

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI
CONFEZIONATI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
DI I° GRADO, PER LA FORNITURA DI DERRATE CRUDE PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIE ED ASILI NIDO COMUNALI, NONCHÈ PER LA
GESTIONE DI CENTRI DI COTTURA COMUNALI**

INDICE GENERALE

SEZIONE I – MODALITA' DI GARA

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto. Normativa applicata. Procedura di scelta del contraente.
- 1.1 Oggetto dell'appalto*
 - 1.2 Normativa*
 - 1.3 Procedura di scelta del contraente*
- Art. 2 - Durata
- Art. 3 - Adempimenti in materia di sicurezza - DUVRI
- Art. 4 - Modalità e requisiti di partecipazione.
- 4.1 Requisiti di partecipazione*
 - 4.2 Avalimento*
 - 4.3 Raggruppamenti temporanei di impresa e consorzi*
 - 4.4 Ulteriori dichiarazioni che verranno richieste alle ditte partecipanti*
 - 4.5 Obbligo di sopralluogo*
 - 4.6 Offerta tecnica:*
 - 4.7 Offerta economica*
- Art. 5 - Aggiudicazione e modalità di valutazione dell'offerta
- Art. 6 – Divieto di cessione del contratto - Subappalto
- Art. 7 - Prezzo del pasto, revisione dei prezzi e variazioni del servizio in aumento o diminuzione
- 7.1 Prezzo del pasto e revisione dei prezzi*
 - 7.2 variazioni del servizio in aumento o diminuzione*
- Art. 8 - Pagamenti
- Art. 9 - Spese
- Art. 10 - Deposito cauzionale
- Art. 11 – Responsabile del procedimento
- Art. 12 – Trattamento dei dati
- Art. 13 – Domicilio legale

SEZIONE II – PRESCRIZIONI TECNICHE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 – Prestazioni richieste dall'appalto
- Art. 2 - Progetto di recupero porzioni di alimenti non distribuite

- Art. 3 - Tipologia della fornitura
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza
- Art. 5 - Standards minimi di qualità della fornitura
- Art. 6 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 7 - Inizio della fornitura
- Art. 8 – Prenotazioni
- Art. 9 - Modalità di consegna dei pasti.

TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

- Art. 10 – Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi.
- Art. 11 - Inventario
- Art. 12 - Verifiche in base agli inventari di consegna
- Art. 13 - Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione
- Art. 14 - Manutenzione dei locali
- Art. 15 Elettrodomestici ed arredi: acquisto e manutenzione.
 - 15.1 Acquisto
 - 15.2 Manutenzione
- Art. 16 – Accessi

TITOLO III - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 17 - Oneri inerenti il centro di cottura dell'I.A., i refettori e le cucine la cui gestione è affidata alla medesima (allegato 1 lettere A, C e D)
- Art. 18 - Altri oneri
- Art. 19 - Materiali di consumo
- Art. 20 - Assicurazioni
- Art. 21 - Sospensione della fornitura

TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- Art. 22 – Contenitori per pasti e modalità di trasporto
- Art. 23 - Mezzi di trasporto
- Art. 24 – Trasporto materie prime in fase di scongelamento
- Art. 25 – Distribuzione e preparazione dei pasti
- Art. 26 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

- Art. 27 - Personale
- Art. 28 - Responsabile
- Art. 29 - Rispetto della normativa
- Art. 30 - Applicazione contrattuale

TITOLO VI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 31 - Segnalazioni antinfortunistiche

TITOLO VII - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 32 – Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 33 - Etichettatura delle derrate

TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE - MENU' – DIETE SPECIALI

Art. 34 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

Art. 35 - Quantità delle vivande

Art. 36 - Menù

Art. 37 - Servizi particolari

Art. 38 - Variazione del menù

Art. 39 - Quantità in volumi e in pesi

Art. 40 - Struttura del menù

Art. 41 - Acqua di rete

Art. 42 - Cestini freddi

Art. 43 - Pasti sostitutivi.

Art. 44 - Fornitura extra asili nido

Art. 45 - Diete speciali

Art. 46 - Diete in bianco

Art. 47 - Menù alternativi

Art. 48 - Sale iodato

TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 49 - Referenziamento e controllo fornitori da parte dell'I.A.

Art. 50 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'IA

Art. 51 - Piano di Analisi

Art. 52 - Prove di cessione a caldo

Art. 53 - Igiene del personale

Art. 54 - Divieto di fumo

Art. 55 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Art. 56 - Rilevazione corpi estranei

Art. 57 - Conservazione campioni

Art. 58 - Livello della qualità igienica

Art. 59 - Conservazione delle derrate

Art. 60 – Recupero avanzi non distribuiti.

Art. 61 - Manipolazione e cottura

Art. 62 – Preparazione dei piatti – operazioni preliminari

Art. 63 - Linea refrigerata

Art. 64 - Pentolame per la cottura

Art. 65 - Condimenti

TITOLO XI - LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE –

GESTIONE DEI RIFIUTI

Art. 66 – Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature

Art. 67 – Derattizzazione e disinfestazione

Art. 68 - Rifiuti

TITOLO XII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SULLA FORNITURA

Art. 69 - Organismi preposti al controllo

Art. 70 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

Art. 71 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Art. 72 - Metodologia del controllo di qualità

TITOLO XIII - PENALITA'

Art. 73 - Penalità

TITOLO XIV - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

Art. 74 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 75 - Recesso dal contratto

Art. 76 - Verifica finale di conformità

TITOLO XV - FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Art. 77 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

Art. 78 - Fallimento o amministrazione controllata

Art. 79 – Morte del gestore

TITOLO XVI - NORME FINALI

Art. 80 – Norme finali

ALLEGATI

Allegato 1 – Elenco scuole

Allegato 2 – Menù scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado

Allegato 3 – Tabelle dietetiche scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado

Allegato 4 – Tabelle merceologiche scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado

Allegato 5 – Menù asili nido

Allegato 6 – Tabelle dietetiche asili nido

Allegato 7 – Tabelle merceologiche asili nido

Allegato 8 – Tabelle merceologiche materiale a perdere

Allegato 9 - DUVRI

SEZIONE I – MODALITA' DI GARA

Art. 1 - Oggetto dell'appalto. Normativa applicata. Procedura di scelta del contraente.

1.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad impresa di ristorazione specializzata:

- a) del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, comprendente tutte le ulteriori operazioni dettagliate all'articolo 1 della sezione 2 del presente capitolato, da effettuarsi a favore delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado della Città di Pinerolo indicate nell'allegato 1 lettera a) al presente capitolato, servite direttamente dal centro di cottura gestito dalla ditta di ristorazione aggiudicataria;
- b) della fornitura di prodotti alimentari crudi per i centri di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie della Città di Pinerolo gestiti da personale comunale quali indicati nell'allegato 1 lettera b al presente capitolato;
- c) della gestione dei centri di cottura, ivi compresa la fornitura di prodotti alimentari crudi, per i centri di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie della Città di Pinerolo la cui gestione è affidata alla ditta aggiudicataria, quali indicati nell'allegato 1 lettera c) al presente capitolato;
- d) la gestione delle cucine degli asili nido comunali indicati nell'allegato 1 lettera d), ivi compresa la fornitura di prodotti alimentari crudi.

I plessi scolastici di riferimento sono quelli indicati nell'allegato 1 al presente capitolato.

L'appalto è ad unico lotto.

I centri di cottura, i magazzini e la sede operativa dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito I.A.) devono essere ubicati a una distanza non superiore a 40 chilometri dal centro della Città di Pinerolo: la distanza verrà calcolata utilizzando l'applicazione MAPS del sito internet: www.google.it. Ai fini del calcolo non rilevano la scelta dell'itinerario ed il tempo di percorrenza.

1.2 Normativa

Il presente appalto, qualificabile come appalto di forniture, è disciplinato dal Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture approvato con DLgs 163/2006 e s.m.i..

Il CPV di riferimento dell'appalto è 55510000-8.

1.3 Procedura di scelta del contraente

La gara avrà luogo mediante **procedura aperta**, ai sensi dell'art. 55 del Codice degli Appalti (DLgs 163/2006), con aggiudicazione secondo il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**.

La gara sarà gestita interamente per via telematica sul Sistema per le Negoziazioni Elettroniche per la Pubblica Amministrazione piemontese gestito dal CSI Piemonte.

L'Amministrazione Comunale (di seguito A.C.) ammetterà alla gara solo quelle ditte che risulteranno, dall'esame delle dichiarazioni e della documentazione presentata, in possesso dei requisiti necessari per l'esecuzione delle forniture e dei servizi richiesti.

Art. 2 - Durata

L'affidamento ha la durata di tre anni (con decorrenza dall'ordine di avvio dell'attività che verrà dato dall'Ufficio comunale preposto) eventualmente prorogabile per ulteriori ventiquattro mesi ai sensi e nei modi previsti dall'art. 57 comma 5° del DLgs 163/06, previa comunicazione scritta dell'A.C.

La decorrenza potrà essere posticipata qualora a tale data non si siano concluse le operazioni volte all'aggiudicazione dell'appalto, ferma restando la durata triennale dell'affidamento. La suddetta data di inizio è pertanto da intendersi indicativa, compatibilmente con il completamento delle operazioni di gara e di aggiudicazione. Eventuali variazioni saranno tempestivamente comunicate all'aggiudicatario, al quale verrà in ogni caso riconosciuto, in fase di fatturazione, esclusivamente il servizio svolto.

L'A.C. si riserva la facoltà di rinnovare, mediante apposito atto amministrativo, l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto, conformemente a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia all'atto del rinnovo.

L'importo annuo presunto del presente appalto è pari ad Euro 1.664.281,37 IVA esclusa che, moltiplicato per anni tre e considerata la possibile proroga per un massimo di ventiquattro mesi ai sensi dell'art. 57 comma 5° del DLgs 163/06, comporta un costo presunto dell'intero appalto pari ad Euro 8.321.406,85 oltre iva. Tale importo tiene conto del costo del lavoro e degli oneri per la sicurezza propri d'impresa. I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per l'eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo dei rischi da interferenza, sono stati valutati pari ad € 0,00, come meglio specificato al punto successivo.

Art. 3 - Adempimenti in materia di sicurezza - DUVRI

Ai fini di quanto previsto dall'art. 26 del DLgs 81/2008 e s.m.i., si precisa che i costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per l'eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo dei rischi da interferenza, sono stati valutati pari ad € 0,00: è infatti da intendersi che l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenza è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel Documento Unico di valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI), allegato al presente capitolato d'appalto (allegato 9).

Il DUVRI allegato, recante una valutazione dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, deve essere sottoscritto, previe opportune ed eventuali variazioni da concordare con l'I.A., tra i datori di lavoro delle parti prima della firma del contratto.

L'I.A. sarà tenuta a partecipare all'integrazione del DUVRI citato mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede oggetto del contratto, a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato (ciò eccetto che per le sedi ove avviene la semplice consegna delle derrate alimentari - attività riconducibile all'art. 26 comma 3 bis - per le quali non si è ritenuta necessaria la stesura del DUVRI e la conseguente quantificazione degli oneri di sicurezza volti ad eliminare le interferenze, oneri che sono pertanto valutati pari ad €0,00, restando comunque fermi, in tale caso, gli altri obblighi previsti dal predetto art. 26 commi e1 e 2 a carico dei datori di lavoro interessati). In tale sede, il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da

interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, coordinandosi opportunamente con il datore di lavoro (o suo delegato) dell'I.A..

Con riferimento agli asili nido comunali, ove vi è coincidenza tra ente committente e soggetto ove viene eseguito il contratto, il documento di integrazione del DUVRI verrà sottoscritto per conto dell'A.C. da parte del Dirigente Responsabile del Servizio Asili nido o dai soggetti preposti, appositamente incaricati e formati in proposito dal datore di lavoro comunale.

Per le scuole statali, la predetta integrazione dovrà essere effettuata ad opera dei datori di lavoro o loro delegati, della scuola statale e dell'I.A. e degli eventuali subappaltatori.

Art. 4 Modalità e requisiti di partecipazione.

4.1 Requisiti di partecipazione

Ai fini della partecipazione alla gara, alle imprese sarà richiesto quanto segue:

a) in ordine ai requisiti di idoneità professionale e generali:

- l'iscrizione alla C.C.I.A.A. per la fornitura e la tipologia di servizi oggetto della gara (ovvero, in caso di impresa avente sede all'estero, iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali dello stato di residenza di cui all'art. 39 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.);
- l'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i. (requisiti di ordine generale);
- attestazione circa l'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D. Lgs. n. 81/2008.

b) in ordine ai requisiti di capacità tecnica e professionale:

- Elenco, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa, delle principali forniture e servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto (gestione di servizi di ristorazione collettiva sia tramite veicolazione dei pasti sia tramite produzione di pasti in loco con gestione globale del centro di cottura) effettuate a favore di soggetti privati o Enti Pubblici nell'ultimo triennio (anni 2011-2012-2013) con l'indicazione per ciascuna/o dell'importo, del periodo, dei destinatari, del numero di pasti forniti (con distinzione tra pasti veicolati e pasti preparati in loco) e del tipo di gara cui si è partecipato; le forniture ed i servizi effettuati a favore di privati saranno provate tramite dichiarazioni rilasciate alla ditta concorrente dai privati stessi o, in mancanza, dichiarate dallo stesso concorrente; dall'elenco, **pena l'esclusione dalla gara**, deve risultare la produzione ed erogazione complessiva nel periodo sopra evidenziato (anni 2011, 2012 e 2013) di un numero di pasti erogati complessivamente non inferiore a quello richiesto dal presente appalto ed indicato nell'allegato 1;

- Indicazione degli organi tecnici di cui l'Impresa si avvale, ed in particolare di quelli per l'esercizio dei controlli di qualità.

- Indicazione del numero medio annuo di dipendenti dell'impresa, nonché il numero di dirigenti impiegati nel periodo sopra indicato (triennio 2011-2013);

- Ubicazione del centro di cottura e dei magazzini per lo stoccaggio delle derrate che l'Impresa intende utilizzare per la produzione oggetto dell'appalto, con l'indicazione esatta della distanza chilometrica dal centro di Pinerolo (tenendo presente che **la distanza dal centro della Città di Pinerolo non può essere superiore a 40 Km** e che il controllo sulla distanza verrà

effettuato avvalendosi dell'applicazione MAPS del sito internet www.google.it) . Ai fini del calcolo della distanza non rileva la scelta dell'itinerario e il tempo di percorrenza.

- Illustrazione tecnica delle suddette strutture, con l'indicazione delle attrezzature disponibili, della superficie dei locali utilizzati per la produzione, per lo stoccaggio delle derrate non deperibili e del volume delle celle frigorifere utilizzate per i prodotti deperibili.
- possesso ai sensi dell'art. 43 del DLgs 163/2006 e s.m.i., del Certificato di qualità UNI EN ISO 9001:2008 rilasciato da organizzazione specializzata accreditata ACCREDIA o analogo ente operante in un altro paese dell'Unione Europea per fornitura e servizi identici a quelli oggetto del presente appalto, compreso il trasporto dei pasti, il quale citi espressamente la sede o le sedi operative che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente all'espletamento dell'appalto, intende utilizzare. Qualora l'Impresa eserciti direttamente il trasporto dei pasti, la certificazione dovrà riguardare espressamente anche tale attività.

inoltre:

- dichiarazione circa il possesso della/e autorizzazione/i sanitaria/e relative a tutte le strutture che si intendono utilizzare per l'espletamento dell'appalto.

b) in ordine ai requisiti di capacità economica e finanziaria:

- Presentazione di idonea dichiarazione rilasciata da due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 1.9.1993 n. 385, rilasciata in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, che attesti che l'impresa ha sempre adempiuto ai suoi impegni con regolarità e che è in possesso della capacità economico finanziaria per svolgere l'appalto in questione. Si applica altresì l'art. 41, comma 3, D.Lgs. n.163/2006. Tale referenza dovrà fare espresso riferimento alla procedura di cui trattasi. Nel caso di raggruppamenti d'impresе sarà sufficiente produrre idonea dichiarazione di un solo istituto bancario o intermediario autorizzato per ogni singola impresa raggruppata. Nel caso di consorzio ordinario sarà sufficiente produrre idonea dichiarazione di un istituto bancario o intermediario autorizzato per ogni singola impresa consorziata che partecipa alla gara. Nel caso di consorzi di cooperative o consorzi stabili tale requisito deve essere posseduto dal consorzio. L'Amministrazione si riserva, in sede di verifica della documentazione presentata a comprova del requisito di cui trattasi, di chiedere agli istituti bancari o intermediari autorizzati che hanno rilasciato le relative dichiarazioni conferma di quanto nelle stesse attestato.

4.2 Avvalimento

Ai sensi dell'art. 49 D.Lgs. 163/06 e s.m.i., il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 dello stesso decreto legislativo, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. **A pena di esclusione**, non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

In caso di avvalimento, l'impresa che chiede di essere ammessa alla gara è tenuta ad allegare:

- apposita dichiarazione, resa a norma del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i., da cui risulti l'attestazione dell'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

- apposita dichiarazione dell'impresa ausiliaria resa a norma del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i., da cui risulti:

- il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163;
- il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- l'attestazione di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, né di trovarsi in una situazione di controllo, di cui all'articolo 34, comma 2, dello stesso decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, con una delle altre imprese che partecipano alla gara;

- in originale, o in copia autentica, il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto o, nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo di tale contratto, una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dalla normativa antimafia di cui al comma 5 dell'art. 49 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i.

4.3 Raggruppamenti temporanei di impresa e consorzi

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi si applicano le disposizioni di cui agli artt. 34 e ss. del D.Lgs 163/2006

4.4 Ulteriori dichiarazioni che verranno richieste alle ditte partecipanti

Alle imprese partecipanti verrà richiesto inoltre di dichiarare:

- l'impegno ad usare il proprio centro di cottura (ad una distanza massima di 40 Km. dal centro della città di Pinerolo) per la preparazione, confezione, veicolazione e distribuzione dei pasti.
- di aver preso visione del Capitolato speciale d'appalto e di tutti i suoi allegati e di accettarli integralmente;
- che l'Impresa acconsente, ai sensi del D.Lgs.196/2003, al trattamento dei dati personali per motivi esclusivamente legati alla presente procedura di aggiudicazione;
- l'impegno, nel corso dell'appalto, a comunicare all'A.C. l'esito delle eventuali visite di verifica volte al rinnovo della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 trasmettendo copia della documentazione rilasciata dall'ente certificatore entro trenta giorni dal rilascio;
- in caso di subappalto del trasporto delle derrate alimentari, l'impegno a comunicare all'A.C., nel corso dell'appalto, l'esito delle eventuali visite di verifica volte al rinnovo della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001: 2008 rilasciato alla ditta cui l'Impresa affida il trasporto, trasmettendo copia della documentazione rilasciata dall'ente certificatore entro trenta giorni dal rilascio.
- in caso di subappalto dell'attività di derattizzazione/disinfestazione, l'impegno a comunicare all'A.C., nel corso dell'appalto, l'esito delle eventuali visite di verifica volte

- al rinnovo della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001: 2008 rilasciato alla ditta cui l'Impresa affida le attività di derattizzazione/disinfestazione, trasmettendo copia della documentazione rilasciata dall'ente certificatore entro trenta giorni dal rilascio.
- l'impegno, prima dell'inizio dell'appalto, a contrarre apposita e specifica polizza assicurativa contro i rischi inerenti all'espletamento dell'appalto per un massimale RCT pari al valore dell'appalto iva esclusa per sinistro blocco unico con primaria compagnia assicurativa, avente come unico garantito il Comune di Pinerolo
 - l'attestazione di aver effettuato sopralluogo presso i centri di distribuzione ed i centri di cottura presso le scuole ed asili nido e la data in cui esso è avvenuto. Tale data dovrà coincidere con il verbale di sopralluogo, di cui al punto 5 del presente articolo, agli atti d'ufficio;
 - di impegnarsi ad iniziare le prestazioni e ad eseguirle anche in pendenza della stipulazione del contratto, nei limiti di cui all'art. 11, comma 9, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
 - di non avere in essere, ai sensi dell'art. 1, comma 42, lett. L) della L. 6/11/2012, n° 190, contratti di assunzione e di collaborazione con dipendenti pubblici in quiescenza da meno di tre anni che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di questa stazione appaltante;
 - d'impegnarsi tassativamente, in caso di aggiudicazione, all'osservanza delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari contenute nell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n° 136;

4.5 Obbligo di sopralluogo

Prima della presentazione dell'offerta, le ditte dovranno assumere tutte le informazioni necessarie in merito ai servizi da effettuare. A tal fine, le ditte concorrenti sono tenute ad effettuare il sopralluogo presso le cucine ed i centri di distribuzione. Il sopralluogo verrà formalizzato in un verbale, sottoscritto dal legale rappresentante della ditta o suo delegato (in tal caso, all'atto del sopralluogo dovrà essere presentata all'A.C. apposita delega firmata dal legale rappresentante, che verrà allegata in copia al verbale di sopralluogo) e da un dipendente incaricato del Comune. Il verbale sarà emesso in duplice copia, una delle quali sarà consegnata alla ditta e l'altra conservata agli atti d'ufficio.

Per effettuare il sopralluogo le ditte dovranno concordare data ed orari con l'Ufficio Mense del Comune (Tel. 0121.361270).

4.6 Offerta tecnica:

L'offerta tecnica è costituita dai seguenti elementi, rilevanti per l'attribuzione dei punteggi indicati all'art. 5:

- Indicazione dei **prodotti** che l'impresa intende fornire **di derivazione biologica**, ulteriori rispetto a quelli già richiesti dal presente capitolato nell'allegato 4 "Tabelle merceologiche scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado" e nell'allegato 7 "Tabelle merceologiche asili nido";
- Indicazione dei **prodotti** che l'impresa intende fornire **provenienti da filiera piemontese**, ulteriori rispetto a quelli già richiesti dal presente capitolato nell'allegato

- 4 “Tabelle merceologiche scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di I° grado” e nell’allegato 7 “Tabelle merceologiche asili nido”;
- Proposte migliorative, vincolanti per l’impresa, per la preparazione di primi piatti presso le sedi scolastiche ove viene fornito il pasto veicolato;
 - Proposte migliorative, vincolanti per l’impresa, volte a ridurre l’impatto ambientale dell’appalto:
 - proposta di soluzioni operative che consentano la riduzione del consumo di stovigliato a perdere;
 - impegno ad effettuare il trasporto di pasti e derrate crude con l’utilizzo di mezzi ecologici (veicoli alimentati a GPL, metano, veicoli elettrici o vetture ibride);
 - Impegno all’acquisto ed installazione delle seguenti attrezzature:
 - n. 1 forno professionale capacità 5 x 1/1 GN (e relativi accessori) per centro di cottura scuola dell’infanzia Pollicino e relative eventuali modifiche tecniche e/o strutture complementari ove necessario;
 - n. 1 forno professionale capacità 7 x 1/1 GN (e relativi accessori) oltre a cappa di aspirazione, per centro di cottura scuola primaria Parri e relative eventuali modifiche tecniche e/o strutture complementari ove necessario;
 - proposte migliorative, vincolanti per l’impresa, (ulteriori rispetto all’impegno all’acquisto delle attrezzature specifiche indicate al punto precedente) inerenti i centri di distribuzione e centri di cottura attraverso (a titolo esemplificativo): acquisto di nuove attrezzature; acquisto di nuovi arredi per i refettori; sostituzione di attrezzature/arredi già esistenti presso il singolo centro; interventi migliorativi sui locali anche finalizzati all’ottenimento di migliore vivibilità del momento del pasto;
 - Progettazione e realizzazione di un piano di monitoraggio finalizzato alla **valutazione della gradibilità del pasto** da parte degli utenti, da attuarsi per tutta la durata dell’appalto per tutti i plessi;

AAAA

In relazione al criterio attinente gli alimenti provenienti da “filiera piemontese” si precisa che:

- per alimento proveniente da “filiera piemontese” si intende, nell’ambito del presente capitolato d’appalto, l’alimento interamente prodotto e lavorato nell’ambito del territorio della Regione Piemonte;
- la finalità perseguita è quella di incentivare l’utilizzo di tali prodotti per: ottenere un maggiore controllo qualitativo sulla filiera produttiva; favorire un minor impatto ambientale; favorire il reperimento di prodotti da fornitori che operano nell’ottica dello sviluppo sostenibile; utilizzare prodotti di maggiore qualità, prodotti maggiormente “freschi” (per il minor tempo intercorrente tra la raccolta ed il consumo e che preservino dunque maggiormente le proprietà nutritive utili all’organismo);

In relazione alle “proposte migliorative” inserite nel progetto presentato dalle imprese concorrenti, le stesse non dovranno comportare oneri aggiuntivi a carico dell’Amministrazione Comunale.

4.7 Offerta economica:

L’offerta economica, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, deve contenere:

- l'indicazione del ribasso percentuale (in cifre ed in lettere) offerto sul singolo prezzo del pasto posto a base di gara;
- l'indicazione del ribasso percentuale (in cifre ed in lettere) offerto sul prezzo forfettario annuale per la gestione di ciascuno dei centri di cottura delle scuole (infanzia, primarie e secondarie di I grado) di cui all'allegato 1 lettera c);
- l'indicazione del ribasso percentuale (in cifre ed in lettere) offerto sul prezzo forfettario annuale per la gestione di ciascuno dei due centri di cottura presso gli asili nido comunali di cui all'allegato 1 lettera d);

Quando in un'offerta vi sia discordanza fra il ribasso indicato in lettere e quello indicato in cifre, si intende valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale.

I prezzi a base di gara sono i seguenti:

a) Euro 4,88 iva esclusa per pasto, per i pasti caldi, cucinati presso il centro di cottura attivato dalla ditta aggiudicataria, a proprie spese, nel Comune di Pinerolo ovvero in un comune della cintura torinese, comunque ad una distanza non superiore ai 40 Km. dal centro della Città di Pinerolo, costo comprensivo della veicolazione presso le scuole di cui all'allegato 1 lett. a del capitolato, della distribuzione e del riassetto dei refettori e di tutto quanto richiesto all'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

b) Euro 2,57 iva esclusa per pasto per i pasti crudi da fornire alle scuole indicate all'allegato 1 lettere b) e c) del capitolato e per estate ragazzi;

c) Euro 1,50 iva esclusa per pasto per i pasti crudi da fornire presso gli asili nido comunali indicati nell'allegato 1 lettera d), comprensivi della colazione a metà mattinata e della merenda

d) Euro 55.500,00 iva esclusa, prezzo ANNUALE forfetario per la gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia e scuola primaria di Riva (85 pasti gg. circa), comprendente tutte le prestazioni richieste per la gestione della cucina quali dettagliate nell'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

e) Euro 55.500,00 iva esclusa, prezzo ANNUALE forfetario per la gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia Montessori (80 pasti gg. circa), comprendente tutte le prestazioni richieste per la gestione della cucina quali dettagliate nell'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

f) Euro 61.000,00 iva esclusa, prezzo ANNUALE forfetario per la gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia Anna Frank (140 pasti gg. circa), comprendente tutte le prestazioni richieste per la gestione della cucina quali dettagliate nell'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

g) Euro 102.000,00 iva esclusa, prezzo ANNUALE forfetario per la gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia Andersen e annesso centro di distribuzione presso la scuola primaria Collodi sede (230 pasti gg. circa di cui n. 115 per la scuola dell'infanzia Andersen e n. 115 per la scuola primaria Collodi sede), comprendente tutte le

prestazioni richieste per la gestione della cucina quali dettagliate nell'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

h) Euro 102.000,00 iva esclusa, prezzo ANNUALE forfetario per la gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia Rodari e annesso centro di distribuzione presso la scuola primaria Lauro (235 pasti gg. circa di cui n. 80 per la scuola dell'infanzia Rodari e n. 155 per la scuola primaria Lauro), comprendente tutte le prestazioni richieste per la gestione della cucina quali dettagliate nell'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

i) Euro 61.000,00 iva esclusa, prezzo ANNUALE forfetario per la gestione del centro di cottura comunale presso la scuola primaria Nino Costa (180 pasti gg. circa), comprendente tutte le prestazioni richieste per la gestione della cucina quali dettagliate nell'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

l) Euro 50.000,00 iva esclusa, prezzo ANNUALE forfetario per la gestione della cucina dell'asilo nido comunale "Serena" (95 pasti gg. circa), comprendente tutte le prestazioni richieste per la gestione della cucina quali dettagliate nell'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

m) Euro 50.000,00 iva esclusa, prezzo ANNUALE forfetario per la gestione della cucina dell'asilo nido comunale "Tabona" (95 pasti gg. circa), comprendente tutte le prestazioni richieste per la gestione della cucina quali dettagliate nell'articolo 1 sezione 2 del presente capitolato;

Non saranno ammesse offerte al rialzo. Saranno altresì escluse le offerte contenenti riserve, condizionate o duplici.

L'offerta (in termini di ribasso percentuale) dovrà essere espressa per ciascuna delle componenti sopra indicate (lettere a, b, c, d, e, f, g, h, i, l, m).

Nella formulazione dell'offerta riferita alla gestione dei centri di cottura e delle cucine degli asili nido comunali occorrerà tener conto del fatto che:

- la gestione delle cucine dei due asili nido comunali interesserà il periodo di apertura del servizio di asilo nido (dal mese di settembre al mese di luglio compreso, con esclusione del mese di agosto);
- la gestione dei centri di cottura presso le scuole Montessori, Anna Frank, Riva, Andersen/Collodi, Rodari/Lauro e Nino Costa interesserà il periodo previsto dal calendario scolastico (dall'inizio del mese di settembre sino alla metà del mese di giugno, per le primarie, od al termine del mese di giugno per le scuole dell'infanzia).

Nell'offerta economica il concorrente dovrà altresì indicare l'importo degli oneri per la sicurezza da rischio specifico (non da interferenze), connessi con l'attività propria dell'impresa.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, previa verifica della congruità e quindi della convenienza o idoneità della stessa, ai sensi dell'art. 81, comma 3, del sopra citato D. Lgs 12.04.2006 n. 163 e s.m.i;

Art. 5 - Aggiudicazione e modalità di valutazione dell'offerta

La valutazione dell'offerta sarà effettuata da apposita commissione tecnica all'uopo nominata. L'aggiudicazione verrà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La commissione giudicatrice avrà a disposizione 100 punti da assegnare tra i seguenti parametri:

Offerta economica: fino a 40 punti

Offerta tecnica: fino a 60 punti

Nel dettaglio:

Parametro	Punteggio
Prezzo pasti	Max 25 punti
Prezzo per la gestione dei centri di cottura	Max 15 punti
Fornitura di ulteriori alimenti di derivazione biologica, che l'impresa intende fornire oltre a quelli già richiesti dal capitolato negli allegati n. 4 "tabelle merceologiche scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado" e n. 7 "tabelle merceologiche asili nido". (Il concorrente, a mero titolo conoscitivo, dovrà riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto. La tipologia/descrizione del prodotto non avrà alcuna incidenza sull'attribuzione del punteggio.)	Max 10 punti
Fornitura di prodotti che l'impresa intende fornire provenienti da filiera piemontese, ulteriori rispetto a quelli già richiesti dal presente capitolato nell'allegato 4 "Tabelle merceologiche scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado" e nell'allegato 7 "Tabelle merceologiche asili nido". (il concorrente, a mero titolo conoscitivo, dovrà riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto ed il/i fornitore/i. Tali elementi non avranno alcuna incidenza sull'attribuzione del punteggio.)	Max 10 punti
Proposte migliorative vincolanti per l'impresa per la preparazione di primi piatti presso le sedi scolastiche ove viene fornito il pasto veicolato: - livello tecnologico delle attrezzature impiegate (il concorrente deve riportare descrizione dettagliata delle attrezzature che intende impiegare, con indicazione delle capacità produttive e di lavorazione) - modalità per la realizzazione della miglioria. Ai fini della valutazione, l'impresa concorrente dovrà produrre una relazione che illustri nel dettaglio i seguenti aspetti: tipologia di intervento; documentazione rappresentativa della soluzione proposta (es. dislocazione delle attrezzature); tempi di realizzo (l'intervento dovrà essere in ogni caso effettuato entro il primo anno di vigenza dell'appalto); organizzazione lavorativa con indicazione del personale dedicato, sia in termini di unità che di ore di servizio; procedimenti amministrativi per il conseguimento di permessi, nullaosta, pareri delle autorità competenti.	Max 10 punti di cui: Max 5 punti Max 5 punti
Proposte migliorative vincolanti per l'impresa volte a ridurre l'impatto ambientale dell'appalto:	Da 0 a 15 punti di cui:

<ul style="list-style-type: none"> - soluzioni operative che consentano la riduzione del consumo di stovigliato a perdere (l'impresa concorrente dovrà descrivere nel dettaglio le modalità con le quali intende realizzare la soluzione proposta, i tempi di realizzo (tenendo conto che la miglioria dovrà in ogni caso essere avviata entro il primo anno di vigenza dell'appalto), eventuale documentazione illustrativa a corredo della soluzione proposta); - impegno ad effettuare il trasporto di pasti e derrate crude con l'utilizzo di mezzi ecologici (veicoli alimentati a GPL, Metano, veicoli elettrici o vetture ibride); il concorrente dovrà riportare descrizione del/dei veicolo/i che verranno utilizzati, specificando il tipo di alimentazione dello/degli stesso/i 	<p>Max 10 punti</p> <p>5 punti</p>
<p>Impegno all'acquisto ed installazione delle seguenti attrezzature:</p> <ul style="list-style-type: none"> - n. 1 forno professionale capacità 5 x 1/1 GN (e relativi accessori) per centro di cottura scuola dell'infanzia Pollicino e relative eventuali modifiche tecniche e/o strutture complementari ove necessario; - n. 1 forno professionale capacità 7 x 1/1 GN (e relativi accessori), per centro di cottura scuola primaria Parri e relative eventuali modifiche tecniche e/o strutture complementari ove necessario; 	<p>2 punti</p> <p>3 punti</p>
<p>Proposte migliorative, vincolanti per l'impresa, <u>(ulteriori rispetto all'impegno all'acquisto delle attrezzature specifiche indicate al punto precedente)</u> inerenti i centri di distribuzione e centri di cottura attraverso (a titolo esemplificativo): acquisto di nuove attrezzature; acquisto di nuovi arredi per i refettori; sostituzione di attrezzature/arredi già esistenti presso il singolo centro; interventi migliorativi sui locali anche finalizzati all'ottenimento di migliore vivibilità del momento del pasto.</p> <p>L'impresa concorrente dovrà riportare dettagliata descrizione delle migliorie proposte, esplicitare i tempi di realizzo, allegando eventuale documentazione illustrativa a corredo delle soluzioni proposte.</p>	<p>max 5 punti</p>
<p>Progettazione e realizzazione di un piano di monitoraggio finalizzato alla valutazione della gradibilità del pasto da parte degli utenti, da attuarsi per tutta la durata dell'appalto per tutti i plessi</p>	<p>Max 5 punti</p>

La Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi, in attuazione del punto II dell'allegato P del DPR n. 207/2010 utilizzando la formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a) i]$$

dove:

C(a) : indice di valutazione dell'offerta (a);

n : numero totale dei requisiti;

W_i : peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i : coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n : sommatoria

In particolare:

- modalità di valutazione delle componenti “prezzo”

- con riferimento alla componente “**prezzo pasti**” il punteggio sarà determinato dalla somma dei punteggi parziali attribuiti per ciascuna delle tre tipologie di pasto a base di gara:

Ribasso percentuale sul prezzo pasti : punteggio massimo	25 punti
Di cui:	punti
pasti caldi (art. 4.7 lett. a) cucinati presso il centro di cottura dell'I.A.	17
pasti crudi da fornire alle scuole indicate all'allegato 1 lettere b) e c) del capitolato e per estate ragazzi (art. 4.7 lett. b)	7
pasti crudi da fornire presso gli asili nido comunali indicati nell'allegato 1 lettera d), comprensivi della colazione a metà mattinata e della merenda (art. 4.7 lett. c)	1

Come sopra indicato, con riferimento a ciascuna tipologia di pasto, il punteggio parziale massimo sarà assegnato applicando la seguente formula:

$$\begin{aligned} \text{Ci (per } A_i \leq \text{soglia)} &= X \cdot A_i / A_{\text{soglia}} \\ \text{Ci (per } A_i > \text{soglia)} &= X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})] \end{aligned}$$

dove:

Ci : coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

A_i : valore dell'offerta (ribasso) del concorrente *i*-esimo

A_{soglia} : media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

X : 0,85

A_{max} : valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Non sono ammesse offerte economiche in aumento sugli importi a base di gara. Saranno inoltre escluse le offerte contenenti riserve, condizionate o duplici.

- con riferimento alla componente “**prezzo per la gestione dei centri di cottura**” il punteggio sarà determinato dalla somma dei punteggi parziali attribuiti per ciascuno dei seguenti servizi a base di gara:

Ribasso percentuale sul prezzo per la gestione dei centri di cottura: punteggio massimo	15 punti
Di cui:	punti
gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia e scuola primaria di Riva	1,50
gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia Montessori	1,50
gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia Anna Frank	2
gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia Andersen e annesso centro di distribuzione presso la scuola primaria Collodi sede	3
gestione del centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia Rodari e annesso centro di distribuzione presso la scuola primaria Lauro	3

gestione del centro di cottura comunale presso la scuola primaria Nino Costa	2
gestione della cucina asilo nido comunale “Serena”	1
Gestione cucina asilo nido comunale “Tabona”	1

Con riferimento a ciascuno dei servizi sopra indicati, il punteggio parziale massimo sarà assegnato applicando la seguente formula:

$$\begin{aligned} \text{Ci (per } A_i \leq \text{soglia)} &= X * A_i / A_{\text{soglia}} \\ \text{Ci (per } A_i > \text{soglia)} &= X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})] \end{aligned}$$

dove:

Ci : coefficiente attribuito al concorrente iesimo
 Ai : valore dell’offerta (ribasso) del concorrente iesimo
 Asoglia : media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti
 X : 0,85
 Amax : valore dell’offerta (ribasso) più conveniente

Non sono ammesse offerte economiche in aumento sugli importi a base di gara. Saranno inoltre escluse le offerte contenenti riserve, condizionate o duplici.

- Modalità di valutazione dell’offerta tecnica

Come sopra indicato, la valutazione dei singoli elementi costituenti l’offerta tecnica, indicati nel prosieguo, sarà effettuata nel modo che segue:

Numero degli alimenti di derivazione biologica , che l’impresa intende fornire ulteriori rispetto a quelli già richiesti dal capitolato negli allegati n. 4 “tabelle merceologiche scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di 1° grado” e n. 7 “tabelle merceologiche asili nido”. <u>Il concorrente, a mero titolo conoscitivo, dovrà riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto. La tipologia/descrizione del prodotto non avrà alcuna incidenza sull’attribuzione del punteggio.</u>	Massimo 10 punti
--	-------------------------

Il coefficiente V(a) i, trattandosi di elemento quantitativo, verrà determinato attraverso la seguente formula:

$$V(a) i = R_a / R_{\text{max}}$$

dove:

Ra = valore offerto dal concorrente a

Rmax = valore dell’offerta più conveniente

Numero degli alimenti provenienti da filiera piemontese , che l’impresa intende fornire ulteriori rispetto a quelli già richiesti dal presente capitolato nell’allegato 4 “Tabelle merceologiche scuole	Massimo 10 punti
---	-------------------------

dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado" e nell'allegato 7 "Tabelle merceologiche asili nido"; il concorrente, a mero titolo conoscitivo, dovrà riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto ed il/i fornitore/i. Tali elementi non avranno alcuna incidenza sull'attribuzione del punteggio.	
---	--

Il coefficiente V(a) i, trattandosi di elemento quantitativo, verrà determinato attraverso la seguente formula:

$$V(a) i = R_a / R_{max}$$

dove:

R_a = valore offerto dal concorrente a

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

In merito all'attribuzione dei punteggi con riferimento ai due sopra citati criteri (ulteriori alimenti di derivazione biologica e ulteriori alimenti provenienti da filiera piemontese) si precisa che:

- se un prodotto è già definito "bio" dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato d'appalto, la proposta di offrire il medesimo prodotto (oltre che "bio") derivante da filiera piemontese è rilevante ai fini dell'attribuzione del punteggio;
- se un prodotto non è definito come "bio" dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato d'appalto, la proposta di offrire il prodotto come "biologico" ed al contempo proveniente da "filiera piemontese" è rilevante ai fini dell'attribuzione del punteggio su entrambi i criteri.

Proposte migliorative vincolanti per l'impresa per la preparazione di primi piatti presso le sedi scolastiche ove viene fornito il pasto veicolato.	Punteggio massimo	10 punti
	Di cui:	
- livello tecnologico delle attrezzature impiegate (il concorrente deve riportare descrizione dettagliata delle attrezzature che intende impiegare, con indicazione delle capacità produttive e di lavorazione)	Max 5 punti	Il coefficiente V(a)i, trattandosi di elemento qualitativo, verrà determinato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (in base alla griglia di valutazione/conversione sotto riportata), come previsto dal punto 4 allegato G e punto II lettera a (punto 4) dell'allegato P dpr n.

		207/2010.
- modalità per la realizzazione della miglioria. Ai fini della valutazione, l'impresa concorrente dovrà produrre una relazione che illustri nel dettaglio i seguenti aspetti: tipologia di intervento; documentazione rappresentativa della soluzione proposta (es. dislocazione delle attrezzature); tempi di realizzo (l'intervento dovrà essere in ogni caso effettuato entro il primo anno di vigenza dell'appalto); organizzazione lavorativa con indicazione del personale dedicato, sia in termini di unità che di ore di servizio; procedimenti amministrativi per il conseguimento di permessi, nullaosta, pareri delle autorità competenti.	Max 5 punti	Il coefficiente V(a) i, trattandosi di elemento qualitativo, verrà determinato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente (in base alla griglia di valutazione/conversione sotto riportata) dai singoli commissari, come previsto dal punto 4 allegato G e punto II lettera a (punto 4) dell'allegato P dpr n. 207/2010

Proposte migliorative vincolanti per l'impresa volte a ridurre l'impatto ambientale dell'appalto:	Punteggio massimo	15 punti
	di cui:	
- soluzioni operative che consentano la riduzione del consumo di stovigliato a perdere (<i>l'impresa concorrente dovrà descrivere nel dettaglio le modalità con le quali intende realizzare la soluzione proposta, i tempi di realizzo (tenendo conto che la miglioria dovrà in ogni caso essere avviata entro il primo anno di vigenza dell'appalto), eventuale documentazione illustrativa a corredo della soluzione proposta</i>);	max 10 punti	Il coefficiente V(a) i, trattandosi di elemento qualitativo, verrà determinato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente (in base alla griglia di valutazione/conversione sotto riportata) dai singoli commissari, come previsto dal punto 4 allegato G e punto II lettera a (punto 4) dell' allegato P dpr n. 207/2010
- impegno ad effettuare il trasporto di pasti e derrate crude con l'utilizzo di mezzi ecologici (veicoli alimentati a GPL, Metano, veicoli elettrici o vetture ibride); <i>il concorrente dovrà riportare descrizione del/dei veicolo/i che verranno utilizzati, specificando il tipo di</i>	max 5 punti	All'offerta dell'elemento (impegno ad effettuare il trasporto di pasti e derrate crude con l'utilizzo di mezzi ecologici) sarà attribuito coefficiente pari ad 1; viceversa, alla mancanza di offerta sarà attribuito coefficiente pari a 0.

<i>alimentazione dello/degli stesso/i</i>		
---	--	--

Impegno all'acquisto ed installazione delle attrezzature di seguito indicate:	Punteggio massimo	5 punti
	di cui:	
- n. 1 forno professionale capacità 5 x 1/1 GN (e relativi accessori) per centro di cottura scuola dell'infanzia Pollicino e relative eventuali modifiche tecniche e/o strutture complementari ove necessario;	2 punti	All'offerta dell'elemento (impegno all'acquisto ed installazione dell'attrezzatura) sarà attribuito coefficiente pari ad 1; viceversa, alla mancanza di offerta sarà attribuito coefficiente pari a 0
- n. 1 forno professionale capacità 7 x 1/1 GN (e relativi accessori) per centro di cottura scuola primaria Parri e relative eventuali modifiche tecniche e/o strutture complementari ove necessario;	3 punti	All'offerta dell'elemento (impegno all'acquisto ed installazione dell'attrezzatura) sarà attribuito coefficiente pari ad 1; viceversa, alla mancanza di offerta sarà attribuito coefficiente pari a 0

Proposte migliorative , vincolanti per l'impresa, (<u>ulteriori rispetto all'impegno all'acquisto delle attrezzature specifiche indicate al punto precedente</u>) inerenti i centri di distribuzione e centri di cottura attraverso (a titolo esemplificativo): acquisto di nuove attrezzature; acquisto di nuovi arredi per i refettori; sostituzione di attrezzature/arredi già esistenti presso il singolo centro; interventi migliorativi sui locali anche finalizzati all'ottenimento di migliore vivibilità del momento del pasto. L'impresa concorrente dovrà riportare dettagliata descrizione delle migliori proposte, esplicitare i tempi di realizzo, allegando eventuale documentazione illustrativa a corredo delle soluzioni proposte.	Massimo 5 punti	Il coefficiente V(a) i, trattandosi di elemento qualitativo, verrà determinato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente (in base alla griglia di valutazione/conversione sotto riportata) dai singoli commissari, come previsto dal punto 4 allegato G e punto II lettera a (punto 4) dell' allegato P dpr n. 207/2010
---	------------------------	---

Progettazione e realizzazione di un piano di monitoraggio finalizzato alla valutazione della gradibilità del pasto da parte degli	Massimo 5 punti	Il coefficiente V(a) i, trattandosi di elemento qualitativo, verrà
--	------------------------	--

utenti, da attuarsi per tutta la durata dell'appalto per tutti i plessi		determinato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente (in base alla griglia di valutazione/conversione sotto riportata) dai singoli commissari, come previsto dal punto 4 allegato G e punto II lettera a (punto 4) dell' allegato P dpr n. 207/2010
---	--	--

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/CONVERSIONE

Per gli elementi di tipo qualitativo valutabili discrezionalmente dai singoli commissari, i commissari di gara esprimeranno un giudizio, che verrà trasformato in un coefficiente variabile fra zero ed uno (arrotondando alla seconda cifra decimale) secondo la seguente griglia di conversione:

Giudizio	Principi motivazionali	Coefficiente
Ottimo	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto pienamente esaustivo e qualificante	1,00
Buono	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto esaustivo e qualificante	0,75
Discreto	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente esaustivo e qualificante	0,50
Sufficiente	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco esaustivo e qualificante	0,25
Insufficiente	l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto esaustivo e qualificante	0,00

^^^^^^

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità di punteggio risulterà vincitrice la ditta che avrà formulato l'offerta economica più bassa relativamente al prezzo dei pasti ed, in caso di ulteriore parità di punteggio, l'impresa che sarà estratta a sorte in seduta pubblica tra le concorrenti con pari punteggio.

In sede di valutazione delle offerte l'Amministrazione si riserva la facoltà, nel rispetto della parità di trattamento tra concorrenti, di chiedere elementi integrativi di giudizio.

A tal fine l'Amministrazione inoltrerà alle ditte apposite richieste, specificando i termini perentori entro cui le risposte dovranno pervenire; in caso di omissione l'Amministrazione terrà valida l'offerta originaria.

Art. 6 – Divieto di cessione del contratto - Subappalto

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Il subappalto è disciplinato dalle disposizioni dell'art. 118 del DLgs 163/2006

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione:

- del trasporto dei pasti (movimentazione dei contenitori isotermitici già chiusi a cura del personale dell'Impresa Aggiudicataria);

- delle operazioni di derattizzazione e disinfestazione presso i refettori in cui l'impresa effettua la distribuzione dei pasti, presso le cucine comunali la cui gestione è affidata alla ditta aggiudicataria e presso la cucina del centro di cottura attivato, a proprie spese, a Pinerolo ovvero in altro comune della cintura torinese, comunque ad una distanza non superiore ai 40 Km. dal centro della Città di Pinerolo;

- delle attività di manutenzione dei locali e delle attrezzature.

Le imprese partecipanti alla gara dovranno indicare quali parti dell'appalto intendano eventualmente subappaltare, tenendo conto dei divieti precitati. Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'A.C.

In caso di subappalto del trasporto delle derrate alimentari, in riferimento alla Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2008 rilasciata alla ditta cui l'I.A. affida il trasporto, l'I.A. dovrà curarsi di comunicare all'A.C. l'esito delle eventuali visite di verifica effettuate nel corso dell'appalto, volte al rinnovo della suddetta certificazione di qualità, trasmettendo copia della documentazione rilasciata dall'ente certificatore entro trenta giorni dal rilascio. Analogo obbligo correrà in capo all'I.A. nel caso di subappalto delle operazioni di derattizzazione - disinfestazione da effettuarsi presso il centro di cottura dell'I.A., presso i centri di distribuzione ed i centri di cottura comunali gestiti dall'I.A. delle derrate alimentari.

Art. 7 - Prezzo del pasto, revisione dei prezzi e variazioni del servizio in aumento o diminuzione

7.1 Prezzo del pasto e revisione prezzi

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente alla fornitura di cui trattasi (fatta eccezione per le prestazioni inerenti la gestione dei centri di cottura comunali per le quali è previsto un prezzo apposito).

I prezzi si intendono immutabili nel primo anno di validità del contratto. A decorrere dalla seconda annualità, si potrà procedere alla revisione periodica del prezzo ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006. La revisione verrà operata sulla base di una istruttoria condotta in riferimento agli elenchi dei prezzi di cui all'articolo 7, comma 4 lettera c) e comma 5 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.. Nel caso in cui detti elenchi non venissero pubblicati nel corso della durata del contratto, si potrà procedere alla revisione sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, soltanto nel caso in cui si verifichino variazioni nei costi sostenuti dall'impresa (variazione del costo della manodopera impiegata, del costo dei prodotti, del costo delle attrezzature, ecc..).

La richiesta di adeguamento dei prezzi in aumento dovrà essere rivolta all'Amministrazione Comunale mediante lettera raccomandata a.r. almeno due mesi prima del termine di ciascuna

annualità e dovrà essere adeguatamente motivata ed eventualmente corredata della documentazione comprovante gli aumenti.

Qualora nei costi della manodopera e/o dei prodotti/materiali si verificassero variazioni in diminuzione, l'Amministrazione Comunale potrà operare variazioni in diminuzione comunicando all'impresa, entro il termine di due mesi precedenti ciascuna annualità, la conseguente riduzione del corrispettivo.

7.2 variazioni del servizio in aumento o diminuzione

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'I.A., se non é disposta e preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante. L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre varianti al contratto nei limiti ed alle condizioni previste dall'articolo 311 del D.P.R. 207/2010 e s.m.i.

L'I.A. è inoltre tenuta ad eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

A norma di quanto previsto dall'art. 311, comma 4 del D.P.R. n. 270/2010 e s.m.i., l'amministrazione si riserva la facoltà, in corso d'esecuzione del contratto, di richiedere all'aggiudicatario di effettuare una prestazione, in aumento o in diminuzione, nei limiti di 1/5 del valore del contratto. L'incremento o la riduzione saranno determinati in base ai costi in essere. L'I.A. è tenuta ad eseguire tali prestazioni agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza aver diritto ad alcuna indennità o compensi di sorta, fatta eccezione, in caso di incremento della prestazione, del corrispettivo per la maggiore quantità dei servizi resi. Oltre il limite del quinto dell'importo del contratto, l'aggiudicatario avrà diritto, se lo richiederà, alla risoluzione del contratto.

In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto quando l'aggiudicatario dichiara alla Città di Pinerolo che di tale diritto intende avvalersi.

Art. 8 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture emesse dall'I.A. con cadenza mensile.

L'I.A. dovrà effettuare fatturazione separata che rifletta la tipologia dei servizi e delle forniture erogati a favore dell'utenza, secondo le modalità di seguito indicate.

Le fatture inerenti i pasti saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati, confezionati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte dell'ufficio preposto. Verrà emessa una fattura per ciascuna delle seguenti tipologie di fornitura: fornitura derrate crude asili nido (una fattura per ciascun nido), fornitura derrate crude scuole infanzia, fornitura derrate crude scuole primarie, fornitura pasto veicolato (una fattura per ciascun plesso scolastico in cui lo stesso viene fornito).

La ditta provvederà a fatturare separatamente il servizio di gestione dei centri di cottura, emettendo una fattura mensile per ogni singolo centro di cottura gestito dall'I.A. per i soli mesi in cui il servizio verrà erogato (per gli asili nido: mesi da settembre a luglio di ciascun anno, con esclusione del solo mese di agosto; per le scuole dell'infanzia e primarie: mesi da settembre a giugno, con esclusione quindi dei mesi di chiusura delle scuole).

Dovranno essere inoltre oggetto di fatturazione separata i pasti il cui prezzo sia stato decurtato per mancata fornitura degli alimenti di provenienza biologica o DOP e/o IGP, come previsto dall'art. 36 del presente capitolato.

I pagamenti saranno in ogni caso subordinati all'esito positivo dei controlli effettuati dagli uffici comunali.

Il pagamento delle fatture avverrà entro il termine previsto dalla vigente normativa, decorrente dalla data di ricezione della fattura quale risultante dalla data apposta dall'Ufficio Protocollo dell'A.C. e comunque, come sopra indicato, a seguito dell'esito positivo degli accertamenti circa le prestazioni eseguite, in termini di qualità e quantità, rispetto alle prescrizioni del capitolato, e fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione e la correttezza contributiva (DURC). Il termine può essere sospeso nel periodo di fine anno per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario o, come sopra già specificato, in relazione alla necessità di acquisire la certificazione attestante la regolarità contributiva dell'impresa (D.U.R.C.).

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Art. 9- Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A., comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'A.C.

Art. 10 - Deposito cauzionale

Per essere ammesse alla gara, le imprese concorrenti dovranno depositare, a titolo di cauzione provvisoria, una somma corrispondente al 2% dell'importo complessivo presunto a base di gara al netto di I.V.A., nei modi e termini precisati nel bando di gara. Il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere effettuato a norma di legge.

L'I.A. dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs. 12/4/2006, n° 163, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'I.A. a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione dell'appalto.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo sarà autorizzato alla scadenza del contratto in assenza di controversia.

Art. 11 – Responsabile del procedimento

Responsabile del procedimento: Dr. Corrado Crepaldi – Dirigente del Settore Istruzione Informativo

Art. 12 – Trattamento dei dati

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 e s.m.i. si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati dal Comune di Pinerolo esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Pinerolo.

Art. 13 - Domicilio legale

L'affidatario elegge, per gli effetti dell'appalto, il domicilio legale in Pinerolo, piazza Vittorio Veneto 1.

Clausola compromissoria: Si applica l'art. 240 del D. Lgs. n° 163/2006; ai sensi del successivo art. 241, comma 1-bis, come modificato con D. Lgs. 20/3/2010, n° 53, si precisa che il contratto d'appalto NON conterrà la clausola compromissoria.

SEZIONE II – PRESCRIZIONI TECNICHE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Prestazioni richieste dall'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata:

a) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado indicate nell'allegato 1 lettera a) del presente capitolato come scuole servite direttamente dal centro di cottura gestito dalla ditta aggiudicataria:

❖ del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, sparcchiamento dei tavoli e rimozione dei residui derivanti dagli avanzi, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, ecc.) con conferimento presso gli appositi “eco punti” o comunque nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata, delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti, la rilevazione giornaliera delle presenze e la prenotazione dei pasti tramite collegamento ad apposito sistema informatico attivato a cura dell'A.C.. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monorazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. Il totale dei pasti ammonta in media a circa 330 pasti giornalieri. Si precisa che il numero di pasti può variare notevolmente a seconda dei giorni (vedasi tabella allegato 1 lettera a), dal momento che le scuole secondarie di I° grado pranzano soltanto alcuni giorni alla settimana.

❖ la fornitura di tutte le attrezzature, degli arredi necessari e di tutto quanto necessario per il centro di cottura della ditta aggiudicataria in cui si confezionano i pasti predetti e la fornitura delle attrezzature per i refettori, di cui al punto precedente, dettagliate nei successivi articoli;

b) per i centri di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie gestiti da personale comunale quali indicati nell'allegato 1 lettera b al presente capitolato: la fornitura di prodotti alimentari crudi (circa n. 665 pasti crudi al giorno);

c) per i centri di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie la cui gestione è affidata alla ditta aggiudicataria (quali indicati nell'allegato 1 lettera c al presente capitolato):

❖ la fornitura di prodotti alimentari crudi (circa n. 950 pasti al giorno);

❖ la gestione del centro di cottura consistente, a titolo esemplificativo, nello svolgimento delle seguenti operazioni e prestazioni: preparazione, porzionatura dei pasti dai contenitori di cottura ai vassoi, distribuzione, sporzionamento (ivi compresa la preparazione in piccoli tagli per i bambini della scuola dell'infanzia delle preparazioni che lo richiedano (es. carne, pesce, frittate, formaggi), sparcchiamento dei tavoli e rimozione dei residui derivanti dagli avanzi;

❖ la predisposizione, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) con conferimento presso gli appositi “eco punti” o nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata, pulizie e riassetto della cucina e dei locali annessi (dispensa, servizi igienici riservati al personale, refettori), fornitura di stovigliato, materiale di

consumo e di eventuali ulteriori attrezzature occorrenti oltre a quelle già esistenti presso il centro di cottura, manutenzione ordinaria e programmata delle attrezzature esistenti ed eventuale sostituzione delle stesse in caso di guasto, fornitura di arredi nei refettori annessi al centro di cottura in sostituzione o in aggiunta a quelli già esistenti;

❖ la predisposizione del piano di autocontrollo relativo al singolo centro di cottura, da consegnare all'A.C. prima dell'avvio dell'appalto

d) per le cucine degli asili nido comunali la cui gestione è affidata alla ditta aggiudicataria (indicate nell'allegato 1 al presente capitolato lettera d):

❖ la fornitura di prodotti alimentari crudi: il numero di pasti è di circa 95 al giorno per ciascun nido (di cui 75 circa per bambini e 20 circa per adulti);

❖ gestione della cucina degli asili nido comunali: prenotazione dei pasti in base alle indicazioni pervenute dalle sezioni, preparazione, porzionatura dei pasti, distribuzione, sporzionamento (soltanto per il nido Tabona) nelle sezioni del pranzo e della merenda nonché lavaggio e rigovernatura delle stoviglie (anche al momento della merenda), rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) con conferimento presso gli appositi "eco punti" o comunque nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata, pulizie e riassetto della cucina e dei locali annessi (dispensa, servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti), pulizia serramenti, tapparelle e vetri interni ed esterni; fornitura di stovigliato, materiale di consumo e di eventuali ulteriori attrezzature occorrenti oltre a quelle già esistenti presso la cucina, manutenzione delle attrezzature esistenti ed eventuale sostituzione delle stesse in caso di guasto

❖ predisposizione piano di autocontrollo relativo alla singola cucina, da consegnare all'A.C. prima dell'avvio dell'appalto

Art. 2 - Progetto di recupero porzioni di alimenti non distribuite

E' prevista l'attivazione, nel corso dell'appalto, di un progetto volto al recupero delle porzioni di alimenti non distribuite. Tale progetto verrà avviato in forma sperimentale presso alcune scuole e potrà essere eventualmente esteso ad altri plessi (tra quelli indicati nell'allegato 1 lettera a) nell'ambito della durata dell'appalto, su richiesta dell'A.C.

L'I.A. sarà tenuta, al termine della distribuzione, ad effettuare la porzionatura degli alimenti non distribuiti in contenitori monoporzione (da fornirsi a carico della ditta medesima) con modalità e tempi tali da garantire il corretto mantenimento delle temperature.

I contenitori dovranno essere ritirati presso i plessi individuati per la sperimentazione del progetto o presso altro luogo ritenuto idoneo, al termine del servizio (indicativamente dalle ore 14.30 e sino alle ore 15.00), a cura di incaricati di associazioni di volontariato, in accordo con l'Assessorato alle Politiche Sociali dell'A.C.

L'I.A. avrà cura di predisporre un adeguato numero di contenitori in rapporto sia al numero di persone cui destinare le preparazioni sia alla quantità del prodotto.

Art. 3 - Tipologia della fornitura

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri, le procedure della cucina fresca. E' interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti. I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù forniti dall'Amministrazione Comunale (di seguito denominata A.C.), distintamente per

età e tipologia di utenza. In modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'Amministrazione Comunale, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. In tale ipotesi, ove si mantenga invariata la natura, il costo e la quantità dei generi alimentari necessari per la preparazione dei nuovi piatti proposti, non si procederà alla modifica del costo del pasto.

Le variazioni potranno essere apportate unilateralmente e a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale e comunicate all'Impresa aggiudicataria almeno tre giorni prima dell'effettiva variazione della lavorazione.

Eventuali ripercussioni economiche, ove occorranza a seguito di significative variazioni di qualità e quantità dei menù, formeranno oggetto di specifico accordo tra le parti. Le variazioni dei costi dei generi alimentari o di lavorazione dovranno essere analiticamente e dettagliatamente dimostrate.

Opportune verifiche saranno attuate dall'Amministrazione Comunale in tal senso.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'Impresa aggiudicataria se non previa intesa e autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini degli asili nido, alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

Art. 5 - Standards minimi di qualità della fornitura

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 6 - Dimensione presumibile dell'utenza

I centri di cottura dove devono essere confezionati i pasti, le sedi delle scuole ove devono essere consegnati i pasti, nonché le sedi degli asili nido e delle scuole ove debbono essere consegnati gli alimenti crudi e preparati i pasti, sono raggruppati in unico lotto coincidente con gli ambiti territoriali del Comune di Pinerolo.

Le sedi delle scuole ed il numero presumibile di pasti caldi giornalieri da confezionare sono elencati nell'allegato n. 1 lett. A.

Le sedi delle scuole dove dovranno essere consegnati gli alimenti crudi ed il quantitativo presumibile sono elencati nell'allegato n. 1 lettera B.

Le sedi delle scuole dove dovranno essere consegnati gli alimenti crudi e dove dovrà avvenire la preparazione dei pasti a cura dell'I.A., ed il numero presumibile di pasti, sono elencati nell'allegato n. 1 lettera C.

Le sedi degli asili nido dove dovranno essere consegnati gli alimenti crudi e dove dovrà avvenire la preparazione dei pasti a cura dell'I.A., ed il numero presumibile di pasti, sono elencati nell'allegato n. 1 lettera D.

Si precisa che nel corso dell'appalto l'A.C., per esigenze sopravvenute, potrà decidere di variare le modalità di erogazione del servizio di mensa scolastica nelle diverse scuole presenti sul territorio: pertanto, l'attuale distribuzione delle scuole tra scuole servite direttamente dal

centro di cottura della ditta aggiudicataria e scuole servite dai centri di cottura comunali potrà subire delle variazioni.

Il numero dei pasti riportato nell'allegato di cui sopra è da intendersi come meramente indicativo. Si precisa che il numero di pasti, nel corso dell'appalto, potrebbe diminuire o aumentare sensibilmente, per cause varie, senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull'A.C.

La fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Art. 7 - Inizio della fornitura

Il presente appalto ha la durata di tre anni con decorrenza presunta dal 01.09.2014.

L'I.A. dovrà iniziare la fornitura e tutti i servizi richiesti nel corso dell'a.s., all'avvio dell'attività didattica nella data che verrà comunicata dall'A.C., nonché per il periodo relativo alle attività estive eventualmente promosse dall'A.C., nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C. stessa; nel caso degli asili nido l'A.C. provvederà a comunicare tempestivamente la data di inizio e il termine della fornitura.

L'A.C. si riserva di modificare la data di inizio della fornitura e dei servizi richiesti ed il termine, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata del servizio.

Il servizio è fornito dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico (indicativamente da settembre a giugno) e di funzionamento degli asili nido (indicativamente da settembre a luglio).

Durante i mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico), il servizio sarà limitato alle sole scuole dove si svolgerà il programma di "Estate Ragazzi", per circa 200 pasti giornalieri. L'attivazione del servizio di estate ragazzi è eventuale: la necessità di attivare i servizi e le forniture richieste per l'estate ragazzi ed il relativo periodo esatto di svolgimento verranno pertanto di volta in volta comunicate all'I.A.

La fornitura dei pasti per gli asili nido dovrà essere garantita per l'intero periodo di funzionamento (dall'avvio dell'appalto sino alla chiusura al 31/07; riapertura dell'attività al 01/09).

Art. 8 – Prenotazioni

Per ciò che concerne i pasti da consegnare presso le scuole servite direttamente dal Centro di cottura della ditta aggiudicataria (indicate nell'allegato 1 lettera A), il numero effettivo dei pasti da erogare dovrà essere acquisito direttamente dall'I.A. mediante sistema telematico adottato dall'A.C. per la rilevazione delle presenze in mensa, entro le ore 9.30.

Per ciò che concerne gli alimenti crudi da consegnare ai centri di cottura gestiti da personale comunale (allegato 1 lettera B) ed a quelli di proprietà comunale gestiti dall'I.A. (allegato 1 lettera C), i quantitativi occorrenti dovranno essere prenotati a cura dell'A.C. (Servizio Mense) con due giorni di anticipo, per via telefonica e/o informatica. La prenotazione dei quantitativi verrà comunicata alla ditta aggiudicataria a cura del Servizio Mense dell'A.C. giornalmente entro le ore 12.00; qualora la prenotazione avvenga con notevole anticipo rispetto all'orario suddetto, sarà in ogni caso possibile, per l'A.C., apportare delle variazioni alla prenotazione già effettuata, senza che la ditta aggiudicataria possa obiettare alcunché.

In casi di necessità e per venire incontro a specifiche esigenze inerenti la fornitura, l'A.C. potrà richiedere, anziché la fornitura di alimenti crudi, la fornitura del pasto veicolato per uno o più centri di cottura gestiti da personale comunale (con conseguente totale gestione del pasto a carico dell'I.A.); la richiesta di fornitura del pasto veicolato verrà inoltrata alla ditta aggiudicataria da parte del Servizio Mense dell'A.C. con almeno un giorno d'anticipo, annullando contestualmente, qualora fosse già effettuata, la prenotazione dei quantitativi di alimenti crudi per i centri di cottura interessati e con l'obbligo del ritiro della merce che fosse già stata consegnata.

Il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato all'I.A. a cura dell'A.C. con due giorni di anticipo.

Per le cucine degli asili nido comunali, le operazioni di rilevazione delle presenze e di prenotazione del numero dei pasti suddiviso per fascia di età, sulla base delle indicazioni fornite dalle sezioni, verranno effettuate dal personale comunale con due giorni di anticipo rispetto al giorno di somministrazione ed entro le ore 11.00. L'A.C. potrà però richiedere occasionalmente all'I.A. lo svolgimento delle citate operazioni in caso di assenza del personale comunale che abitualmente svolge tali funzioni.

Art. 9 - Modalità di consegna dei pasti.

a) Modalità di consegna degli alimenti crudi presso centri di cottura comunali di cui all'allegato 1 lettere b) e c):

Gli alimenti crudi dovranno essere consegnati presso i centri di cottura, quali indicati nell'allegato 1 lettere B e C, nei locali adibiti a dispensa, a cura dell'I.A., franchi di ogni spesa. La consegna, da effettuarsi con cadenza giornaliera, dovrà avvenire tra le ore 7.30 e le ore 9.30 della prima giornata utile antecedente quella di somministrazione agli utenti, ad eccezione del pane da fornirsi nella giornata di consumo.

Per le derrate non deperibili quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili, potranno essere concordate con l'A.C. modalità di consegna differenti (non giornaliere) ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana.

b) Modalità di consegna dei pasti presso le scuole servite direttamente dal centro di cottura della ditta aggiudicataria (allegato 1 lettera a):

il Centro di cottura della ditta aggiudicataria dovrà preparare i pasti in legame fresco-caldo per le scuole indicate nell'allegato 1 lettera A del presente capitolato, consegnarli e distribuirli franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio. Le sedi interessate dal servizio potranno subire variazioni, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La consegna dei pasti dovrà avvenire secondo le esigenze di ciascuna scuola e secondo orari e modalità da concordarsi preventivamente con il Servizio Mense Scolastiche del Comune di Pinerolo. Le modalità definite ad inizio appalto potranno subire variazioni solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

La distribuzione dei pasti, la pulizia ed il riassetto dei refettori nelle scuole medesime, sarà a completo carico della ditta aggiudicataria.

c) Modalità di consegna dei prodotti alimentari crudi presso gli asili nido

I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a dispensa, presso le cucine degli asili nido, a cura dell'I.A..

La consegna, da effettuarsi con cadenza giornaliera, dovrà avvenire tra le ore 7.30 e le ore 8.30 della prima giornata utile antecedente quella di somministrazione agli utenti, ad eccezione del pane da fornirsi nella giornata di consumo.

Per le derrate non deperibili quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili, potranno essere concordate con l'A.C. modalità di consegna differenti (non giornaliere) ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana.

La distribuzione dei pasti, presso gli asili nido, dovrà avvenire, indicativamente, secondo gli orari di seguito riportati:

colazione		Ore 9.30
pranzo	piccoli	Ore 11.00
	medi e grandi	Ore 11.30
merenda		
	piccoli	Ore 15.00
	medi e grandi	Ore 15.30

Gli orari di cui sopra potranno subire variazioni, preventivamente concordate con la Direzione degli Asili nido.

d) modalità di consegna pasti freddi

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e le ore 8.00.

Gli orari di consegna fissati dal presente articolo e le indicazioni concordate con l'Ufficio Mense Scolastiche o con la Direzione degli Asili nido del Comune dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo (a qualsiasi motivo dovuto) ingiustificato è ammesso.

Per ogni terminale l'I.A. emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta, restituendone copia all'I.A.. Qualora il personale riscontrasse la mancata corrispondenza tra la bolla e quanto consegnato provvederà a segnalare tempestivamente la non conformità all'I.A.

Copia della documentazione cartacea dovrà essere conservata presso ciascun centro, secondo termini e modalità stabilite dalla legge.

L'I.A. dovrà provvedere alla trasmissione giornaliera di copia telematica del documento di trasporto, contestualmente alla consegna, all'ufficio mense scolastiche ed all'ufficio segreteria degli asili nido. Gli uffici provvederanno alla conservazione di tale documentazione, secondo le modalità previste dalla legge, mediante archiviazione su apposite cartelle sul server comunale o su supporti informatici.

TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 10 – Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi.

L'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di avvio dell'appalto:

- i locali destinati alla distribuzione, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia (allegato 1 lettera A);
- la cucina, i magazzini, le attrezzature, gli arredi e le stoviglie presenti presso gli asili nido comunali, necessari per la preparazione dei pasti.
- la cucina, i magazzini, le attrezzature, gli arredi e le stoviglie presenti presso le scuole servite dai centri di cottura la cui gestione è affidata all'I.A. (allegato 1 lettera C), necessari per la preparazione dei pasti.

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni alle strutture dei refettori e delle cucine, fatti salvi gli interventi migliorativi da concordarsi con l'A.C. e/o le sostituzioni di attrezzature ed arredi che si rendesse necessario attuare nel corso dell'appalto, da concordarsi con l'A.C.. L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. 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, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

Art. 11 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A.. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'avvio dell'appalto.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dall'A.C. si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 12 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C..

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'I.A. che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese.

Art. 13 - Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

Per le scuole servite direttamente dal centro di cottura dell'I.A., per quelle servite da centri di cottura comunali la cui gestione è affidata all'I.A. e per le cucine degli asili nido comunali,

l'I.A. dovrà provvedere, a proprie spese, a fornire ogni attrezzatura, compresi gli arredi (armadi dispensa, tavoli, sgabelli, arredi refettorio in aggiunta o sostituzione a quelli già esistenti, ecc.) necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione (compresa la modalità self service se richiesta) e delle operazioni di preparazione dei pasti (a titolo esemplificativo: banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, cucine, abbattitori, scolavassoi, bilance, stovigliato, trespolti porta immondizie, ecc.), anche se non previsti nell'inventario.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa (utilizzate per l'espletamento di quanto richiesto dall'appalto) sarà a totale carico della I.A., compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità, come più nel dettaglio specificato al successivo art. 15. Nell'ipotesi della sostituzione di attrezzature non più funzionanti, le stesse dovranno essere fornite nuove o, comunque, in ottimo stato e correttamente funzionanti. Tutte le eventuali nuove attrezzature/arredi (sia sostituite che integrate) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

Ogni modifica, trasformazione, integrazione, dovrà essere preventivamente concordata con l'A.C.

Art. 14 - Manutenzione dei locali

La manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo meramente esemplificativo):

- la tinteggiatura delle pareti della cucina/refettorio e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti – inclusi quelli con comandi non manuali (con leva a gomito o a pedale) – ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordo con gli uffici comunali competenti), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/locali;
- l'installazione, qualora necessaria per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie, la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;

Si fa divieto assoluto di gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi dei lavelli, dei pentoloni e dei servizi igienici.

Tutti gli interventi sopra indicati, da gestire secondo le modalità impartite dall'A.C., non comporteranno oneri aggiuntivi per l'A.C.

Qualora la Ditta non esegua gli interventi a suo carico, ferma restando l'applicazione di eventuali penali, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.

Art. 15 Elettrodomestici ed arredi: acquisto e manutenzione.

15.1 Acquisto

L'I.A. deve provvedere a proprie spese alla sostituzione ed installazione degli elettrodomestici ed arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi) qualora siano divenuti irreparabili oppure non siano più idonei a qualsiasi titolo al loro utilizzo, come di seguito elencati:

- grossi elettrodomestici: cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, bollitori;
- piccoli elettrodomestici: frullatori ad immersione e non, spremiagrumi, tritacarne, fruste ed ogni altro attrezzo necessario (come ad esempio i piccoli elettrodomestici di tipo casalingo); sin dall'inizio dell'appalto, l'I.A. dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di piccoli elettrodomestici, indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine siano sfornite;
- carrelli portavivande e scolavassoi;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- armadietti spogliatoio;
- carrelli termici
- pentolame ed utensileria utilizzati nella preparazione e distribuzione dei pasti (come, a titolo meramente esemplificativo, pentole, teglie, mestoli, ecc...); sin dall'inizio del servizio, l'I.A. dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di pentolame ed utensileria, indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine o i refettori siano sforniti.

Detti elettrodomestici ed arredi diventano a tutti gli effetti di proprietà dell'A.C. al termine dell'appalto senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere.

L'installazione degli elettrodomestici e degli arredi andrà effettuata dall'I.A. entro le seguenti scadenze, decorrenti dall'avvenuto accertamento dell'irreparabilità o inidoneità all'uso:

- entro 20 giorni per i grossi elettrodomestici, armadietti spogliatoio, carrelli portavivande, scola vassoi, carrelli termici;
- entro 5 giorni per i piccoli elettrodomestici, bidoni per la raccolta dei rifiuti, pentolame ed utensileria.

Prima della fornitura dei grossi elettrodomestici l'I.A. dovrà contattare il Servizio Mense Scolastiche per verificare la compatibilità, in termini di potenza, degli elettrodomestici con gli impianti esistenti nonché le ulteriori specifiche caratteristiche dell'elettrodomestico.

L'installazione sarà a carico dell'I.A.

Gli elettrodomestici dovranno appartenere alla classe A o di corrispondente efficienza e risparmio energetico ed in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE).

Lo smaltimento degli elettrodomestici ed arredi sostituiti sarà a totale carico dell'I.A.

15.2 Manutenzione

Con riferimento a tutte le attrezzature ed arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), è a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria, anche al fine di garantirne l'efficienza e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza.

L'I.A. dovrà predisporre il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale, che preveda l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici.

Le riparazioni dovranno essere eseguite entro il termine massimo di 10 giorni dal guasto, salvo documentata impossibilità, da comunicare all'A.C.

Con riferimento ai grossi elettrodomestici, a richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà tenere presso la sede scolastica apposito registro nel quale verranno indicati, per ognuno di essi, i guasti e le riparazioni effettuate nonché gli interventi di manutenzione annuale eseguiti, con indicazione del giorno, del manutentore con relativa firma e descrizione del tipo di intervento effettuato. detto registro, a disposizione per ogni controllo disposto dall'A.C., verrà consegnato alla conclusione dell'appalto dall'IA all'AC unitamente all'elenco dei beni ed alla dichiarazione che dette attrezzature sono conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza.

L'I.A. può provvedere allo spostamento di elettrodomestici ed attrezzature "spostabili" da un plesso scolastico ad un altro solo in caso di effettiva necessità e previa autorizzazione dell'A.C.; l'I.A. è invece tenuta a tali spostamenti su richiesta dell'A.C.

Tutti gli interventi sopra indicati, da gestire secondo le modalità impartite dall'A.C., non comporteranno oneri aggiuntivi per l'A.C.

Qualora la ditta non esegua gli interventi a suo carico, ferma restando l'applicazione di eventuali penali, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico dell'I.A. inadempiente.

Art. 16 – Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

Nelle dispense e nei locali adibiti alla manipolazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo: gli stessi dovranno comunque osservare un abbigliamento adeguato. Per ciò che concerne gli interventi di manutenzione, gli stessi dovranno essere effettuati secondo le modalità previste dal piano di manutenzione di cui all'articolo precedente, possibilmente in orari che non interferiscano con le lavorazioni, fatti salvi gli interventi urgenti. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 17 - Oneri inerenti il centro di cottura dell'I.A., i refettori e le cucine la cui gestione è affidata alla medesima (allegato 1 lettere A, C e D)

a) Scuole servite direttamente dal centro di cottura dell'I.A.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla porzionatura, alla distribuzione, allo sporzionamento, allo sparcchiamento dei tavoli ed alla rimozione dei residui derivanti dagli avanzi, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, ecc..) con conferimento presso gli appositi "eco punti" o comunque nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata, alla pulizia, al materiale ed attrezzature per la pulizia ed il riassetto delle cucine, dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, ivi compresi i serramenti, i vetri, tapparelle/veneziane, le zanzariere nonché i servizi igienici di pertinenza dei refettori ed i servizi igienici utilizzati dal personale addetto al confezionamento dei pasti ed alla

distribuzione degli stessi (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche di accesso diretto ai refettori), alla disinfestazione e derattizzazione, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

b) Cucine affidate in gestione all'I.A.

Per ciò che concerne le cucine la cui gestione è affidata all'I.A. (ivi comprese quelle degli asili nido) sono a totale carico della ditta Aggiudicataria tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti la gestione della cucina e relative pertanto (a titolo meramente esemplificativo) a: preparazione, porzionatura dei pasti dai contenitori di cottura ai vassoi, alla distribuzione, allo sporzionamento pasto (e, solo per l'asilo nido "Tabona", sporzionamento della merenda), allo sparecchiamento dei tavoli ed alla rimozione dei residui derivanti dagli avanzi, alla distribuzione nonché lavaggio e rigovernatura delle stoviglie (per il nido, anche al momento della merenda), rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) con conferimento presso gli appositi "eco punti" o comunque nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata, pulizie e riassetto della cucina e dei locali annessi (per le scuole: dispensa, servizi igienici riservati al personale, refettori; per i nidi: dispensa e servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti), pulizia, nei locali di competenza, dei serramenti, tapparelle/veneziane ove presenti, zanzariere e vetri interni ed esterni.

Art. 18 - Altri oneri

Sono altresì a carico della ditta aggiudicataria:

- le spese inerenti il recupero delle porzioni di alimenti non distribuite, secondo le modalità dettate nel precedente articolo 2 ed al successivo articolo 60;
- gli oneri procedurali ed i costi afferenti i sopralluoghi da parte delle autorità sanitarie competenti (ASL) per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie o per le procedure equivalenti (attualmente Notifica relativa alle attività Registrate ai sensi dell'art. 6 Reg. CE n. 852/2004 –) relative alla cucina e locali pertinenti, secondo le modalità stabilite dalla DGR n. 16-4910 del 14 novembre 2012;
- l'esposizione in apposite bacheche in ogni punto di distribuzione del pasto, del menù settimanale oltre alle eventuali comunicazioni periodiche fornite dall'A.C. relative al servizio di ristorazione, affinché vi sia la consultazione da parte dell'utenza; la riproduzione cartacea del menù e dei comunicati inviati dall'A.C. Nonché l'affissione sono a carico dell'I.A.;
- la fornitura all'A.C. dei contenitori idonei per provvedere alla campionatura quotidiana dei prodotti da conservare per 72 ore, come previsto all'art. 57.

L'I.A. dovrà inoltre:

- contribuire alla realizzazione di progetti di educazione alimentare ed ambientale connessi al servizio di ristorazione scolastica promossi dall'A.C.: l'organizzazione di tali progetti verrà effettuata dall'A.C. che potrà, per esempio, chiedere il supporto di personale qualificato presso le sedi scolastiche per illustrare tematiche legate alla corretta alimentazione;
- utilizzare il sistema adottato dall'AC per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti, collegandosi giornalmente al sistema in uso al fine di predisporre le preparazioni;

- effettuare almeno una volta per ogni anno di durata dell'appalto, per tutti i centri ivi compresi quelli a gestione comunale, la taratura dei termometri in uso presso i centri di cottura, nonché a provvedere alla loro sostituzione in caso di cattivo funzionamento, su segnalazione dell'A.C.. I certificati di taratura dovranno essere trasmessi all'Ufficio Mense Scolastiche e, per gli asili nido, alla Direzione Asili nido.

Art. 19 - Materiali di consumo

Per le scuole servite direttamente dal centro di cottura della ditta aggiudicataria: restano a carico dell'I.A. la fornitura dei vassoi idonei alla tipologia di piatti utilizzati e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglie, tovaglette coprivassoi, stovigliato monouso compostabile, guanti monouso, guanti da forno, carta da forno, alluminio e pellicola trasparente, contenitori per recupero porzioni non distribuite, ecc.).

In particolare, lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche alla voce «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere» (allegato n. 8).

Per le cucine comunali la cui gestione è affidata alla ditta aggiudicataria (allegato 1 lettere C e D) sarà a carico della ditta aggiudicataria la fornitura dei materiali di consumo necessari per la gestione della cucina (a titolo meramente esemplificativo : detersivi, prodotti per il lavaggio delle verdure (es. amuchina, bicarbonato), sacchi per la spazzatura, guanti monouso, carta da forno, carta monouso per asciugatura stoviglie, alluminio e pellicola trasparente, sapone disinfettante, tovaglette a perdere, presine e guanti da forno ecc.)

Art. 20 - Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito dell'espletamento del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della fornitura o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'I.A., prima dell'inizio dell'appalto, dovrà contrarre apposita e specifica polizza assicurativa contro i rischi inerenti all'espletamento dell'appalto per un massimale RCT pari al valore dell'appalto iva esclusa per sinistro blocco unico con primaria compagnia assicurativa, avente come unico garantito il Comune di Pinerolo.

Art. 21 - Sospensione della fornitura

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'I.A. stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente e/o i professionisti incaricati dall'Ente.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità la A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione della fornitura senza alcun preavviso.

TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 22 – Contenitori per pasti e modalità di trasporto

I pasti preparati dovranno essere trasportati dal centro di cottura alle scuole di cui all'allegato 1 lettera a), con il sistema del legame misto in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al Reg. CE 852/2004 capitoli IV, V e X e s.m.i. e al D.M. n. 210 del 15.06.2000.

Si dovrà fare uso di contenitori termici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra ed idonei ad evitare fuoriuscite di prodotto.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati: su ogni contenitore dovranno essere riportati il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.33.

Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Le gastronomiche di acciaio inox impiegate per il trasporto della pastasciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia cotte, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

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

In particolare nella stagione calda, l'impresa dovrà adottare gli opportuni accorgimenti che garantiscano il trasporto degli alimenti più facilmente deteriorabili alle idonee temperature.

In ogni caso, nel trasporto di tutte le derrate dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti utili ad evitare contaminazioni, specie con i prodotti destinati a diete speciali.

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, Reg. CE 852/2004, dal D.Lgs. 109 del 27.1.1992 e successive modificazioni.

Art. 23 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e s.m.i..

E' fatto obbligo di provvedere, almeno con cadenza settimanale e in maniera più frequente nel caso se ne ravvisi la necessità, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate all'espletamento del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere concordato con l'A.C. e consegnato alla stessa prima dell'inizio del servizio. Contestualmente, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: "Città di Pinerolo - Refezione Scolastica - Trasporto Pasti".

Art. 24 – Trasporto materie prime in fase di scongelamento

Per le derrate surgelate destinate alle cucine, l'I.A. ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (pesce e verdure) in fase di scongelamento. Il piano di autocontrollo aziendale deve specificatamente prendere in considerazione e validare la fase di cui sopra. L'attività di trasporto in oggetto deve essere chiaramente evidenziata sul documento di trasporto.

Qualora avvenga il trasporto di surgelati non destinati direttamente allo scongelamento (gelati), il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento della temperatura, con l'utilizzo di siberini.

Art. 25 – Distribuzione e preparazione dei pasti

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, indicativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti (o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero) e un operatore su 35 per le scuole dell'infanzia.

Gli addetti alla distribuzione dovranno garantire la presenza all'atto del ricevimento dei pasti, in modo da garantire la verifica della conformità.

Tenendo conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'A.C. Su insindacabile giudizio della stessa, pertanto, l'I.A. a seguito di richiesta dovrà provvedere alle integrazioni orarie o di personale al fine di garantire la gestione ottimale del servizio.

Il personale dell'I.A. addetto alla preparazione dei pasti presso i centri di cottura comunali la cui gestione è affidata alla ditta medesima (scuole ed asili nido) dovrà essere costantemente garantito in un rapporto adeguato al numero di pasti in preparazione presso la singola cucina e comunque in un rapporto tale da garantire il buon funzionamento della cucina con il puntuale

rispetto di tutte le norme igieniche e di tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo. Si ipotizza il seguente schema:

	n. pasti giornalieri	Personale
Centro di Cottura scuola dell'infanzia "Montessori"	80	1 unità a tempo pieno 1 unità part time 50%
Centro di Cottura scuola dell'infanzia e primaria di Riva	40 Infanzia 45 Primaria	1 unità a tempo pieno 1 unità part time 50%
Centro di Cottura scuola dell'infanzia Anna Frank	140	1 unità a tempo pieno 2 unità part-time al 50%
Centro di cottura scuola dell'infanzia Andersen (a servizio di scuola dell'infanzia Andersen e primaria Collodi sede)	115 Andersen 115 Collodi sede	1 unità a tempo pieno 4 unità part-time
Centro di cottura scuola dell'infanzia Rodari (a servizio di scuola dell'infanzia Rodari e primaria Lauro)	80 Rodari 155 Lauro	1 unità a tempo pieno 4 unità part-time
Centro di cottura scuola primaria "Nino Costa"	180	1 unità a tempo pieno 3 unità part-time
Cucina asilo nido "Serena"	95	1 unità a tempo pieno 1 unità part-time per 3h gg
Cucina asilo nido "Tabona"	95	1 unità a tempo pieno 1 unità part-time per 3 h gg + aiuti in misura adeguata per sporzionamento

Il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'A.C. Su insindacabile giudizio della stessa, pertanto, l'I.A. a seguito di richiesta dovrà provvedere alle integrazioni orarie o di personale al fine di garantire la gestione ottimale del servizio.

Art. 26 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

- togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
- lavarsi le mani;
- indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari, ove previsti dal piano di autocontrollo aziendale;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico in caso di alimento freddo e nello scaldavivande in caso di alimento caldo;

- effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dalla I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- utilizzare utensili adeguati.

Nel caso delle cucine comunali la cui gestione è affidata all'I.A., per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell'attività di preparazione pasti, si richiede sia rispettato quanto previsto dal relativo Piano di Autocontrollo appositamente predisposto.

TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 27 - Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C. indicante per ogni attività i temi trattati, la durata, l'elenco dei partecipanti, l'esito dei test, il nominativo ed il curriculum del docente.

Ai fini del rispetto delle specifiche di qualità previste dalla norma UNI EN ISO 9001:2008, le attività formative riguardanti il personale che opera presso gli asili nido comunali dovranno essere trasmesse annualmente alla Direzione Nidi.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, della mansione, della posizione contributiva. Deve inoltre essere indicato il nominativo di un referente per ciascun centro di distribuzione / centro di cottura. Per ogni dipendente impiegato dovrà inoltre essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A. sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti. Il personale con funzioni di responsabilità sarà inoltre tenuto a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C. e di confronto con il personale al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

Il personale addetto al confezionamento presso il centro di cottura attivato nel Comune di Pinerolo o, comunque, ad una distanza non superiore ai 40 KM. dal centro della Città di Pinerolo, dovrà essere costantemente garantito in un rapporto adeguato al numero dei pasti da confezionare e in un rapporto tale da garantire un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature e locali.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'A.C.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

L'I.A. sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Pinerolo, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 359/2013, l'I.A. e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili. La violazione dei predetti obblighi è causa di risoluzione del contratto.

L'I.A. dovrà inoltre garantire che tutto il personale impiegato presso i centri di distribuzione ed i centri di cottura sia adeguatamente formato per il primo soccorso ed antincendio.

Art. 28 - Responsabile

La direzione della fornitura deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di una fornitura nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quella richiesta dall'A.C. e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile è figura di riferimento per l'A.C. per la gestione della fornitura e soluzione delle criticità.

Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento dell'appalto e dovrà dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa. Nel caso occorra evidenziare alcune criticità del servizio, in modo tale da poter porre in atto interventi migliorativi, il responsabile dovrà presentare all'A.C. una relazione scritta che espliciti tali criticità.

In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a tre giorni del responsabile, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 29 - Rispetto della normativa

L'I.A. dovrà osservare le norme previste dalle Leggi e dai Decreti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 30 - Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

TITOLO VI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 31 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dal DLgs n. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e successive modificazioni. In particolare, l'I.A. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro, calzature e D.P.I. (a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.) prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

TITOLO VII - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 32 – Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione, DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, al Reg. CE n. 178/2002, ai Reg. CE nn. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e dal presente capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE n. 834/2007, Regolamento n. 889/2008 e provvedimenti attuativi, Regolamento 1804/99, Regolamento CE n. 331/00 del 17.12.1999, Regolamento CE n. 1437/00, Regolamento CE n. 2020/00, D.Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (allegati n. 4 e n. 7) e ai Limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente.

Alcune derrate utilizzate e segnalate negli allegati al presente capitolato dovranno essere coltivate biologicamente, conformarsi a quanto previsto dalla normativa vigente (Regolamento CE n. 834/2007, Regolamento CE n. 889/2008 e ulteriore normativa di riferimento richiamata al presente articolo) ed essere certificate dagli organismi di controllo preposti.

Art. 33 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle norme vigenti (D.Lgs. 109/92 e s.m.i., Reg. CEE 178/2002, DLgs 114/06 e Reg. CE 1169/2011).

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data di scadenza); inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi che devono essere etichettate a cura dell'I.A. o, in alternativa essere inserite nel documento di trasporto.

Il lotto delle singole derrate deve essere altresì riportato nella bolla di accompagnamento.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalla Tabelle Merceologiche (allegati n. 4 e n. 7).

Tutti i prodotti di tipologia biologica devono arrivare nei centri di cottura in confezioni chiuse, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE n. 2091/91. L'etichetta dovrà riportare il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice del lotto, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo e la dicitura "Da agricoltura biologica". La normativa vigente in materia si intende qui integralmente richiamata.

TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE - MENU' – DIETE SPECIALI

Art. 34 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegati n. 2 e n. 5) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegati n. 3 e n. 6), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa intesa e autorizzazione dell'A.C.

Art. 35 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegati n. 3 e n. 6).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 36 - Menù

I menù per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado sono articolati in quattro settimane, sia per il periodo invernale che per quello estivo; il menù delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado è suddiviso in due tipologie: menù per la "cucina fresca" e menù per il pasto veicolato.

I menù degli asili nido sono anch'essi articolati in quattro settimane per il periodo sia invernale che estivo.

Il menù invernale sarà in vigore preferibilmente dalla metà del mese di ottobre sino alla metà del mese di aprile (per gli asili nido preferibilmente dal 1° ottobre al 30 aprile).

Il menù estivo sarà in vigore preferibilmente:

- dalla metà del mese di aprile sino al termine dell'anno scolastico;
- durante le attività estive eventualmente promosse dall'A.C.
- dalla ripresa dell'anno scolastico sino alla metà del mese di ottobre.

Per gli asili nido, il menù estivo sarà in vigore preferibilmente dal 1° maggio al 30 settembre.

Sono fatte salve eventuali specifiche variazioni richieste dall'A.C., tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti dal presente capitolato (allegati n. 2 e n. 5) o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- (per i soli centri di cottura a gestione comunale): in caso di carenza di personale di cucina che renda difficoltose le preparazioni previste dal menù.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. con comunicazione scritta (da trasmettere per via telematica).

In occasione delle principali festività (Natale, Pasqua) e in particolari occasioni (quali, per esempio, il Carnevale, la chiusura dell'anno scolastico) l'A.C. potrà richiedere all'I.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore (anche su proposta della Commissione Mensa o per la sperimentazione di piatti regionali), da sottoporre ad approvazione da parte dell'A.C..

L'A.C. potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Qualora i prodotti la cui provenienza deve essere biologica (in quanto richiesta dal presente capitolato allegati n. 4 e 8 o in quanto dichiarati di provenienza biologica dall'impresa in sede di offerta), non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta, essi saranno momentaneamente sostituiti da altro prodotto di derivazione biologica, da prodotto proveniente da filiera piemontese o, solo in subordine, da prodotto convenzionale. In tale eventualità l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente al Comune (tramite e-mail) l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel giorno di riferimento, supportata da comunicazione del fornitore. Il prezzo del pasto, per tutti i giorni di mancata fornitura dell'alimento biologico non sostituito come sopra previsto (sostituito, cioè, da prodotto convenzionale) o in caso di mancata fornitura senza comunicazione preventiva all'A.C., sarà decurtato di una percentuale pari al 5% sul prezzo. La ditta dovrà effettuare, a fine mese, una fatturazione separata dei pasti in questione, con l'indicazione del numero di pasti e dei giorni di riferimento.

Analoga clausola è applicata nel caso di mancata fornitura degli alimenti DOP e/o IGP previsti dal menù.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione di prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99 o di prodotti DOP e/o IGP, in assenza della prevista comunicazione preventiva dell'I.A., l'A.C. potrà inoltre valutare l'applicazione delle ulteriori penalità di cui all'articolo 73 del presente capitolato.

Art. 37 - Servizi particolari

L'A.C. potrà richiedere, in casi di emergenza (assenza del personale dipendente per eventi imprevedibili, guasto di attrezzature, ecc..) e senza oneri aggiuntivi, all'I.A. personale a supporto del personale comunale o, in alternativa, la fornitura di stovigliato a perdere.

In casi di emergenza (es. indisponibilità del refettorio) potrà inoltre essere richiesta la fornitura di pasti in monorazione confezionati in contenitori termosaldati direttamente nel centro di cottura, inseriti in box termici e, successivamente, trasportati nel plesso scolastico. L'I.A., in tale eventualità, dovrà provvedere al trasporto ed alla distribuzione dei pasti in locale indicato dalla scuola o direttamente nelle aule. Tale tipologia di servizio, ai sensi della circolare n. 79 del 16.10.1980 del Ministero della Sanità, rimane esclusa dal regime dell'autorizzazione sanitaria che prevede tale esenzione per i "locali in cui non si producono né si preparano sostanze alimentari" come quelli "in cui si consumano cibi preparati altrove, ancorché vengano riscaldati, sempre nelle confezioni originali a chiusura ermetica, all'atto della somministrazione".

L'attivazione di tale servizio non dovrà costituire onere aggiuntivo per l'A.C.

Art. 38 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto della A.C. e preventivamente autorizzate per iscritto. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegati n. 3 e n. 6).

Variazioni urgenti di menù, dovute alla mancata reperibilità delle derrate alimentari previste per cause sopravvenute ed imprevedibili, devono essere comunicate dall'I.A. all'A.C. il

giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare. Se l'A.C. non comunica un diniego, le richieste devono intendersi autorizzate.

Resta fermo che la deroga concessa dall'A.C. ha carattere del tutto eccezionale e che l'I.A., prima di richiedere la variazione di un piatto/prodotto, deve aver esperito tutte le possibili indagini di mercato.

Art. 39 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio della fornitura, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale di cucina e del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'A.C.

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, l'I.A. deve inoltrare tempestivamente all'AC la corrispondenza crudo/cotto.

L'I.A. deve inoltre fornire evidenza, o sulla bolla di accompagnamento o mediante apposizione di etichetta, del peso di ogni prodotto inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente ai centri di cottura e il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell'I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

In tutti i centri deve essere altresì presente istruzione operativa che consenta, sulla base della tabella delle grammature "a cotto", predisposta dall'I.A., di sporzionare le derrate, anche con l'ausilio di attrezzature/contenitori/piatti campione. Su richiesta dell'A.C., deve essere utilizzato il sistema del piatto campione.

L'I.A., per garantire il rispetto della grammatura, deve utilizzare la metodica del "piatto campione"; il medesimo deve essere allestito per ogni componente del pasto non distribuito a numero ed esposto per tutta la durata della distribuzione in luogo ben visibile. Al termine della distribuzione, tale piatto deve essere eliminato.

L'I.A. deve garantire con adeguati utensili e strumenti di pesatura il rispetto delle grammature in fase di porzionatura e distribuzione dei pasti, sulla base delle prescrizioni fornite dall'A.C., anche a seguito delle indicazioni fornite dai servizi ASL competenti.

Art. 40 - Struttura del menù

Asili nido

Colazione:

Frutta

Pranzo:

- Verdura cruda in insalata o pinzimonio
- primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdura cotta o cruda
- frutta
- pane
- acqua di rete a volontà oppure, su richiesta dell'A.C. per gite o esigenze particolari, acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo.

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- frutta
- pane
- acqua di rete a volontà oppure, su richiesta dell'A.C. per gite o esigenze particolari, acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo.

Merenda:

Yogurt o latte o gelato (menù estivo) o budino
o biscotti o torta o fette biscottate/pane con marmellata o ricotta e cacao , the
crackers e focaccia, frullato di frutta fresca (o succhi di frutta o mousse in sostituzione)

Scuole infanzia, primarie e secondarie di I° grado

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane o grissini
- frutta o yogurt o budino o dolce
- acqua di rete a volontà oppure, su richiesta dell'A.C. per gite o esigenze particolari, acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo.

Su specifica richiesta dell'A.C. la quantità di acqua pro-capite prevista nel menù invernale potrà essere aumentata fino ad un volume pari a cl. 50, specie per le scuole secondarie.

Su richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà provvedere (nei centri di cottura dalla stessa gestiti e, a richiesta, nelle scuole ove viene fornito il pasto veicolato) alla consegna al personale scolastico della frutta – previo lavaggio – ed eventualmente del pane per la fruizione da parte degli utenti nell'intervallo di metà mattina. In particolare, per le scuole dell'infanzia dovrà provvedere, su richiesta dell'A.C., alla sbucciatura della frutta: detta operazione dovrà essere svolta al massimo 15 minuti prima della somministrazione.

Art. 41 - Acqua di rete

Come sopra specificato, per accompagnare i pasti è prevista la somministrazione di acqua di rete del servizio pubblico.

Qualora, per qualsivoglia motivo, non si possa provvedere all'erogazione dell'acqua di rete, l'I.A. dovrà fornire acqua minerale, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. , nella quantità specificata al precedente articolo, preferibilmente in bottiglie da 1,5/2 litri. Il ritorno alla somministrazione dell'acqua di rete dovrà avvenire previa autorizzazione dell'A.C.

Sono a carico dell'I.A. le analisi chimiche/microbiologiche delle acque volte a verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati con periodicità annuale, secondo le tempistiche stabilite dall'A.C. e comunque non oltre il 15 novembre di ogni anno scolastico. Sono altresì a carico dell'I.A. le analisi

straordinarie che verranno richieste dall'A.C., in presenza di rilevazioni che comportino a fine cautelare la somministrazione dell'acqua minerale agli utenti del servizio. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C.

Art. 42 - Cestini freddi

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucri per alimenti. A seguito di richiesta l'I.A. dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti di seguito specificati:

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado

2 panini morbidi confezionati con 1 porzione di formaggio stagionato e prosciutto crudo
un panino con marmellata
gr. 70 di focaccia bianca
un succo di frutta
una banana
un pacchetto di biscotti da g. 40
acqua minerale cl. 50.

Per gli asili nido

2 panini morbidi con formaggio/prosciutto
cioccolato
marmellata
un succo di frutta
una banana
acqua minerale cl. 50
stoviglie a perdere

Art. 43 - Pasti sostitutivi.

Asili nido

L'I.A. dovrà fornire omogeneizzati/liofilizzati di scorta in caso di assoluta necessità, qualora si verificasse l'impossibilità per i "piccoli" di consumare gli alimenti previsti nel menù.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della consegna, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. dovrà provvedere tempestivamente alla relativa sostituzione. Le modalità di sostituzione dovranno essere concordate con la Direzione Asili Nido.

In caso di non conformità riscontrate al momento della distribuzione, l'I.A. dovrà concordare con la Direzione Asili Nido le modalità per la immediata sostituzione dell'alimento, anche con eventuale acquisto diretto e successivo rimborso. In tale eventualità, a titolo di penalità, il pasto non conforme non potrà essere addebitato all'ente.

Scuole infanzia, primarie e secondarie di I° grado

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della consegna, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. dovrà provvedere tempestivamente alla relativa sostituzione come segue:

1° Piatto - pasta o riso in bianco;

2° Piatto - Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno a scelta

Frutta - altro alimento simile, o dessert o crostatina confezionata.

Qualora le porzioni mancanti fossero riscontrate al momento della distribuzione, l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di un cestino freddo composto come specificato all'articolo 42.

In entrambe le citate eventualità, a titolo di penalità, i pasti sostituiti in quanto non conformi o forniti secondo la modalità del cestino freddo non potranno essere addebitati al Comune. Il Comune, a sua volta, provvederà a restituire il "buono pasto" all'utente.

Art. 44 - Fornitura extra asili nido

Saranno richiesti all'occorrenza alcuni prodotti non biologici che non saranno utilizzati a scopo alimentare, ma per le attività ludico-didattiche e che indicativamente sono:

- Farina bianca di grano tenero
- Semola
- Farina gialla di mais
- Pasta di vari formati
- Riso
- Zucchero
- Sale grosso e fino
- Verdure
- Frutta
- Cacao in polvere

Art. 45 - Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, su richiesta.

La dieta speciale dovrà essere attivata non oltre il 3° giorno feriale successivo al ricevimento dello schema dietetico.

E' previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc..) l'utilizzo di prodotti specifici.

Gli schemi dietetici dovranno essere predisposti a cura di una dietista dell'I.A.. Analogamente, eventuali diete personalizzate saranno predisposte a cura di una dietista dell'I.A. sulla base delle indicazioni fornite dal medico di base/specialista.

Gli schemi dietetici dovranno rispettare il più possibile il menù previsto dal presente capitolato, privilegiando pertanto nella scelta degli alimenti, ove possibile, i piatti già previsti. In particolare nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., oppure nel caso di bambini portatori di allergie alimentari o intolleranze dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico di base o medico specialista di recente rilascio. Il certificato medico verrà richiesto all'avvio di ogni anno scolastico.

Per i bambini al di sotto dei tre anni, in fase di accertamento diagnostico per intolleranze, allergie ecc..., è possibile procedere alla modifica della dieta sulla base delle indicazioni del pediatra e degli accertamenti in corso.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura dei

piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde a cura dell'I.A. qualora non presente, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/65°C).

Pasti dietetici per utenti celiaci

La fornitura dei pasti dietetici per utenti celiaci, i cui componenti dovranno essere forniti nella loro totalità dall'IA allo stesso prezzo del pasto da vitto comune, dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, termosaldata.

Le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto e conservazione a – 2° C / + 4° C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10° C.

Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura. Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati, previa fornitura da parte dell'I.A. presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco – caldo (+ 60°/65° C).

^^^

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei propri compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D.Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati personali.

Art. 46 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne (fettina di pollo, tacchino o vitello) o pesce ai ferri o al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo (eccetto per i nidi).

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Nel caso in cui la fornitura avvenga in vaschette monorazione, valgono le prescrizioni previste al precedente articolo 45.

Art. 47 - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura e con la reperibilità dei prodotti sul mercato.

Tali menù alternativi dovranno comunque essere predisposti sulla base degli alimenti previsti nel presente capitolato, salvo diversa prescrizione da parte dell'A.C.

Art. 48 - Sale iodato

In linea con quanto previsto dall'articolo 3 comma 2 della L. 21/03/2005 n. 55, l'A.C. potrà richiedere la fornitura di sale iodato da mettere a disposizione degli utenti.

TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 49 - Referenziamento e controllo fornitori da parte dell'I.A.

L'I.A. deve adottare adeguata procedura contenente le modalità operative ed i criteri di valutazione per il referenziamento e la selezione dei fornitori, nonché i criteri per il mantenimento degli standard.

L'acquisizione ed il mantenimento dei fornitori debbono essere oggetto di costante verifica, al fine garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del Capitolato d'Appalto. La procedura deve essere applicata a tutte le materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi, con particolare riferimento ai fornitori della manutenzione.

Su richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà:

- fornire evidenza delle procedure osservate per la selezione ed il referenziamento dei fornitori.
- fornire apposito prospetto indicante per ogni prodotto alimentare contemplato nelle tabelle merceologiche: nome, sede, telefono del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/paese di provenienza della materia prima; potranno essere richieste anche le schede tecniche del prodotto e la data degli audit presso i produttori e fornitori effettuati dall'I.A.

Art. 50 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'IA

L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato ed applicato in ogni sua fase, conformemente al Regolamento CE 852/2004.

Per tutti i centri (scuole ed asili nido), la parte del piano di autocontrollo attinente le fasi operative presenti nella gestione, deve essere depositata in copia presso i centri stessi.

L'I.A. deve inoltrare all'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico, in copia controllata, i manuali di autocontrollo dei centri, completavi di procedure, di istruzioni di lavoro e fac-simile dei moduli utilizzati per le registrazioni. Parimenti, dovrà essere inoltrata ogni variazione ai suddetti manuali.

In ogni struttura scolastica deve essere presente un documento dove registrare tempestivamente le non conformità aziendali.

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati nel Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 51 - Piano di Analisi

L'I.A. dovrà dotarsi di un piano di analisi per ciascun centro, da trasmettere all'A.C. all'avvio dell'appalto. Analogamente dovrà essere trasmessa ogni variazione degli stessi.

Il piano di analisi dovrà riguardare almeno l'analisi su un intermedio di lavorazione, su un prodotto finito ed un tampone di superficie (su: superfici di lavoro, attrezzature o attrezzi, utensili impiegati nella distribuzione). Su richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà provvedere ad un aumento del numero di analisi da effettuarsi presso ogni centro nell'ambito dell'anno scolastico, qualora quello indicato nel piano di analisi aziendale sia ritenuto dall'A.C. non congruo.

In caso di non conformità a seguito di analisi effettuate o commissionate dall'A.C., l'I.A. dovrà curare la ripetizione dell'analisi dandone evidenza all'A.C.

Copie degli esiti dei campionamenti dovranno essere conservati presso l'I.A. e trasmessi all'A.C.

Art. 52 - Prove di cessione a caldo

L'I.A. deve disporre degli esiti di prove di cessione a caldo, effettuate a temperature non inferiori a + 80°C, condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura o riattivazione in forni a microonde ed, in particolare, sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari (piatti destinati al servizio o destinati ai pasti dietetici, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, cucchiari in plastica, caraffe per la somministrazione dell'acqua).

Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati all'A.C. all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

Art. 53 - Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura della ditta aggiudicataria, nonché il personale dell'I.A. in servizio presso i centri di cottura comunali dati in gestione all'I.A., addetto alla manipolazione e cottura degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'I.A., previsti dalla legislazione vigente: in particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro, cuffia, mascherina e guanti monouso,

Nelle aree di preparazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 54 - Divieto di fumo

In ottemperanza alla vigente normativa, è vietato fumare in tutti i locali e per evidenti motivi di sicurezza, anche nelle aree esterne delle scuole in prossimità dei contatori e delle tubazioni del gas.

L'I.A. dovrà individuare, per ciascun plesso, un proprio dipendente tenuto a vigilare sull'osservanza del divieto.

Art. 55 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 56 - Rilevazione corpi estranei

Se nelle cucine gestite dall'I.A. o nei centri di distribuzione ove viene fornito il pasto veicolato, vengono rilevati corpi estranei nel pasto, il personale della scuola presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione al personale dell'I.A. e all'Ufficio Mense Scolastiche comunale.

Il personale dell'I.A. provvederà a riporre il corpo estraneo in un contenitore (es. scatola, piatto ,ecc...) al fine di evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi e a segnalare la non conformità al proprio ufficio qualità. Il ritiro avverrà a cura dell'I.A. Il personale della scuola e l'I.A. provvederanno, in autonomia, ad inoltrare una comunicazione scritta all'Ufficio Mense Scolastiche nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del fatto (data, tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo ecc...) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari.

Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

Art. 57 - Conservazione campioni

Al fine di garantire la rintracciabilità del pasto l'IA deve giornalmente:

a) pasti veicolati

prelevare 2 campioni da gr. 150 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporne rispettivamente 1 in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e 1 in congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore; qualora la scadenza delle 48 o 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica, lo smaltimento del campione dovrà essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

b) pasti preparati in loco

prelevare presso ogni cucina gr. 150 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporli nel frigorifero per le 72 ore successive; qualora la scadenza delle 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica, lo smaltimento del campione dovrà essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o i contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

I campioni di cui sopra sono ad uso esclusivo dell'AC e in nessun modo possono essere utilizzati dall'I.A. senza preventiva autorizzazione dell'AC. L'IA ha comunque la facoltà di trattenere altre quantità di prodotto, senza incidere sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza.

I quantitativi delle derrate da detrarre per la campionatura dovranno essere aggiunte (cioè specie per gli asili nido), ai quantitativi da fornire.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune i contenitori idonei per provvedere alla campionatura quotidiana dei prodotti da conservare per 72 ore.

Art. 58 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente.

Art. 59 - Conservazione delle derrate

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

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, valgono le modalità di etichettatura di cui all'articolo 33.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela, secondo le modalità dettagliate all'articolo 33.

Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

E' fatto obbligo all'I.A., durante lo stoccaggio nei suoi magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali. I prodotti destinati ai bambini celiaci devono essere conservati separatamente.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Pinerolo devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Pinerolo.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'I.A. dovrà comunicare all'A.C. elenco aggiornato dei Fornitori qualificati e le eventuali variazioni.

Art. 60 – Recupero avanzi non distribuiti.

Come previsto all'articolo 2 sezione 2 del presente capitolato, in ottemperanza alla Legge 25.06.2003 n. 155 che prevede il recupero delle porzioni di alimenti non distribuite, si prevede l'attivazione, nel corso dell'appalto, di un progetto volto al recupero delle porzioni di alimenti non distribuite, da avviarsi in forma sperimentale presso alcune scuole e da estendere eventualmente in seguito ad altri plessi (tra quelli indicati nell'allegato 1 lettera a), su richiesta dell'A.C.

Ad eccezione delle attività promosse dall'AC nell'ambito del suddetto progetto, volte al recupero delle porzioni di alimenti non distribuite, è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.

TITOLO X - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 61 - Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dal menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'A.C. sulla base delle procedure HACCP, e dell'autocontrollo.

Art. 62 – Preparazione dei piatti – operazioni preliminari

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento del prodotto in acqua corrente fredda, purché opportunamente protetto.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.

- La fornitura di carne destinata agli asili nido dovrà essere effettuata con tagli già pronti per la cottura, quali fettine, spezzatino, carne tritata per le polpette: l'allestimento di tali preparazioni può essere effettuato il giorno precedente il consumo.

- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.

- Per verdure fresche da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo. E' consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma, limitatamente alle insalate (fatta salva diversa richiesta da parte dell'A.C. in caso di necessità).

- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom. Per ciò che attiene salumi, prosciutti ed affini non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- È assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 63 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione da parte dell'I.A. di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura da parte dell'I.A. il giorno antecedente il consumo sono: lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C., in seguito a soddisfacente giustificazione da parte dell'I.A., potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

Art. 64 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 65 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto, oltre a sale preferibilmente iodato.

Nei centri di cottura è altresì ammesso, con parsimonia, l'uso di olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronom.

TITOLO XI - LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE – GESTIONE DEI RIFIUTI

Art. 66 – Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso il centro di cottura dell'I.A., presso i refettori ed i locali di distribuzione e presso le cucine comunali la cui gestione è affidata all'I.A. (allegato 1 lettere c e d), sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche dei prodotti utilizzati, schede di sicurezza, ecc.). L'I.A., inoltre è tenuta a trasmettere all'A.C. il piano degli interventi e, su richiesta, la documentazione relativa a tale procedura ed alla sua validazione, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantito, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia; analogamente l'I.A. dovrà provvedere, salvo diverso accordo con l'A.C., a pulizie straordinarie a seguito di lavori di ristrutturazione e manutenzione dei locali assegnati.

Al fine di garantire adeguate condizioni igieniche nella fase di ricevimento delle derrate alimentari e dei pasti veicolati, l'I.A. dovrà provvedere alla pulizia dell'area esterna di ricevimento derrate e pasti; in caso di nevicate, in presenza di particolari criticità, l'I.A. dovrà intervenire per consentire l'accesso dei mezzi di trasporto.

I prodotti detergenti e disinfettanti dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria ed essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa. In particolare, i prodotti detergenti utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21; i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi a quanto previsto dal DLgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi ed al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi, anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'I.A. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviette a perdere.

Art. 67 – Derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. deve provvedere con personale o ditta specializzata ad interventi di derattizzazione e disinfestazione (ivi compresi gli infestanti alati) nei locali delle scuole di propria competenza

(cucina e locali pertinenti, centri di distribuzione, refettori e locali pertinenti, ossia tutti i locali soggetti a vigilanza sanitaria).

Gli interventi dovranno essere in numero di quattro nell'arco di un intero anno scolastico (da settembre a giugno per le scuole; da settembre a luglio per gli asili nido) ed attivati indicativamente ogni due mesi.

Poiché la vigilanza diretta sui locali di competenza dell'I.A. è a carico della stessa, questa deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti.

L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine e nei refettori le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine delle scuole e/o presso i refettori o locali annessi:

- un registro sul quale devono essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni;
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio. La procedura deve identificare, inoltre, un valore limite oltre il quale è necessario attuare delle azioni correttive.

L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata di tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche e schede di sicurezza, il piano degli interventi e, su richiesta, la documentazione relativa a tale procedura ed alla sua validazione, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato). Ogni variazione della procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

I prodotti utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria ed essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (DLgs 25 febbraio 2000 n. 174; DPR 6 ottobre 1998 n. 392..

Art. 68 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla preparazione dei pasti in tutti i centri e dalla distribuzione dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta siti presso gli "eco punti", o comunque smaltiti nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

L'I.A. dovrà garantire la presenza di contenitori a pedale, provvedendo alla sostituzione dei medesimi qualora si rivelino non più idonei. In ogni caso, i contenitori dovranno essere in numero adeguato rispetto alle esigenze di ciascun centro.

TITOLO XII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SULLA FORNITURA

Art. 69 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C..

Art. 70 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri, le modalità ed i tempi valutati come idonei.

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C..

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'A.C. vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas, ecc.).

L'I.A. fornirà, inoltre, i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

In particolare, in caso di non conformità attinenti ai locali o comunque di tipo "strutturale" di competenza dell'IA, la stessa dovrà adottare le opportune azioni correttive tempestivamente e comunque nel primo periodo utile di interruzione didattica. In caso di inadempienza, fatta salva l'applicazione di eventuali penali, l'AC potrà provvedere direttamente con accollo della relativa spesa all'IA.

Art. 71 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Gli Organismi di partecipazione (Commissione Mensa) svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni degli Organismi suddetti sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

I componenti di tali organismi dovranno svolgere le proprie funzioni di controllo senza ostacolare o ritardare lo svolgimento del servizio, con esclusione di ogni forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti, l'utensileria, le stoviglie o gli altri oggetti destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari.

Gli stessi non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente dell'impresa di ristorazione, né richiedere la consegna di copia di alcun documento.

Il controllo della Commissione Mensa verte sulle modalità di svolgimento del servizio indicate nelle check list messe a disposizione dall'Ufficio Mense Scolastiche.

La Commissione Mensa può chiedere all'Ufficio Mense Scolastiche di effettuare visite presso la sede operativa dell'I.A., secondo le modalità che verranno concordate con detto ufficio, al fine di organizzare opportunamente il controllo presso tale sede.

La Commissione può effettuare un controllo della gradibilità secondo le modalità concordate con i membri della Commissione stessa o definite in documenti dell'A.C.

E' fatto obbligo all'I.A., nella persona del Responsabile del Servizio o suo delegato, di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa, previo accordo della Commissione con l'A.C.

Art. 72 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici dell'A.C. o dalla stessa incaricati, effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

TITOLO XIII - PENALITÀ

Art. 73 - Penalità

L'A.C. a tutela della qualità della fornitura e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- grammature inferiori da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui agli artt. 13, 14 e 15;
- mancato adempimento degli interventi di ripristino di cui all'art. 10
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo;

L'elenco delle suindicate inadempienze/non conformità è da intendersi meramente esemplificativo e non esaustivo. L'Amministrazione si riserva il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto al corretto espletamento dell'appalto.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 10.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale reiterazione delle inadempienze.

In caso di reiterate inadempienze e di mancata attuazione delle migliorie offerte in sede di gara, potranno essere applicate sanzioni di entità superiore, senza limite massimo, calcolate sempre in rapporto alla gravità dell'infrazione, fermo restando che l'Amministrazione potrà addivenire comunque alla risoluzione parziale o totale del contratto, secondo la normativa vigente.

Nel caso in cui l'I.A. non provvedesse al pagamento delle penali comminate, l'AC potrà rivalersi sulla cauzione definitiva, restando impregiudicata la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ed all'eventuale richiesta di risarcimento danni.

TITOLO XIV - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

Art. 74 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e delle cucine comunali affidate in gestione;
- e) preparazione di prodotti alimentari in tempi o con modalità in grave violazione di quanto stabilito dal capitolato e relativi allegati;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dai relativi allegati (caratteristiche merceologiche);
- g) casi di intossicazione alimentare, ove sussista la responsabilità dell'I.A.;
- h) somministrazione di diete speciali errate o con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'A.C.;
- l) applicazioni di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo contrattuale.

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto la mancata osservanza da parte dell'I.A. e dei propri dipendenti e/o collaboratori delle norme, in quanto compatibili, previste dal *D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 5 marzo 2001, n. 165"* nonché dal Codice di comportamento del Comune di Pinerolo, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 359/2013 del quale verrà consegnata copia all'avvio delle attività.

È comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno (o con comunicazione inviata con posta elettronica certificata).

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata (o con comunicazione inviata con posta elettronica certificata), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere si riconosce la competenza del Foro di Torino.

Art. 75 - Recesso dal contratto

In applicazione delle disposizioni di cui all'art. 21 sexies della legge 241/90 e s.m.i. l'Amministrazione potrà recedere dal contratto, anche se sia iniziata la prestazione del servizio, previo pagamento delle prestazioni effettuate sino al momento della comunicazione della volontà di recedere.

Si rammenta che l'art. 26, comma 3, della Legge 23/12/1999, n. 488 e l'articolo 1 del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, convertito con modificazioni in legge 7 agosto 2012, n. 135 recante: *"Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini"* hanno, tra l'altro, disposto la nullità dei contratti stipulati dalle pubbliche amministrazioni in violazione degli obblighi di approvvigionamento di beni e servizi attraverso gli strumenti di acquisto messi a disposizione da Consip S.p.A. e dalle centrali di committenza regionali di riferimento. In vigore di contratto stipulato, la stazione appaltante avrà diritto di recedere in qualsiasi tempo dallo stesso al verificarsi della fattispecie indicata nel comma 13, art. 1 del D.L. 6 luglio 2012, n. 95 convertito con modificazioni in legge 7 agosto 2012, n. 135.

Art. 76 - Verifica finale di conformità

Alla conclusione dell'appalto, si effettuerà la verifica finale di conformità, come previsto dalla vigente normativa, nell'ambito della quale si provvederà alla verifica dei locali e delle attrezzature concesse all'IA, secondo le modalità riportate nel precedente articolo 12.

TITOLO XV - FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Art. 77 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 78 - Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Art. 79 – Morte del gestore

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XVI - NORME FINALI**Art. 80 – Norme finali**

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

L'I.A. è tenuta a presentare puntualmente all'A.C. la documentazione necessaria per la richiesta del contributo Cee sul consumo dei prodotti lattiero-caseari.

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata all'A.C. entro 20 giorni dalla richiesta, fatta salva la previsione esplicita di un diverso termine.