.A. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa stessa.

Art.19 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. L'aggiudicatario ha facoltà di subappaltare il solo servizio di trasporto.

Art.20 - Contenzioso

I rapporti tra le parti sono ispirati a principi di collaborazione e buona fede.

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente il foro di Torino.

TITOLO III

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.21 – Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa.

Sono a carico della Stazione appaltante le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda).

Sono a carico dell'Impresa l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi del refettorio e dei locali connessi messi a disposizione.

L'I.A. dovrà provvedere, inoltre, alla pulizia straordinaria della sala mensa e dei locali connessi per la scuola primaria/secondaria I grado e dell'infanzia durante i periodi di chiusura della scuola per le vacanze previste dal calendario scolastico regionale (Pasqua e Natale), oltre a quanto previsto all'art. 5 ivi compresi la ritinteggiatura e le pulizie da effettuarsi prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Art.22 - Cauzione definitiva

A garanzia degli impegni assunti con la sottoscrizione del contratto di appalto di servizio, l'aggiudicatario dovrà costituire adeguato deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni.

Nel caso in cui la Stazione appaltante dovesse incamerare, tutta o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati, l'Impresa deve, a semplice richiesta scritta da parte della Stazione appaltante, reintegrare la cauzione.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, su richiesta della ditta aggiudicataria, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

Art.23 - Assicurazioni

L'Impresa prima dell'inizio del servizio deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte della ditta aggiudicataria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta aggiudicataria.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 1.000.000,00 (unmilione/00) senza sottolimito per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto.

Art.24 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

TITOLO IV

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.25 - Disposizioni generali relative al 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 dalla Stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato (anche se supplente) su:

- Aspetti nutrizionali in genere
- Tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza (sul lavoro e alimentare), prevenzione
- Modalità di porzionatura
- Importanza del consumo di frutta e verdura
- Importanza della riduzione del sale nell'alimentazione e dell'utilizzo del sale iodato
- Allergie e intolleranze alimentari
- Nuova normativa sull'etichettatura, con attenzione all'indicazione degli allergeni

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art.26 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello previsto in fase d'offerta sia come numero, sia come mansioni e livello. Tale consistenza deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante per tutta la durata del contratto.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Impresa in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

Art.27 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Torino.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art.28 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Impresa in caso di assenza personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Impresa deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza trimestrale.

Art.29 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso le scuole infanzia, primaria e secondaria I grado dovrà assicurare personale in numero tale da garantire tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Art.30 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dall'Impresa in sede di offerta.

Art.31 - Responsabile 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 della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, 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 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 dalla Stazione appaltante.

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.

Art.32 - 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 dalla Stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- non trattenersi con i dipendenti della Stazione appaltante durante le ore lavorative se non per ragioni attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

La Stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Sarà cura dell'Appaltatore portare a conoscenza dei propri dipendenti il "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici", a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, approvato con D.P.R. 62/2013 entrato in vigore il 19/06/2013 ai fini del rispetto del medesimo.

Art.33 – Continuità degli addetti

La ditta aggiudicataria dell'appalto si impegna ad applicare tutte le norme che disciplinano il cambio di gestione atte a garantire al personale, in servizio al momento del cambio di gestione, la continuità e la condizione di lavoro, come stabilito dal CCNL turismo e pubblici esercizi.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.34 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche e dei pasti crudi semilavorati, dovranno essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nell'allegato B al presente capitolato.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

TITOLO VI

MENU' PER GLI UTENTI CON SERVIZIO DI PASTI PRONTI

Art.35– Articolazione dei Menù

I menù per le scuole sono articolati in quattro settimane e suddivisi in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 01/11 e termina il 30/04. Il menù estivo inizia dall'1/5 e termina il 31/10.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati dalla ditta e approvati dalla competente A.S.L.. La Stazione appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico, su conforme parere dell'ASL.

I quantitativi degli ingredienti dei pasti per gli adulti che operano all'interno delle scuole, e dei pasti dei dipendenti comunali dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Art.36 - Struttura dei menù per le diverse tipologie di utenti

Nel dettaglio la struttura dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

36.1 - Scuole infanzia, primaria, secondaria I grado, adulti e dipendenti comunali

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione o yogurt o gelato o budino (a scelta fra non meno di tre gusti) o torta confezionata
- ◆ acqua secondo consumo
- ◆ merenda (per la scuola infanzia)

36.2 - Cestini freddi

La Stazione appaltante inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- 2 panini farciti uno con salumi affettati e uno con formaggio
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da 0,5 lt.
- 1 porzione di frutta fresca di stagione
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata o barretta di cioccolata

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Nel progetto di servizio l'I.A. dovrà prevedere modalità di rilevazione del gradimento dei piatti, nonché prevedere accorgimenti o iniziative progettuali per promuovere il consumo di alimenti abitualmente poco graditi e azioni volte alla riduzione degli avanzi.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere al monitoraggio degli avanzi con eventuale recupero per mense sociali, e dovrà sensibilizzare e formare il proprio personale in merito.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale della plastica è consigliato l'utilizzo dell'acqua dell'acquedotto, lasciando la richiesta di acqua minerale come emergenza e per le gite. Per il controllo dell'acqua del rubinetto dovrà essere rispettata la D.G.R. Regione Piemonte n. 2-3258 del 10.01.2012.

Art.37 - Diete speciali

L'I.A., ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10.04.2000 deve assicurare pasti speciali per

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

Le diete speciali sono predisposte a seguito di una certificazione medica attestante la patologia del soggetto e le variazioni necessarie, presentata al Comune che provvederà a richiedere all'I.A. le relative variazioni.

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

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

In conformità al Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni e a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015, è fatto obbligo di indicare sul menù o apposito cartello una dicitura del tipo "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta del personale di servizio" e di conservare quindi apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

Art.38 – Menù alternativi e diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'articolo 35.

L'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

Le diete dovute a convinzioni religiose non necessitano di un certificato medico ma saranno richieste dai soggetti per il tramite dell'ufficio comunale preposto.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al precedente articolo. L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Art.39 - Modalità di confezionamento e conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

Le diete speciali o in bianco devono essere confezionate in vaschette monoporzione, fornite dalla I.A., termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

TITOLO VII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 40 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

L'Impresa entro quindici giorni dall'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al D.lgs 155/97 e successive modificazioni.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. Presso i refettori dove avviene la distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità deve essere altresì indicato il Centro Antiveneni di riferimento. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

Art.41 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato. L'Impresa deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art.42 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle vigenti leggi.

Art.43 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal dpr. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine etc. L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art.44 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art.45 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati a temperature negative per le 72 ore successive, in frigorifero a temperatura di 0° per le 48 ore successive.

Art.46 – Manipolazione, cottura e divieto di riciclo

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale riportate nell'allegato A al presente Capitolato.

L'Impresa deve inoltre garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate

alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VIII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.47 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nell'allegato D al presente capitolato, nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche. Esempi di tecniche validate sono:

PIATTO CAMPIONE:

Può essere realizzato con 2 modalità:

a) pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età, cuocerlo e disporlo a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;

b) cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età (ad esempio 60 g a crudo). Utilizzare tabelle di conversione crudo-cotto validate dalla letteratura scientifica (ad es. tabelle elaborate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli alimenti e la nutrizione – INRAN-); sulla base delle tabelle INRAN, ad esempio, la pasta di semola corta, da crudo a cotto, aumenta di 2 volte. Calcolare la porzione a cotto (ad esempio 60 g x 2 = 120 g). Pesare l'alimento a cotto nella porzione individuata (i 120 g dell'esempio) e disporlo su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

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

FOTO DEL PIATTO CAMPIONE:

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

UTENSILI TARATI:

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

Art.48 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.

I maggiori oneri derivanti dall'applicazione delle modifiche del menù (materie prime più costose, maggior costo di preparazione, ecc.), ove adeguatamente comprovati, verranno riconosciuti alla Ditta nella misura del 90% a decorrere dalla data di introduzione delle modifiche.

TITOLO IX

NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art. 49 – Gestione informatizzata del servizio

L'appaltatore dovrà proporre in sede di offerta un sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti nonché per il servizio di gestione amministrativa e contabile della riscossione con la modalità del '**borsellino elettronico prepagato**'.

Sarà cura dell'appaltatore la creazione e gestione di una banca dati informatizzata dei nominativi dell'utenza, delle presenze e dei pagamenti, tenuto conto delle fasce ISEE di appartenenza.

Il pagamento da parte degli utenti (esclusi i dipendenti comunali) potrà avvenire tramite POS installati presso uno o più esercizi commerciali convenzionati, garantendo comunque la possibilità di effettuare versamenti in contanti.

L'accredito di tali somme deve avvenire su conto corrente comunale.

Si richiede quale servizio agli utenti che ogni genitore dotato di proprio nome utente e password possa collegarsi al sistema informatico tramite Internet e possa prendere visione dei giorni di presenza del proprio figlio e della situazione dei pagamenti. Con tale accesso sarà cura del genitore andare a sospendere l'erogazione del pasto giornaliero in caso di assenza del figlio o chiedere l'erogazione del pasto in bianco. La comunicazione dell'eventuale assenza/pasto in bianco dovrà essere effettuata entro le ore 9,30 di ogni giorno scolastico al centro di cottura, in caso contrario i bambini verranno dati tutti per presenti. La decurtazione dal borsellino elettronico sarà effettuata in base a tali prenotazioni. Per quanto riguarda i dipendenti comunali, invece, verranno comunicati ogni lunedì e mercoledì entro le ore 09.30 al centro di cottura le eventuali presenze e quindi erogazioni del pasto.

Per la gestione contabile del servizio l'amministrazione intende mantenere in uso un sistema simile a quello finora utilizzato, il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. Si richiede di mantenere, ove possibile, i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile, nonché i codici utilizzati per effettuare la disdetta dei pasti.

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

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni al servizio
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni tramite i canali automatizzati.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite POS in n. 2 punti vendita dislocati sul territorio.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, accesso al portale web dedicato alle famiglie, ecc. Viene chiesta altresì all'appaltatore la gestione di mancati pagamenti tramite eventuale invio di SMS al genitore e segnalazione al comune.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze/presenze effettuata ad opera dei genitori
- l'incasso delle rette
- Il sollecito del credito da inviare ai genitori
- il recupero del credito
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature ~~hardware~~ e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti e l'aggiornamento delle banche dati a sistema
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno). L'amministrazione comunale chiede inoltre un quadro riepilogativo della situazione pagamenti/pasti prodotti ai fini di convalidare i dati per la fatturazione.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.

- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software e si richiede, comunque, all'appaltatore la fornitura della banca dati su formato universale gestibile con eventuali altri applicativi.

Si specifica che la ditta aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura, dovrà mettersi in contatto con la società informatica per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Art.50 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti pronti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'Impresa deve utilizzare apposite attrezzature ed effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato e in particolare nell'allegato A.

Art.51 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.52 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

L'I.A. deve effettuare la consegna al franco di ogni spesa, nei locali di consumo entro 45 minuti dall'inizio del trasporto.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art.53 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 60 minuti. La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari tassativi:

- ◆ Scuole infanzia entro le ore 11,30
- ◆ Scuole primaria, secondaria I grado e dipendenti comunali entro le ore 12,30

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

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Infine si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'A.C. in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici.

TITOLO X SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.54 - Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione appaltante.

L'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'Impresa deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'I.A.

Art.55 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art.56 - Orario di somministrazione dei pasti agli utenti

I servizi di distribuzione devono essere effettuati nei seguenti orari:

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti, dei locali annessi, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni dei locali.

Art.61 - Lavaggio e pulizia

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.62 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e rispettare le caratteristiche di cui al punto 58.

Art.63 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, e quelli per gli alunni che utilizzano la mensa, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art.64 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.65 – Norme generali

L'I.A. dovrà garantire il rispetto di tutti gli obblighi previsti in materia di sicurezza dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

E' a carico del committente la redazione del Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione, che verrà integrato dal soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto. Tale integrazione sottoscritta dall'esecutore sarà allegata al contratto. La ditta/società aggiudicataria deve seguire ed applicare rigorosamente tutte le direttive ed obblighi previsti nel DUVRI.

Art.66 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale esperto che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 67 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.68 - Piano di allontanamento repentino

L'Impresa che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa alla Stazione appaltante.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art.69 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione le autorità competenti, la Stazione appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art.70 - Controlli da parte della Stazione appaltante

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni locale di preparazione e somministrazione dei pasti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.71 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà eseguire direttamente i controlli o incaricare organismi esterni privati. In questo ultimo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo. Personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art.72 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- L'igiene della produzione;
- La qualità delle derrate alimentari;
- Il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- La verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie
- Le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti.

Art.73 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art.74 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa

eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.75 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa e degli utenti

E' facoltà dell'A.C. istituire una commissione mensa.

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: gradimento del servizio da parte dell'utenza ed eventuali mancanze rispetto a quanto specificato nel presente Capitolato.

E' compito dell'I.A. tenere a disposizione dei componenti della commissione mensa, presso il locale cucina, guanti monouso, mascherine, copricapo e quant'altro ritenuto necessario dalla I.A. alla sicurezza delle operazioni di controllo.

Qualsiasi controversia derivante dal comportamento dei rappresentanti della commissione dovrà essere segnalata in forma scritta all'A.C.

TITOLO XIV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art.76 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

I prezzi unitari del pasto, comprensivo dell'acqua naturale, per ciascuna categoria di utenti sono quelli risultati dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per la fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Art.77 - Liquidazione

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., 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. Le fatture debitamente firmate, saranno pagate entro 30 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.78 - Revisione prezzi

Il prezzo dei pasti non è soggetto a revisione prezzi.

TITOLO XV

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 79 – Locali per la consumazione dei pasti

L'A.C. mette a disposizione dell'Impresa, per svolgere il servizio oggetto della gara, i refettori e locali attigui specificamente indicati con i relativi impianti, macchinari e attrezzature, arredi. In particolare sono messi a disposizione dell' I.A. i seguenti beni di proprietà comunale: piatti, bicchieri e posate, lavastoviglie e lavabicchieri etc. L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, e le attrezzature ricevute in uso, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dall'A.C. apportata dall'Impresa alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà dell'A.C. e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

L'I.A. si rende disponibile ad integrare attrezzature e materiali eventualmente ritenuti necessari a garantire la piena efficienza al servizio. Arredi e attrezzature integrate restano di proprietà dell'I.A. e potranno essere rimosse, a cura e spese dell'I.A., alla scadenza dell'appalto, purchè la rimozione non arrechi alcun pregiudizio per gli altri beni di proprietà dell'Ente.

La Stazione appaltante, mette a disposizione dell'Impresa locali e attrezzature previa stesura del Verbale di Consegna.

Alla data fissata dalla Stazione appaltante verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, l'inventario dei beni dati in uso all'Impresa. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Presso i locali refettorio dovrà sempre essere conservata una copia del presente capitolato, degli allegati ed in particolare dei menù, per consentire al personale comunale incaricato dei controlli e al Servizio Igiene dell'ASL di verificarne il rispetto.

Art.80 - Divieto di variazione della destinazione d'uso e verifica dei locali di produzione

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono le strutture ad essa affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o

trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Art.81- Manutenzioni di competenza dell'Impresa

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi presenti nei locali dati in uso, ed elencate nel verbale di consegna. Le stoviglie e le utensilerie in dotazione dovranno essere reintegrate, se deteriorate per l'uso, a cura e spese dell'I.A. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere annotati su apposito registro di interventi.

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art.82 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

Art.83 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili, ed in particolare alle "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" adottate dalla Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione sanità pubblica, in applicazione dei D.lgs. 123/93 e 155/97 e s.m.i.

Foglizzo _____

Il Segretario Comunale
Dott.ssa Clelia Paola Vigorito

Allegati:

- Allegato A Specifiche tecniche relative alle modalità operative di gestione degli alimenti e del servizio;
- Allegato B Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti
- Allegato C Menù estivo ed invernale - esempi
- Allegato D Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti