



COMUNE DI CARPIGNANO SESIA
Provincia di Novara

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

(anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016)

Periodo 1° gennaio 2013 – 31 agosto 2016

ART. 1 – DEFINIZIONI

Nell'ambito della presente concessione si intende:

“Comune” AC, stazione concedente: l'Amministrazione Comunale di Carpignano Sesia

“Ditta o concessionario”: la ditta che risulterà concessionaria del servizio di ristorazione

“Codice”: Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e smi.

“Regolamento Attuativo”: D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 e smi.

“RUP”: responsabile unico del procedimento/direttore dell'esecuzione del contratto

“Centro Produzione pasti”: cucina centralizzata, comprensiva di refettorio, situata presso la scuola dell'infanzia.

“Refettorio”: locale situato all'interno dell'edificio della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado al quale devono pervenire i pasti veicolati dal centro cottura esterno.

“Centro cottura esterno”: cucina esterna messa a disposizione dal concessionario dove vengono cucinati e confezionati i pasti e successivamente veicolati presso il refettorio della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado.

ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di ristorazione scolastica da effettuarsi negli appositi locali dell'Istituto Comprensivo “P. Fornara”, come sopra identificata e con le modalità e precisazioni più avanti specificati.

Il servizio di ristorazione per la scuola dell'infanzia sarà svolto utilizzando il centro di produzione pasti all'interno della scuola stessa.

Il servizio di ristorazione per le scuole primaria e secondaria di primo grado sarà svolto con il sistema veicolato.

In via temporanea, nel caso in cui il centro produzione pasti non fosse idoneo al funzionamento in tempo utile per l'avvio del servizio e fino alla data di effettivo funzionamento, la fornitura dei pasti per gli alunni della scuola per l'infanzia avverrà con il sistema veicolato. In tal caso dovranno essere forniti in comodato d'uso carrelli termici bagnaroma in misura adeguata al fine di garantire il mantenimento delle temperature dei pasti previste dalla normativa in materia.

L'utenza del servizio di ristorazione scolastica è così composta:

- alunni della scuola dell'infanzia
- alunni della scuola primaria
- alunni della scuola secondaria di primo grado che aderiranno al servizio
- insegnanti e personale Ata aventi diritto al pasto

I pasti da fornire si quantificano in (media presenze aa.ss. 2010/2011 e 2011/2012) :

- **Scuola dell'infanzia:** n. 48 pasti al giorno per 220 giorni/a.s. e per un totale annuo presunto di n. 10.560;
- **Scuola primaria:** n. 74 pasti al giorno per per 204 giorni/a.s. e per un totale annuo presunto di n. 15.096;
- **Scuola secondaria I°:** n. 62 pasti al giorno per 1 giorno alla settimana per un totale presunto di n. 686 (media presenze da ottobre a dicembre 2011 per 11gg. di servizio)

Per l'a.s. 2012-2013 i pasti da fornire devono essere rapportati all'effettivo periodo di svolgimento del servizio.

Art. 3 SERVIZI AGGIUNTIVI

Il concessionario si impegna, qualora richiesto dall'AC, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico - al momento non specificatamente previsti nel capitolato - quali a titolo esemplificativo: centro estivo, pasti per utenti seguiti dai servizi socio-assistenziali.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso, espressamente riconosciute dal comune. Per il servizio di centro estivo è fatto espresso rinvio alle ulteriori disposizioni indicate al successivo articolo 17.

In ogni caso i servizi aggiuntivi dovranno essere effettuati esclusivamente dal concessionario al quale, anche in questo caso è vietata ogni forma di sub concessione come indicato all'art. 12 del presente capitolato.

ART. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE

L'importo a base d'asta è stabilito, per ogni anno di durata della concessione, in euro 136.978,40 oltre all'Iva, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari a € 5,20 oltre all'IVA, per un quantitativo annuo di n. 26.342 pasti, come indicato all'art. 2 del capitolato d'appalto. Il valore complessivo della concessione, al netto delle riduzioni per l'anno scolastico 2012-2013 in considerazione dell'avvio del servizio solo a decorrere dal 01-01-2013, è quantificato in € 499.878,40 pari al prezzo unitario di un pasto di € 5,20 per n. 95.842 pasti complessivi presunti.

All'importo suindicato devono intendersi aggiunti gli oneri derivanti da rischi da interferenze come risultanti dal DUVRI (allegato tecnico n. 5) quantificati in euro 1.500,00 oltre all'IVA per l'intero periodo di validità della concessione e non soggetti a ribasso (importo annuale € 300,00 oltre all'Iva).

Il numero dei pasti è puramente indicativo e determinato in base ai dati in possesso del Comune riferiti ai due anni precedenti e dovrà tenere conto necessariamente delle scelte dell'Istituto Comprensivo relative all'effettiva programmazione delle attività scolastiche e dei rientri pomeridiani.

ART. 5 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo di ogni singolo pasto è soggetto a revisione periodica ai sensi dell'art. 115 del Codice, a decorrere dal secondo anno scolastico e a partire dal 1° settembre di ogni anno, previa istanza motivata del concessionario e dopo apposita istruttoria condotta dal RUP.

Per l'aggiornamento prezzi si farà riferimento alla percentuale di aumento del costo della vita per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'Istat, al netto dei tabacchi (indice F.O.I).

La richiesta di revisione della ditta non potrà in alcun caso essere retroattiva.

ART. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione del servizio di ristorazione scolastica avrà la durata di quattro anni scolastici (2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016) e particolarmente dal 1 gennaio 2013 al 31 agosto 2016 ed in ogni caso in base al calendario scolastico.

Sarà cura del Comune comunicare annualmente alla ditta la data di inizio e di termine del servizio in base alla comunicazione pervenuta dall'Istituto Comprensivo.

Al fine di garantire la necessaria continuità nell'erogazione del servizio il concessionario assicurerà l'integrale e regolare prosecuzione delle attività anche oltre la scadenza prevista alle condizioni indicate nel contratto di servizio fino al subentro del nuovo gestore. Nessun indennizzo o compenso aggiuntivo potrà essere preteso ad alcun titolo in relazione a quanto previsto dal presente comma.

Per eventuali ritardi nell'avvio del servizio verranno applicate le penalità previste dall'art. 58.

ART. 7 - CORRISPETTIVO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio, entro gli importi tariffari stabiliti dal Comune e con le modalità indicate dal concorrente aggiudicatario nell'offerta tecnica. La differenza tra il costo unitario dei pasti ed il costo derivante dalla aggiudicazione della concessione sarà riconosciuto dal comune

al concessionario a titolo di compensazione derivante dall'interesse pubblico che caratterizza il servizio.

A titolo informativo si precisa che il costo attuale del buono pasto a carico degli utenti, stabilito con deliberazione della Giunta Comunale n. 06 in data 27-02-2012 per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria e con deliberazione della Giunta Comunale n. 17 in data 14-04-2012 per gli alunni della scuola secondaria di primo grado è pari ad € 5,00 (€ 4,81 + Iva 4%)

Il costo attuale della merenda a carico degli utenti della scuola dell'infanzia che non usufruiscono del pasto principale è pari ad € 0,52 (€ 0,50 + Iva 4%)

Saranno inoltre a carico del Comune:

- i pasti consumati dalle insegnanti e dal personale Ata addetti al servizio di ristorazione scolastica
- i pasti consumati dagli alunni che usufruiscono dell'esenzione parziale o totale dal pagamento del servizio

La fattura di compensazione emessa nei confronti del Comune dovrà esporre distintamente:

- il numero dei pasti complessivamente forniti agli alunni distinti tra scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado;
- il numero dei pasti complessivamente forniti agli insegnanti ed al personale Ata.

La fattura emessa nei confronti del Comune per i pasti forniti agli alunni dovrà esporre:

- il costo contrattuale intero (oltre all'Iva) per gli alunni che usufruiscono dell'esenzione
- il costo contrattuale intero (oltre all'Iva) per gli insegnanti ed il personale Ata
- la differenza (oltre all'Iva) fra il costo contrattuale intero e la quota a carico dell'utente

Il RUP ha facoltà di chiedere alla ditta modifiche nelle modalità di articolazione dei dati inseriti nelle fatture, qualora ciò si renda necessario per migliorare l'efficacia del controllo di gestione sul servizio.

Gli oneri relativi alla sicurezza saranno liquidati a scadenze semestrali contestualmente all'emissione della fattura relativa alla mensilità di riferimento.

Le fatture dovranno essere spedite a mezzo e-mail o consegnate al protocollo del Comune.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di registrazione delle stesse al protocollo comunale, previa verifica da parte del RUP di quanto sotto indicato:

- della regolarità della prestazione e sulla rispondenza della stessa ai requisiti qualitativi e quantitativi, ai termini e alle condizioni pattuite. In mancanza, in sede di offerta tecnica da parte del soggetto aggiudicatario, di indicazioni relative all'elemento di valutazione n. 12 del bando non pienamente condivise dal soggetto aggiudicatario, in sede di contratto di servizio saranno stabilite le modalità finalizzate alla verifica della regolarità e corrispondenza della prestazione;
- della regolarità contributiva del concessionario a favore del proprio personale attestata a mezzo del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Fino a quando non sarà conclusa la procedura di cui sopra, i pagamenti alla ditta rimarranno sospesi, senza che il concessionario possa eccepire il ritardo dei pagamenti medesimi.

Ai sensi dell'art. 4 comma 2 del Regolamento Attuativo in caso di ottenimento da parte del RUP del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dalla fattura l'importo corrispondente all'inadempienza, fatti salvi gli aspetti conseguenti in materia di certificazione dei crediti.

Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è effettuato dalla stazione concedente direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 6 comma 8 del Regolamento Attuativo, in caso di ottenimento del DURC della ditta concessionaria negativo per due volte consecutive, il RUP, acquisita una relazione particolareggiata, propone, ai sensi dell'articolo 135, comma 1, del codice la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Ai sensi dell'art. 4 comma 3 del Regolamento Attuativo sull'importo netto delle fatture è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate solo in sede di liquidazione finale, al termine di ogni anno scolastico, dopo l'approvazione da parte del RUP del certificato di conformità, previa acquisizione del documento di regolarità contributiva.

Le parti convengono che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi - per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati alla ditta, il rimborso spese ed il pagamento di penalità irrogate -

mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti, in subordine, a mezzo di incameramento della cauzione.

Per i ritardi nei pagamenti si concorda tra le parti, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2002 il riconoscimento di un interesse determinato nella misura del 3% su base annua.

Troveranno in ogni caso attuazione le disposizioni che potranno essere emanate in materia dagli enti previdenziali e che prevarranno sulle indicazioni del presente bando.

ART. 8 - ADEMPIMENTI PREVISTI DALLA LEGGE N. 136/2010

Ai sensi dell'art. 3 commi 7 e 8 della Legge 136/2010, il concessionario si impegna ad assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'affidamento della concessione utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche se non in via esclusiva, alle commesse pubbliche come prescritto dal comma 1 dello stesso art. 3 della Legge 136/2010 ed a comunicare gli estremi del/i conto/i corrente dedicato/i prima della stipulazione del contratto.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

A tal fine si richiama la determinazione AVCP n. 4 del 7.7.2011 "Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010"

ART. 9 - CESSIONE DEL CREDITO

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi.

ART. 10 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale

ART. 11 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'AC può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione nei casi previsti dalla legge.

ART. 12 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto tassativamente divieto di sub concedere, in tutto o in parte, la gestione dei servizi oggetto della presente concessione a pena di risoluzione.

E' altresì vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale, salvo quanto disposto nell'art. 116 del codice.

E' vietata la cessione di ramo d'azienda.

ART.13 - ASSICURAZIONI

Il concessionario si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo il concessionario si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. Il concessionario assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal concessionario.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.)

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del concessionario durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00)) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'AC prima della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata della concessione.

Ogni anno il concessionario dovrà produrre all'AC quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

ART.14 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, del pagamento delle penali, del risarcimento dei danni, dell'integrità degli impianti e delle attrezzature di proprietà comunale e dei maggiori oneri derivanti da eventuali inadempimenti, il concessionario dovrà costituire, con le modalità di cui all'art.113 del Codice e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di cauzione definitiva.

La cauzione è prevista nella misura ridotta del 50% rispetto all'importo previsto dalla legge da determinarsi sull'importo contrattuale così come risultante dagli atti di gara - in quanto gli operatori economici che possono partecipare alla gara sono obbligatoriamente nelle condizioni di cui all'art. 75 comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauzione non risultasse sufficiente.

La fideiussione bancaria o assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal concessionario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

Fermo restando quanto previsto dall'art.113 c.3 del Codice, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, il concessionario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione Comunale.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento della concessione e l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione Comunale, della cauzione provvisoria.

ART. 15 – CONSEGNA E TRASPORTO PASTI DA CENTRO COTTURA ESTERNO

Il servizio di ristorazione per la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado e, nell'eventuale periodo transitorio di cui all'art. 2 per le scuole dell'infanzia, sarà svolto con il sistema veicolato. La cottura e la confezione dei pasti avviene presso un centro cottura che rientra nella disponibilità del concessionario e successivamente viene trasportato e somministrato presso il REFETTORIO della scuola primaria/secondaria di primo grado.

In sede di gara all'offerta tecnico-qualitativa dovrà essere allegata dichiarazione dalla quale risulti il periodo di tempo che intercorre tra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro somministrazione nel refettorio e dalla quale risulti il n. di automezzi di trasporto disponibili per garantire la consegna dei modi stabili, programma di pulizia e sanificazione.

La consegna dei pasti avverrà dalle ore 11,30 alle ore 12,20 e comunque in tempo utile per rispettare gli orari di mensa previsti nella scuola.

Se organizzato il doppio turno dovrà essere adottata ogni precauzione per mantenere i cibi ben caldi e alle temperature previste dalla legge in materia.

ART. 16 - LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI

All'atto dell'aggiudicazione della presente concessione il Comune dichiara la sua disponibilità a trasferire in comodato d'uso gratuito al soggetto aggiudicatario l'utilizzo dei beni e delle attrezzature esistenti di sua proprietà:

- a) dell'edificio e relative pertinenze costituenti il CENTRO DI PRODUZIONE PASTI sito in Via E. Piazza n. 1, comprensivo di impianti, arredi, attrezzature, pentolame e stoviglie, fatto salvo l'eventuale periodo transitorio indicato nell'art. 2.
- b) dei locali ubicati all'interno dell'edificio della scuola dell'infanzia adibiti a REFETTORIO comprensivo di impianti, arredi, attrezzature e stoviglie.
- c) dei locali ubicati all'interno dell'edificio della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado adibiti a REFETTORIO comprensivo di impianti, arredi, attrezzature e stoviglie.

Detti locali sono concessi in comodato d'uso gratuito con l'osservanza di tutte le disposizioni al riguardo previste dal Codice Civile.

I suddetti locali ed il layout delle attrezzature da cucina sono riportati nelle planimetrie di seguito elencate e costituenti parti integranti del presente capitolato:

Allegato tecnico N. 1 – planimetria del centro di produzione pasti

Allegato tecnico N. 2 – planimetria del refettorio della scuola dell'infanzia

Allegato tecnico N. 3 – planimetria del refettorio della scuola primaria e secondaria di I°

Allegato tecnico N. 4 – layout attrezzature centro produzione pasti

Al concessionario compete la fornitura delle attrezzature mancanti necessarie per il corretto funzionamento del centro produzione pasti e del refettorio della scuola primaria/secondaria I° più avanti elencate.

Alla scadenza della gestione del servizio, i beni forniti di cui al precedente comma, dovranno essere ceduti al gestore subentrante, a titolo gratuito e liberi da gravami.

Nei refettori il Comune metterà a disposizione tavoli e sedie in numero adeguato all'utenza.

Della dotazione dei locali, arredi, attrezzature verrà redatto in sede di consegna apposito verbale, sottoscritto dalla parti per accettazione; analoga operazioni verrà effettuata al termine della concessione.

Le utenze (gas, energia elettrica, acqua) saranno intestate al Comune di Carpignano Sesia.

I costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, gas metano riferiti al centro produzione pasti saranno rilevati da appositi contatori/misuratori locali collocati a cura del soggetto aggiudicatore.

La stazione concedente con scadenze abbinate alle bollettazioni espone dalle società erogatrici provvederà a comunicare al concessionario i costi derivanti dall'utilizzo di tali utenze; costi che saranno determinati applicando il parametro unitario rilevato dalle bollettazioni principali. Il concessionario provvederà al pagamento degli importi dovuti al Comune tramite bonifico alla Tesoreria comunale entro 15 giorni dalla comunicazione.

Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare all'AC i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature questi saranno oggetto di stima in contraddittorio tra le parti con conseguente addebito al concessionario.

I locali avuti in concessione dovranno sempre essere chiusi e l'ingresso sarà riservato esclusivamente al personale incaricato.

Una copia delle chiavi dei locali concessi in comodato, per eventuali situazioni di emergenza, è a disposizione dell'AC.

E' a carico del concessionario:

Scuola dell'infanzia:

- 1) la fornitura delle attrezzature necessarie e mancanti per il corretto funzionamento del centro produzione pasti, di seguito elencate:
 - cucina a gas 6 fuochi su maxi forno a gas
 - tavolo refrigerato 3 porte con piano con alzatina
 - lavamani a parete
 - sterilizzatore di coltelli

se attivato il servizio aggiuntivo temporaneo di cui all'art. 2 fornire almeno n. 2 carrelli termici bagnomaria

2) manutenzioni di cui al successivo art. 57

Scuola primaria/secondaria I°:

1) la fornitura delle seguenti attrezzature:

- n. 1 frigorifero
- n. 1 frigorifero per gelati
- n. 2 carrelli termici bagnomaria
- n. 1 tavolo/banco in acciaio con ruote
- n. 1 armadio in acciaio

2) manutenzioni di cui al successivo art. 57

E' a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la dotazione degli arredi dei locali adibiti a refettorio
- la dotazione degli estintori presso i locali adibiti alla preparazione e distribuzione dei pasti
- la manutenzione ordinaria dei refettori
- la manutenzione straordinaria degli immobili

ART. 17 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO, MODALITA' OPERATIVE

Composizione giornata alimentare:

per gli alunni della scuola dell'infanzia:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno di verdure
- frutta di stagione o dessert
- pane
- merenda pomeridiana (o gelato 2vt./mese per menù estivo)
- acqua minerale naturale

Si precisa che la merenda pomeridiana, per coloro che non usufruiscono del pasto principale, sarà fornita a richiesta ed a pagamento diretto degli utenti, al costo iniziale prefissato dal comune, di euro 0,52, ridotto della stessa percentuale di ribasso prestata dal concessionario in sede di gara. Gli eventuali incrementi dei costi, calcolati e stabiliti con i criteri indicati al precedente art. 5, troveranno automatica applicazione anche per il costo aggiuntivo della merenda.

Per gli utenti che usufruiscono del pasto principale, il costo aggiuntivo per la merenda pomeridiana non troverà applicazione, in quanto è da considerare ricompreso nel costo del servizio.

per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno di verdure
- frutta di stagione o dessert
- pane
- acqua minerale naturale

per utenti servizio aggiuntivo del centro estivo di cui all'art. 3: ove svolto dal concessionario.

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno di verdure
- frutta di stagione o dessert
- pane
- acqua minerale naturale
- spuntino mattutino (biscotti, frutta o altro)
- merenda pomeridiana composta da n. 2 pezzi:

- un succo di frutta o bottiglietta acqua da 500 ml
- una crostatina o una brioche o crackers o altro

a) Per il servizio di centro estivo fornito agli utenti della scuola dell'infanzia, il costo per la fornitura del pasto corrisponderà al costo di aggiudicazione contrattualmente definito. Si precisa che la merenda pomeridiana, per coloro che non usufruiscono del pasto principale, sarà fornita a richiesta ed a pagamento diretto degli utenti, al costo iniziale prefissato dal comune, di euro 0,52, ridotto della stessa percentuale di ribasso prestata dal concessionario in sede di gara. Gli eventuali incrementi dei costi, calcolati e stabiliti con i criteri indicati al precedente art. 5, troveranno automatica applicazione anche per il costo aggiuntivo della merenda.

Per gli utenti che usufruiscono del pasto principale, il costo aggiuntivo per la merenda pomeridiana non troverà applicazione, in quanto è da considerare ricompreso nel costo del servizio.

b) Per il servizio di centro estivo fornito agli utenti scuola primaria:

Per il servizio di centro estivo fornito agli utenti della scuola primaria, il costo per la fornitura del pasto corrisponderà al costo di aggiudicazione contrattualmente definito, maggiorato dell'importo di euro 0,52 per la fornitura di ogni pezzo di merenda aggiuntivo richiesto. Il prezzo aggiuntivo di € 0,52 dovrà intendersi ridotto della stessa percentuale di ribasso prestata dal concessionario in sede di gara. Gli eventuali incrementi dei costi, calcolati e stabiliti con i criteri indicati al precedente art. 5, troveranno automatica applicazione anche per il presente costo aggiuntivo.

Orario distribuzione pasti

Scuola dell'infanzia:

⇒ dal lunedì al venerdì

Pranzo: alle ore 12,00

merenda pomeridiana

Scuola primaria:

⇒ dal lunedì al venerdì

Pranzo: alle ore 12,30

Scuola secondaria di primo grado:

⇒ 1 giorno a settimana secondo comunicazione dell'Istituto Comprensivo

Pranzo: alle ore 13,30

I dati suindicati sono forniti sulla base del calendario scolastico attualmente in corso e potrebbero subire variazioni in conformità al calendario previsto per l'anno scolastico 2012-2013.

Gli orari per la somministrazione del pasto devono essere osservati in modo tassativo e devono essere modificati su richiesta del RUP.

Nel periodo di attivazione del servizio per la scuola secondaria di primo grado o in caso di aumento straordinario del numero di utenti il concessionario, su richiesta del Comune, dovrà garantire l'effettuazione del servizio in più turni.

Presso IL CENTRO PRODUZIONE PASTI (SCUOLA INFANZIA) il concessionario dovrà provvedere:

1) alla **INTEGRAZIONE** di stoviglie di tipo tradizionale infrangibile idonee alla ristorazione scolastica secondo la vigente normativa (a titolo esemplificativo e non esaustivo: piatti in melanina fondi, piani, da frutta - bicchieri di plastica- brocche per acqua in plastica- cucchiaini- forchette- coltelli- cucchiaini in acciaio- pentolame in acciaio inox) ed acquistate appositamente per la presente concessione

2) alla fornitura di tutte le attrezzature occorrenti per la preparazione e distribuzione pasti, comprese le diete speciali, a complemento di quelle messe a disposizione della AC

3) alla fornitura di stoviglie a perdere qualora si verificasse un guasto alla lavastoviglie

4) al reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari

5) alla fornitura di materiale a perdere destinato ad uso alimentare

6) alla fornitura di acqua minerale naturale

- 7) alla fornitura dei prodotti di pulizia, da utilizzare anche per il refettorio scuola dell'infanzia, conformi alla normativa vigente
 - 8) all'attuazione della procedura HACCP (Reg. CE 852/2004)
 - 9) alla preparazione di diete speciali da somministrare presso il refettorio del centro produzione pasti
 - 10) alla preparazione e conservazioni campioni dei prodotti somministrati giornalmente (pasto campione)
 - 11) alla preparazione dei tavoli per i pasti
 - 12) alla fornitura della merenda pomeridiana con relativa fornitura delle stoviglie a perdere occorrenti. Le merende pomeridiane, se necessitano di preparazione dovranno essere preparate dopo il pranzo (compreso il lavaggio della frutta (tutti i tipi)), sistemate in contenitori idonei con etichetta riportante il giorno di preparazione, conservate in ambiente idoneo fino al momento della distribuzione e somministrazione (a carico delle insegnanti); in particolare gli yogurt ed i budini dovranno essere conservati (chiusi) alle idonee temperature fino al momento della somministrazione.
 - 13) alla porzionatura dei pasti
 - 14) alla distribuzione dei pasti
 - 15) alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
 - 16) alla pulizia completa del centro di produzione pasti - con annesso refettorio - ed eventuali altri locali utilizzati ai fini dell'espletamento del servizio
 - 17) al lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente
 - 18) alla pulizia dei vetri della cucina e del refettorio
 - 19) alla pulizia degli spogliatoi
 - 20) alla pulizia dei servizi igienici ad uso del personale della ditta concessionaria annessi al centro di produzione pasti. Per i servizi igienici il concessionario dovrà provvedere, se mancanti, a proprie spese, alla dotazione di appositi distributori e relativi asciugamani a perdere, distributori e relativo sapone liquido, contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale, carta igienica e quant'altro si rendesse necessario
 - 21) alla fornitura di armadietti a doppio scomparto per il vestiario del personale, facilmente lavabili e disinfettabili qualora non risultassero sufficienti quelli dati in dotazione dal Comune
 - 22) alla raccolta e smaltimento dei rifiuti con fornitura sacchi neri e contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale
 - 23) alla formazione di tutto il personale coinvolto
- Nell'offerta tecnico qualitativa la ditta dovrà elencare le attrezzature di cui ai punti 1), 2), 3) oltre a quelle indicate all'art. 16 che intende fornire ed occorrenti per la preparazione e distribuzione dei pasti (comprese le diete speciali).
- Le attrezzature fornite dovranno essere di ottima qualità, conformi alle normative vigenti con certificazione ad uso alimentare e dovranno essere prontamente sostituite in caso di usura. Le apparecchiature elettriche dovranno essere dotate di idoneo manuale d'uso e manutenzione.

Presso il REFETTORIO DELLA SCUOLA PRIMARIA/SECONDARIA I° il concessionario dovrà provvedere:

- 1) alla **INTEGRAZIONE** di stoviglie di tipo tradizionale infrangibile idonee alla ristorazione scolastica secondo la vigente normativa (a titolo esemplificativo e non esaustivo: piatti in melanina fondi, piani, da frutta - bicchieri di plastica- brocche per acqua in plastica- cucchiaini- forchette- coltelli- cucchiaini in acciaio- pentolame in acciaio inox) ed acquistate appositamente per la presente concessione
- 2) alla fornitura di tutte le attrezzature occorrenti per la distribuzione pasti, comprese le diete speciali, a completamento di quelle messe a disposizione della AC
- 3) alla fornitura di stoviglie a perdere qualora si verificasse un guasto alla lavastoviglie
- 4) alla fornitura di acqua minerale naturale
- 5) al ricevimento dal centro di cottura esterno dei pasti veicolati a mezzo degli appositi contenitori previsti dalla normativa vigente e forniti dal concessionario
- 6) alla fornitura delle attrezzature di cui all'art. 16

- 7) al ricevimento dal centro cottura esterno delle diete speciale con le modalità operative indicate dalla normativa vigente
- 8) alla preparazione dei tavoli per i pasti
- 9) alla porzionatura dei pasti
- 10) alla distribuzione dei pasti
- 11) alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- 12) alla pulizia refettorio
- 13) alla pulizia dei vetri
- 14) al recupero dei contenitori e delle stoviglie utilizzate e la loro consegna al centro cottura esterno per le adeguate operazioni di lavaggio
- 15) alla raccolta e smaltimento dei rifiuti con fornitura sacchi neri e contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale
- 16) alla fornitura di materiale a perdere ad uso alimentare
- 17) alla formazione di tutto il personale coinvolto

Nell'offerta tecnico qualitativa la ditta dovrà elencare le attrezzature di cui ai punti 1), 2), 3) oltre a quelle indicate all'art. 16 che intende fornire ed occorrenti per la distribuzione dei pasti (comprese le diete speciali).

Le attrezzature fornite dovranno essere di ottima qualità, conformi alle normative vigenti con certificazione ad uso alimentare e dovranno essere prontamente sostituite in caso di usura. Le apparecchiature elettriche dovranno essere dotate di idoneo manuale d'uso e manutenzione.

ART.18 - FUNZIONI PERSONALE ATA NELL'AMBITO DELLE MODALITA' OPERATIVE DI CUI ALL'ART. 17

Il personale Ata operante presso la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado provvederà:

- alla comunicazione giornaliera alla ditta concessionaria del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate per iscritto tra il Comune, la ditta e l'istituto Comprensivo;
- Il RUP si riserva di variare tali modalità in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole
- all'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la somministrazione dei pasti.

Il suddetto personale non è tenuto allo scodellamento, apparecchiatura, rigoverno e riordino stoviglie, pulizia tavoli, pulizia pavimenti, pulizia vetri e non è autorizzato ad entrare nei locali dedicati alla cucina; mansioni che devono intendersi interamente a carico della ditta concessionaria.

ART. 19 – MENU'

In sede di gara all'offerta tecnico- qualitativa dovranno essere allegati gli schemi di menù proposti dalla ditta partecipante alla gara.

I menù dovranno essere così distinti:

- a) Menù primavera/estate per utenti della scuola dell'infanzia
- b) Menù autunno/inverno per utenti della scuola dell'infanzia
- c) Menù merende pomeridiane utenti scuola dell'infanzia (con indicazione della sostituzione per gelato 2vt./mese per menù estivo)
- d) Menù primavera/estate per utenti della scuola primaria/secondaria di primo grado
- e) Menù autunno/inverno per utenti della scuola primaria/secondaria di primo grado

Il menù invernale inizia indicativamente dal mese di ottobre, quello estivo indicativamente dal mese di aprile.

Tali date saranno concordate con il Comune, di anno in anno, a seconda del calendario scolastico e delle condizioni climatiche.

Al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari religiose delle famiglie dovranno essere previsti menù differenziati (privi di carne suina e privi di carne) sempre distinti secondo quanto elencato ai punti a) b) c) d) e e).

In tali casi la famiglia presenterà apposita richiesta al concessionario su apposito modulo predisposto dal medesimo.

Dovrà inoltre essere previsto un menù di emergenza.

Il menù deve:

- essere scritto in forma schematica, in modo da poter confrontare frequenze ed abbinamenti;
- essere impostato su almeno quattro settimane diversificate in base alle variazioni stagionali; in tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni;
- i prodotti surgelati nel menù dovranno essere contrassegnati con un asterisco.

Presso il centro di produzione pasti deve essere disponibile, a cura del concessionario, una bilancia automatica per la verifica del peso.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria di apportare modifiche ai menù presentanti in sede di gara in base alle caratteristiche alimentari richieste nel presente capitolato.

Il concessionario dovrà provvedere:

- a) alla stesura definitiva dei menù concordati con l'Amministrazione Comunale;
- b) alla stesura delle tabelle delle grammature di ciascun alimento previsto per la realizzazione di ogni singola porzione e riferita ad ogni tipologia di utenza (infanzia, primaria, secondaria di primo grado).
Le grammature si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
- c) alla stesura delle ricette in base ai menù;
- d) ad inviare, per la prescritta approvazione la documentazione di cui ai punti precedenti, al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl n. 13 di Novara, in tempo utile per l'inizio del servizio.

In occasione delle festività di Natale e Pasqua il concessionario dovrà provvedere alla fornitura di un dolce caratteristico della ricorrenza senza che ciò comporti alcun costo aggiuntivo.

Nel corso della durata della concessione la ditta provvederà a variare il menù per adeguarlo ai nuovi livelli di sviluppo delle conoscenze dietetiche e/o alle esigenze degli utenti, su iniziativa degli utenti o su richiesta del Comune, fermo restando che la variazione del menù deve essere preventivamente concordata con il Comune ed approvata dal SIAN dell'Asl n. 13 di Novara.

ART. 20 - DIETE SPECIALI

Il concessionario dovrà garantire - senza alcun costo aggiuntivo - le diete speciali.

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard a seguito di particolari patologie, intolleranze o allergie da parte degli utenti. Le diete speciali saranno somministrate a cura del concessionario sulla base dei menù personalizzati per singolo utente, redatti ed approvati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl di Novara, su espressa richiesta inoltrata dalla famiglia secondo le modalità stabile dall'ASL.

Gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

Il concessionario dovrà predisporre e mantenere attiva presso il centro di produzione pasti e refettorio una procedura per la gestione delle diete speciali.

Tale procedura dovrà prevedere una sezione dedicata per la preparazione delle diete per celiaci (dall'approvvigionamento, allo stoccaggio delle materie prime, pentole, stoviglie, alla lavorazione, alla gestione delle rimanenze, alla somministrazione, agli indumenti del personale dedicati a questo scopo) e dovrà essere in linea con gli indirizzi dell'Associazione Italiana Celiachia.

E' a carico del concessionario la dotazione presso il centro di produzione pasti e refettorio dell'attrezzatura (pentole, stoviglie, piatti, bicchieri, posate ecc.) occorrente per la preparazione dei pasti per celiaci.

Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area distinta ed il personale dovrà obbligatoriamente ricevere idonea formazione.

Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e smi.).

Nel caso di utenti celiaci le pietanze devono essere le stesse previste per le altre utenze, ma prive di glutine.

Il loro confezionamento dovrà avvenire utilizzando i seguenti prodotti:

- naturalmente privi di glutine
- a spiga sbarrata
- inseriti nel prontuario AIC degli alimenti
- con dizione "non contiene fonti di glutine".

ART. 21 - MENU DIETA IN BIANCO

In caso di segnalazione di leggera indisposizione da parte di utenti per un massimo di tre giorni sarà fornita una dieta in bianco.

Le diete in bianco devono essere costituite da:

- un primo piatto di pasta o riso, asciutti conditi con pomodoro o con olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano grattugiato, oppure pasta o riso in brodo vegetale;
- un secondo piatto di carne bianca o rossa (tagli magri) o pesce cucinati al vapore o ai ferri, oppure prosciutto cotto o crudo, o formaggio
- un contorno di carote e patate, lessate o al vapore, condite con olio extravergine d'oliva a crudo, sale ed eventuale limone
- frutta fresca o frutta cotta (mela, pera, banane)
- pane

ART. 22 - MENU PER GITE E RICORRENZE

In caso di gite scolastiche, qualora fosse richiesto, il concessionario – senza oneri aggiuntivi - dovrà predisporre la fornitura di cestini da viaggio con la seguente composizione:

Scuola dell'Infanzia:

- n. 1 panino (gr. 50) con prosciutto cotto (gr. 40)
- n. 1 panino (gr. 50) con formaggio (gr. 50)
- n. 1 succo di frutta da ml. 200
- n. 1 merendina non farcita con creme o cioccolato (40-50 gr.)
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua minerale naturale da 500 ml n. 2 tovaglioli doppi velo
- n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile

Scuola primaria, scuola secondaria, adulti:

- n. 1 panino (gr. 50) con prosciutto cotto (gr. 40)
- n. 1 panino (gr. 50) bresaola (gr. 30)
- n. 1 panino (gr. 50) con formaggio (gr. 50)
- n. 1 succo di frutta da ml. 200
- n. 1 merendina non farcita con creme o cioccolato (40-50 gr.)
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua minerale naturale da 500 ml n. 2 tovaglioli doppio velo
- n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile

Anche in questo caso dovranno essere previste alternative per menù etico religiosi e speciali.

I cestini destinati alle gite dovranno essere preparati nel cento di produzione pasti e consegnati al responsabile indicato dalla scuola nell'orario concordato in contenitori chiusi ed integri.

ART. 23 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

I menù approvati dall'ASL - Servizio SIAN - dovranno essere affissi a cura del concessionario presso le scuole ed i refettori.

Il concessionario, provvederà all'affissione nella bacheca esterna della scuola dei menù approvati al fine di permettere alle famiglie di prenderne visione in qualsiasi momento ed eventualmente richiederne copia, il cui rilascio è a carico del concessionario.

Ai menù approvati dall'ASL sarà data ulteriore pubblicità con ogni altro mezzo ritenuto idoneo dal concessionario ed indicato in sede di offerta tecnica.

Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'Ente.

ART. 24 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

Al fine di utilizzare la refezione scolastica come momento formativo il concessionario si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie, eventualmente in accordo con il Servizio igiene e Alimenti dell'Asl di Novara.

ART. 25 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, che compongono la giornata alimentare dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia – che qui si intendono tutte richiamate.

I generi alimentari dovranno assicurare qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta.

In sede di gara, dovrà essere specificato l'elenco dei prodotti forniti.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati (OGM).

Nell'organizzazione del servizio di ristorazione, da specificarsi in sede di offerta, particolare attenzione andrà posta sulle garanzie in merito alla qualità e salubrità degli alimenti impiegati, con particolare attenzione all'impiego di prodotti biologici, dop, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale che l'operatore economico intende offrire il cui numero offerto sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

Particolare attenzione dovrà essere posta altresì sulla tracciabilità dei prodotti impiegati, privilegiando il sistema cosiddetto della filiera corta.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n.834/2007 e sue modifiche ed integrazioni. La ditta concessionaria dovrà consegnare ad inizio servizio, all'Amministrazione concedente, una dichiarazione circa la conformità dei prodotti biologici forniti. La ditta concessionaria si impegna a presentare, a richiesta del Comune, le bolle rilasciate dalla ditte fornitrici relativamente ai prodotti biologici.

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne alla cucina dovranno essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto ed eliminare i rischi conseguenti alla giacenza nei locali dispensa di un eccessivo stoccaggio di merci.

Tutti prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede il D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti alimentari richiesti e l'attuazione del servizio oggetto della presente concessione - per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato - devono rispondere alle caratteristiche ed alle modalità delle linee guida e proposte operative per la ristorazione scolastica (edizione 2007) predisposte dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e della Sanità Direzione Sanità Pubblica reperibili sul sito www.regione.piemonte.it/sanita/cms/documentazione/category/19-proposte-operative-per-la-ristorazione-collettiva.html e nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della salute in data 29/4/2010 reperibili sul sito www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

La ditta dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare.

Sarà facoltà del Comune, nel periodo di durata della concessione, sottoporre a revisione le tabelle merceologiche; sarà obbligo del concessionario accogliere le richieste formulate dalla stazione concedente.

E' vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

Le temperature delle celle e dei frigoriferi vanno sempre accuratamente controllate e registrate.

E' vietato scrivere direttamente sulle confezioni utilizzando inchiostri non ad uso alimentare.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici degli alimenti, acqua e ambiente si fa riferimento alla vigente normativa ed in particolare al Regolamento (CE) n. 1141/2007 del 5.12.2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005.

Trasporto di derrate alimentari: le derrate alimentari dovranno essere suddivise in contenitori termici per tipologia. In particolare, formaggi, latticini e salumi - destinati ai piatti freddi - dovranno essere separati da carne, prodotti ittici e uova. Eventuali materie prime destinate ai pasti per celiaci dovranno essere consegnate in contenitori chiusi e separati.

Frutta e verdura dovranno essere consegnate in cassette o ceste dedicate.

Il pesce surgelato dovrà essere consegnato 48 ore prima del consumo al fine di scongelarlo adeguatamente in frigorifero.

Il materiale non alimentare destinato all'utilizzo in cucina dovrà essere fornito in quantitativi tali da non avere accumulo.

La consegna delle materie prime dovrà avvenire alla presenza del personale di cucina che dovrà effettuare i controlli in ricevimento merci previsti dalle procedure di autocontrollo (temperature di arrivo dei prodotti deperibili, integrità delle confezioni, data di scadenza, corrispondenza con le caratteristiche merceologiche prescritte dal presente capitolato).

ART. 26 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione dei prodotti alimentari dovrà avvenire in frigorifero o in dispensa, suddividendo per tipologia i prodotti, rispettando la logica FIFO (first in – first out).

Nei frigoriferi non dovranno essere presenti imballaggi secondari, i prodotti dovranno essere posti in contenitori per alimenti, in particolare la carne dovrà essere posta in contenitori muniti di coperchio per evitare il contatto diretto con le griglie del frigorifero. Nel caso di frigoriferi dedicati ai prodotti ortofrutticoli è ammesso il loro stoccaggio in cassette o cartoni, altrimenti i prodotti dovranno essere posti anch'essi in contenitori per alimenti muniti di coperchio mantenendo idonea identificazione ed etichettatura.

E' vietato l'utilizzo di contenitori/cassette/cartoni riciclati da precedenti consegne.

Le materie prime surgelate devono essere conservate a temperature non superiori a – 20° C su ripiani dedicati nella cella di surgelazione.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire nei frigoriferi ad una temperatura compresa tra 0°C e 4° C. I prodotti durante lo scongelamento dovranno essere posti in teglie forate a sua volta poste in idonei contenitori per alimenti. E' vietato lo scongelamento del prodotto posto negli imballaggi secondari.

La frutta e le verdure devono essere identificate e riconoscibili nella cella refrigerata. Formaggi e latticini devono essere stoccati su ripiani e/o contenitori dedicati.

La ricezione delle materie prime dovrà avvenire in orari diversi da quelli della preparazione.

I prodotti di pulizia dovranno essere stoccati in armadi chiusi o aree a loro destinati, non in cucina e dispensa o insieme agli alimenti o al materiale destinato ad uso alimentare, non potranno essere accatastati cartoni sugli armadi, in corridoio o nei refettori.

ART.27 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti già pronti a cuocere o cotti per: pizza, focacce, torta casalinga, gnocchi alla romana, purea di patate; tali piatti dovranno essere preparati presso il centro di produzione pasti o presso il centro cottura esterno.

Non è ammesso l'uso di dadi contenenti glutammato e prodotti similari.

La qualità nutrizionale delle derrate alimentari dovrà essere conforme alle specifiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato n. 6

Alimenti senza glutine

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente.

Alimenti senza latte vaccino, senza uova, senza glutine, senza zucchero, senza sale, alimenti a base di soia

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, glutine, zucchero, sale ed altri alimenti, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente. Gli alimenti forniti per le diete speciali dovranno essere conformi alle normative vigenti.

ART. 28 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La disposizione delle attrezzature e dei piani di lavoro messi a disposizione della stazione concedente assicureranno il rispetto della "marcia avanti" delle preparazioni al fine di ridurre ogni possibilità di contaminazione crociata.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse.

Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati. Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

ART. 29 - PREPARAZIONE PASTI

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle ricette fornite dalla ditta ed approvate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl. Per quanto attiene la preparazione dei pasti in particolare si richiede:

- Cottura delle verdure preferibilmente al vapore o al forno;
 - Cottura dei secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - Aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
 - Preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato e prodotti simili
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono essere volte ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Nella preparazione dei pasti andranno rispettate le norme su qualità, quantità, preparazione e confezionamento dei cibi previste nel rispetto dei protocolli sanitari e delle linee guida sull'alimentazione emanate dalla Regione Piemonte.

In tutte le fasi della preparazione, distribuzione, consumo del pasto e quelle successive di riordino il concessionario si attiene a tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004.

Tutti i pasti dovranno essere preparati con sistemi tradizionali e con l'impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente presso la cucina del centro di produzione pasti per la scuola dell'infanzia e presso il centro di cottura esterno per la scuola primaria; in caso di impossibilità di funzionamento della cucina del centro di produzione pasti, la ditta si impegna ad erogare un pasto di analoga qualità, gradimento e quantità come prescritto all'art. 49. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente.

E' assolutamente indispensabile effettuare un accurato lavaggio delle mani prima ed al termine di ogni operazioni di manipolazione degli alimenti o quando si viene a contatto con superfici eventualmente contaminate.

In caso di ferite o lesioni cutanee devono essere utilizzati i guanti monouso.

Tutte le operazioni di mondatura, lavaggio e taglio delle verdure, così come le operazioni di porzionatura formaggi e affettati, preparazione formaggio grattugiato dovranno essere effettuate il giorno stesso della cottura/consumo.

Gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo. La carne dovrà essere macinata il giorno stesso della cottura.

Le paste devono essere cucinate escludendo la precottura.

I piatti devono essere serviti subito dopo la cottura.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati semilavorati, generi precotti, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che, limitatamente ai periodi di difficile reperibilità, potranno essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo surgelato, fatta eccezione per il tonno.

Nelle procedure di autocontrollo devono essere previsti controlli e relative registrazioni di temperatura.

Il copricapo che contiene la capigliatura è obbligatorio in tutte le fasi di preparazione.

Il personale deve ricevere specifica formazione al fine di evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata

Le merende, se necessitano di preparazione, dovranno essere preparate dopo pranzo. Gli yogurt ed i budini dovranno essere conservati alle idonee temperature fino al momento della somministrazione.

ART. 30 - RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso ristorazione scolastica.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 ("Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"), i prodotti alimentari non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus. Ove possibile, i prodotti non consumati potranno essere ritirati dal gestore del servizio di canile rifugio, previo accordo con il Comune.

ART. 31 - CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare di norma parmigiano reggiano grattugiato.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. L'olio extravergine, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987, dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo e per le cotture. Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta. Il sale deve essere usato moderatamente e comunque sempre iodato

ART. 32 - MODALITA' PER TRASPORTO PASTI

Contenitori per il trasporto

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, il concessionario dovrà utilizzare contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali il concessionario dovrà fornire l'occorrente per il condimento. I secondi piatti dovranno essere forniti in appositi contenitori in acciaio inox G/N separati dai contorni, ad eccezione di quelli previsti dal menù.

Su ciascun contenitore dovrà essere applicata apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del terminale di consumo cui il contenitore è destinato.

Il concessionario dovrà inoltre provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

I pasti dovranno essere conservati fino alla somministrazione a temperature al cuore pari a 65°.

Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto prescritto dall'art. 47 del D.P.R. n.327/1980 e smi.

Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dall'art. 51 del citato D.P.R. 327/80 e smi.

ART. 33 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Presso il Centro Produzione Pasti e presso il Refettorio devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti rispondenti alle normative vigenti in materia:

- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- rotolo carta puliunto
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti plastica per conservazione dei campioni prodotti somministrati giornalmente (pasto campione)
- spago ad uso alimentare
- piatti a perdere biodegradabili per la merenda da somministrare agli utenti della scuola dell'infanzia

- Tovaglioli bianchi a due veli in ovatta di cellulosa (per la merenda e per il pranzo) che dovranno essere sigillati singolarmente
- Guanti monouso
- Tovaglette americane sottopiatto in carta monouso

Il materiale a perdere utilizzato dovrà essere in materiale biodegradabile.

La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguata certificazione in lingua italiana.

Tutti i materiali sopra indicati dovranno riportare sull'imballaggio le modalità di utilizzo.

ART. 34 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il concessionario dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento CE n.1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da:

- scheda tecnica
 - scheda di sicurezza,
- redatte secondo la vigente normativa

Dette schede dovranno essere conservate nei singoli luoghi di lavoro, a disposizione del personale utilizzatore.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Sanità, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato
- il nome ed indirizzo della ditta produttrice o distributrice
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- consigli riguardanti l'utilizzazione del prodotto

Tutti i prodotti dovranno avere una biodegradabilità superiore al 90%. Essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

Dovrà essere prevista una dotazione minima di prodotti di pulizia presso il centro produzione pasti e il refettorio tale da non avere accumuli ed accatastamenti.

Si richiede la fornitura di:

- detersivo per lavare a mano le stoviglie
- detersivo/brillantante/anticalcare per lavastoviglie
- prodotti appositi per pulizia piani
- detergente liquido per superfici lavabili
- sanificante
- pulitore per forni, filtri e cappe
- detergente per vetri
- detergente igienizzante per pavimenti
- detergente igienizzante per bagni, piastrelle
- disinfettante

Tutte le attrezzature necessarie per le operazioni di pulizia sono a carico del concessionario.

La ditta dovrà essere in possesso di un piano di sanificazione dettagliato, con l'indicazione delle frequenze di pulizia di pavimenti, arredi ed attrezzature e dei prodotti utilizzati con relativi dosaggi e schede tecniche.

Detto piano di sanificazione dovrà essere suddiviso per:

- Area cucina del centro produzione pasti
- Area dispensa ed altri locali del centro produzione pasti
- Area refettorio del centro produzione pasti
- Area servizio igienico e spogliatoio annessi al centro produzione pasti a servizio del personale della ditta concessionaria
- Area servizio igienico a servizio degli utenti
- Refettorio scuola primaria

- Carrello scaldavivande utilizzato per i pasti veicolati presso il refettorio della scuola primaria e per il servizio temporaneo di cui all'art. 2
- termometri in dotazione
- eventuali contenitori per il trasporto

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

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

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali protezioni è consigliato dalle schede di sicurezza, ed attenersi alle modalità previste nel piano di autocontrollo e nei piani di sanificazione.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Presso il centro di produzione pasti e refettori scuola dell'infanzia e primaria il concessionario provvederà a proprie spese:

- alla disinfezione ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, anche a richiesta della stazione concedente;
- alla derattizzazione (e insetti striscianti) di norma con cadenza bimestrale.

I servizi suindicati dovranno essere garantiti durante il periodo scolastico e anche durante il periodo estivo qualora fosse organizzato il centro estivo.

ART. 35 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DIFFERENZIATO DEI RIFIUTI PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire nel rispetto delle disposizioni e del calendario predisposto dall'ente gestore del servizio.

Nel centro di produzione pasti con annesso refettorio e nel refettorio della scuola primaria la raccolta differenziata deve essere gestita utilizzando adeguati contenitori per rifiuti con coperchio con comando a pedale.

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi neri nei formati necessari all'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

ART. 36 - GESTIONE DELL'UTENZA

La ditta dovrà provvedere alla gestione amministrativa del servizio così specificata:

- a) iscrizione degli alunni al servizio in concomitanza con l'iscrizione scolastica; le modalità saranno concordate con l'Istituto Comprensivo di Carpignano Sesia ed il Comune. Al fine di semplificare le procedure ed agevolare le famiglie le iscrizioni al servizio avranno validità fino al termine del percorso scolastico dell'alunno/a salvo disdetta che dovrà essere presentata da parte della famiglia alla ditta concessionaria;
- b) trasmissione al Comune, prima dell'inizio dell'anno scolastico, dell'elenco degli alunni che usufruiscono del servizio suddivisi per classe di frequenza;
- c) comunicazione mensile delle nuove adesioni o disdette;
- d) riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe deliberate dal Comune e con le modalità indicate nell'offerta tecnico-qualitativa; il concessionario si impegna a promuovere a favore delle famiglie una campagna informativa relativa alle nuove modalità di pagamento del servizio;
- e) rendicontazione e fatturazione del costo a carico del Comune.

Per l'anno scolastico 2012/2013 il comune fornirà l'elenco degli iscritti ai tre ordini di scuola affinché il concessionario possa attivarsi in tempo utile per le procedure di accesso al servizio.

ART. 37 - GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI

Ogni comunicazione inviata alle famiglie degli utenti del servizio genitori deve essere comunicata anche al soggetto concedente.

Prima dell'avvio del servizio il concessionario individua un recapito organizzativo presso il quale sia disponibile un indirizzo di posta elettronica, un collegamento telefonico e fax in funzione permanente per tutto il periodo di funzionamento del servizio, fatte salve ulteriori modalità organizzative e gestionali individuate dal concessionario in sede di offerta tecnica.

ART. 38 - GESTIONE INSOLUTI

Spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute senza pregiudizio alcuno per il Comune.

Il concessionario è tenuto ad effettuare almeno due solleciti scritti all'utente insolvente; decorsi senza esito i termini di cui ai solleciti il concessionario trasmetterà la documentazione al Comune che valuterà l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali delle quali farsi carico.

Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come proprio onere sociale saranno rimosse coattivamente dal concessionario.

La procedura relativa alla riscossione coattiva delle rette posta in essere dal concessionario dovrà essere resa nota al Comune.

ART. 39 - GESTIONE BANCA DATI

Il concessionario ha l'obbligo di custodire e di non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti, l'Autorità Scolastica e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso.

Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni previste dal D.Lgs n. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalla vigente normativa sulla tutela dei dati.

In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà.

Art. 40 - DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA

Il concessionario deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il domicilio nel territorio del Comune di Carpignano Sesia presso il centro produzione pasti (Via E. Piazza n. 1).

Le notifiche e le intimazioni verranno effettuate presso il suddetto domicilio.

Qualsiasi comunicazione fatta al concessionario da parte del Comune e/o dal RUP si considererà fatta personalmente al legale rappresentante della ditta.

In caso di raggruppamento temporaneo tra imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il raggruppamento temporaneo.

ART. 41 - ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione dell'attività di cui al presente capitolato, il concessionario dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad uno o più coordinatori dipendenti della ditta, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione con esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il Direttore del servizio è incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti adibiti al servizio di ristorazione di cui al presente capitolato;
- gestione degli utenti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'ASL, con le autorità scolastiche e con le famiglie degli utenti del servizio;
- obbligo di partecipazione alle riunioni con il Comune, rappresentanze dei genitori, autorità sanitarie, Istituto Comprensivo di Carpignano Sesia;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare. Il direttore del servizio dovrà essere reperibile giornalmente.

Il concessionario dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo e il recapito telefonico del direttore.

In caso di assenza o impedimento del Direttore, la ditta dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'AC.

Prima dell'avvio del servizio il concessionario deve inoltre individuare e comunicare i nominativi delle seguenti figure specifiche, scelte fra i suoi dipendenti e/o collaboratori:

- a) un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico - nutrizionali del servizio, dotato di idoneo titolo di studio;

- b) Il responsabile dell'industria alimentare per il centro di produzione pasti il quale è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di igiene, che può coincidere - se in possesso dei requisiti ed approvata esperienza – con la figura del Direttore del Servizio
- c) RSPP e preposto (D.Lgs. 81/2008) presente presso il centro di produzione pasti
- d) ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto della presente concessione.

ART.42 - PERSONALE UTILIZZATO

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolto da personale alle dirette dipendenze della ditta, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Il personale deve essere regolarmente iscritto nel libro unico del lavoro.

Deve essere obbligatoriamente presente la figura di cuoco/a con provata esperienza. La ditta sarà tenuta ad assorbire nel proprio organico senza periodo di prova e con analogo inquadramento contrattuale il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto della concessione, salvo esplicita rinuncia individuale.

Al tal fine si forniscono i dati relativi al personale attualmente operante: (CCNL applicato – settore Turismo):

tre scodellatrici:

n. 1 p.t. 37,5% mansione ASM – livello 6°S – ass. 16/09/2008 (n. 15/20 ore attività lavorativa settimanale)

n. 1 p.t. 37,5% mansione ASM – livello 6°S – ass. 16/09/2008 (n. 15/20 ore attività lavorativa settimanale)

n. 1 p.t. 25% mansione ASM – livello 6°S – ass. 16/09/2008 (n. 10 ore attività lavorativa settimanale)

Il cuoco che attualmente svolge il servizio non dovrà essere assorbito in quanto lavoratore autonomo.

Stante l'assorbimento obbligatorio del personale di cui sopra non sarà attribuita valutazione ai fini della tutela dell'occupazione.

La ditta dovrà:

- comunicare, prima dell'inizio del servizio ed all'avvio di ogni anno scolastico, per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.
- tenere un foglio firma riepilogativo mensile del personale addetto completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il servizio in base al numero dei pasti da erogare.

Tutte le sostituzioni del personale della ditta, per qualsiasi motivo, dovranno essere comunicate al Comune, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

In ogni caso il numero complessivo di addetti impiegati dalla ditta dovrà essere sempre tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato.

La ditta è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di ristorazione e quello delle strutture scolastiche.

La ditta è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

E' fatto divieto al personale incaricato dal concessionario di compiere nell'ambito della presente concessione attività o iniziative che esulino dall'oggetto della medesima e che non siano espressamente previste dal presente capitolato.

Art. 43 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

Il concessionario dovrà applicare nei confronti dei propri lavoratori, il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di Settore, il contratto integrativo regionale vigente, firmati dalle OO.SS. maggiormente rappresentative o gli accordi locali integrativi vigenti se migliorativi, sia dal punto di visto retributivo, previdenziale che del livello di inquadramento.

Se la ditta aggiudicataria sarà una cooperativa, questa dovrà dare la facoltà al personale, in essere e futuro, di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente.

Il concessionario si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione; se la ditta ha forma cooperativa si impegna a rispettare i relativi accordi nazionale di lavoro anche nei rapporti con i soci.

La ditta si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento, ed a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio oggetto della presente concessione ed a permettere la visione del libro unico del lavoro.

Il RUP o altri incaricati dal Comune sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con la stazione concedente.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Nell'ambito della concessione non ricorre alcun tipo di rapporto tra il Comune ed i dipendenti della ditta concessionaria.

ART.44 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 ed al Regolamento CE 852/2004 capitolo XII" Formazione", il concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare. La formazione deve essere destinata a tutto il personale operante nel servizio compreso quindi quello destinato alla somministrazione ed a quello per il trasporto pasti a domicilio nell'eventualità di istituzione del servizio.

Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio la ditta fornirà al Comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione presso il centro produzione pasti.

Nel corso della concessione la ditta dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento a tutto il personale impiegato presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio.

Ogni anno dovranno pertanto essere predisposti piani di formazione ed aggiornamento da trasmettere al Comune.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare, ogni anno, al personale di cucina e ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'Asl n. 13 – Servizio Sian - anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali (es. celiaci).

Il personale incaricato della preparazione e della distribuzione dei pasti dovrà ricevere idonee istruzioni in merito alle comunicazioni da effettuare al direttore del servizio della ditta concessionaria relativamente alle problematiche che dovessero sorgere nell'espletamento del servizio.

ART. 45 - NORME IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e smi ai Regolamento (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, alla veicolazione ed alla distribuzione dei pasti dovrà curare la pulizia della propria persona e in particolare

delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il concessionario – prima dell'inizio del servizio – dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato presso il centro di produzione pasti.

ART. 46 - VESTIARIO E DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 42 del D.P.R. n. 327/1980 il concessionario dovrà fornire a tutto il personale operante apposite divise complete di lavoro (invernali ed estive), secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il concessionario dovrà provvedere altresì alla fornitura di camici monouso da destinare alla preparazione dei pasti per celiaci o per gravi allergie alimentari.

Le divise devono essere fornite in tempo utile all'avvio della concessione e sostituite in caso di usura.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal concessionario.

Il concessionario dovrà assicurare la dotazione di armadietti a doppi scomparto, facilmente lavabili e disinfettabili, per ogni addetto (di cucina e per la distribuzione in refettorio) operante nell'attività. Il Comune ne concede numero quattro (doppi) in comodato d'uso gratuito.

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera identificativa è personale e può essere usata solo dal titolare.

E' fatto obbligo alla ditta di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il concessionario fornirà inoltre al proprio personale gli indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, guanti antitaglio e guanti anticalore. I dispositivi DPI dovranno essere sostituiti in caso di usura.

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

ART. 47 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI PER LA TUTELA DEI LAVORATORI

La ditta dovrà osservare le leggi vigenti e ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso della presente concessione per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare - assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi

- l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

ART. 48 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E/O SITUAZIONI DI EMERGENZA

Il concessionario si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge n. 146/1990 e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dal concessionario, salvo causa di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo al concessionario.

In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9,00 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto nessun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza il concessionario dovrà individuare particolari situazioni organizzative.

La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione scolastica anche in caso di interruzione della produzione presso il Centro di Produzione Pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee.

A tal fine nell'istanza di partecipazione dovrà essere dichiarata:

- l'ubicazione del centro cottura con indicazione della distanza in minuti di percorrenza.
- la sua capacità produttiva
- il titolo di disponibilità almeno pari alla durata del contratto
- le autorizzazioni necessarie per produrre pasti (compresi quelli destinati alle diete speciali) destinati a ristorazione scolastica,
- possibilità di produrre i pasti necessari al fine di cui al presente articolo.

La consegna dei pasti di cui al precedente capoverso deve avvenire senza ritardo alcuno rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigente.

ART. 49 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa. Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 50 - SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i competenti servizi dell' ASL
- il personale incaricato dal Comune
- strutture specializzate incaricate dal Comune
- la commissione mensa - qualora fosse istituita -

ART. 51 - TIPOLOGIA E METODOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio possono essere effettuati dal personale del Comune e/o da personale dallo stesso incaricato.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione - da parte del personale addetto al controllo - dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze del concessionario. Il personale della ditta non deve interferire in alcun modo sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

I controlli sono a vista ed analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati, principalmente, nel seguente modo:

- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato e delle schede tecniche prodotte dal concessionario
- controllo quantità dei pasti pronti in fase di distribuzione in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- verifica del rispetto del menù
- modalità di stoccaggio nelle celle
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- controllo data scadenza prodotti
- modalità lavorazione derrate

- modalità di preparazione dei pasti e delle diete speciali
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- valutazione del gradimento dei pasti da parte degli utenti
- lavaggio ed impiego sanificanti
- caratteristiche sanificanti
- modalità sanificazione
- verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico servizi ad uso utenti e ad uso personale ditta
- organizzazione del personale
- professionalità addetti
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti al refettorio della scuola dell'infanzia
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata
- controlli in materia di sicurezza.

Il concessionario dovrà fornire all'incaricato del Comune, così come ad ogni altro visitatore esterno, i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

I controlli analitici - svolti dal Comune e/o da personale incaricato dal medesimo - si effettuano, con l'ausilio di mezzi tecnologici adeguati, mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

Il costo di eventuali analisi di laboratorio saranno addebitate al concessionario qualora siano confermate le contestazioni addebitate.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dal Comune per l'effettuazione dei controlli.

ART. 52 - CONTESTAZIONI

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 gg., con possibilità - entro tale termine - di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non possano essere accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 gg. entro i quali la ditta deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 53 - DERRATE NON CONFORMI

Il Comune o suoi incaricati, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse alla ditta che dovrà eliminarle immediatamente e garantire la loro sostituzione al fine di evitare variazioni al menù previsto.

ART. 54 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifero (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al concessionari. Le spese sostenute per l'analisi saranno a carico del concessionario.

ART. 55 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

Presso il centro di produzione pasti ed il refettorio dovranno essere predisposte, attuate e mantenute attive procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, riguardante l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari.

Il concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure localizzate, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di autocontrollo.

A tale scopo il concessionario deve predisporre ed applicare il manuale di autocontrollo nel quale dovrà essere indicato il Laboratorio di Analisi, nonché il piano degli esami (campionature su alimenti, tamponi su attrezzature e superfici di lavoro) che saranno effettuati per verificare il funzionamento del sistema.)

Tale manuale deve essere depositato presso il centro di produzione pasti.

Il concessionario deve avvalersi di un laboratorio di analisi preferibilmente accreditato Sinal ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

Il concessionario è tenuto ad inviare al Comune la documentazione dei controlli analitici effettuati.

In sede di offerta tecnico/qualitativa dovrà indicato il piano di analisi con le frequenze di prelievo, tipologie di prodotti ed i parametri ricercati.

Il concessionario è tenuto ad informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) ed a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) effettuate.

Eventuali disposizioni impartite dall'Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezione devono essere applicate dal concessionario.

Il concessionario dovrà garantire, nel corso di esecuzione della concessione, un costante addestramento di tutto il personale impiegato nel servizio di refezione.

E' onere del concessionario controllare che tutte le norme igieniche, ivi incluse quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal personale.

Il concessionario dovrà definire una procedura di rintracciabilità con relativa registrazione delle materie prime utilizzate; deve inoltre mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale, per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo da esso predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa.

ART. 56 - CONSERVAZIONE CAMPIONI (pasto campione)

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il concessionario dovrà prelevare almeno 1 campione da 150 grammi di ogni prodotto somministrato giornalmente, a ogni ciclo di produzione riporlo in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarlo in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

ART. 57 - MANUTENZIONI

Il concessionario ha l'obbligo contrattuale di effettuare la manutenzione ordinaria di tutti i locali rappresentati nell'allegato tecnico n. 1 e n. 3 (locali contraddistinti dalla lettera A) e B) e C) eccezione fatta per gli spazi destinati a refettorio ed i servizi igienici dedicati agli alunni.

La manutenzione ordinaria del refettorio annesso alla cucina e refettorio scuola primaria (comprensivo di servizio igienico adibito agli utenti del servizio) è a carico del Comune.

Per ogni anno scolastico, nei mesi di luglio ed agosto, in accordo con l'ufficio tecnico comunale, il concessionario dovrà eseguire tutti gli interventi manutentivi necessari per ripristinare l'idoneità della cucina (esempio: tinteggiatura locali, sostituzione zanzariere, sostituzione piastrelle se scheggiate).

Nella manutenzione ordinaria è incluso ogni altro intervento che si rendesse necessario nel corso della concessione anche per integrare o mantenere perfettamente

funzionanti ed in efficienza gli impianti tecnologici utilizzati dal concessionario (a titolo esemplificativo e non esaustivo: i sistemi elettrici di comando - quali interruttori e prese -, le rubinetterie, le apparecchiature di servizio del locale - quali lampade e luci di emergenza -, gli impianti delle rete di adduzione idrica e di scarico delle acque di rifiuto). Tali interventi si intendono prestati per i tratti degli impianti nei locali relativi adibiti a cucina e servizio igienico per il personale addetto. Qualora l'ufficio tecnico del Comune - a seguito di appositi sopralluoghi - dovesse riscontrare la necessità di effettuare manutenzione, il concessionario dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

Il concessionario provvederà alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso la cucina procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture o qualora se ne verificasse la necessità.

La riparazione delle apparecchiature occorrenti per la preparazione e distribuzione pasti (a titolo esemplificativo: lavastoviglie, cucina a gas, frigoriferi ecc.) deve essere effettuata con urgenza al fine di non creare problemi agli utenti del servizio.

Le sostituzioni di qualsiasi attrezzatura che si rendessero necessarie durante la durata della concessione saranno a carico del gestore del servizio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari deve essere effettuata secondo le modalità indicate nel manuale d'uso e di manutenzione e garantendo il mantenimento delle prescrizioni stabilite per l'ottenimento delle certificazioni e delle conformità.

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di manutenzione programmata che deve essere predisposto dal concessionario ed inviato all'ufficio tecnico comunale per l'approvazione almeno 30 gg. prima dell'inizio di ciascun anno scolastico (per l'a.s. 2012/2013 prima dell'inizio dell'attività).

Nel Piano di Manutenzione Programmata dovranno essere indicati i nominativi delle ditte incaricate delle manutenzioni. Una copia di detto Piano dovrà essere a disposizione presso i locali oggetto della presente concessione ed esibita a richiesta dell'AC e/o di suoi incaricati.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti - corredati del timbro e della firma del manutentore - dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso il centro di produzione pasti in previsione di eventuali controlli.

Al verificarsi di guasti, il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle ditte incaricate delle manutenzioni, agli interventi necessari - ordinari e straordinari -.

Il tempo massimo di intervento e di ripristino dovrà essere dichiarato e comunicato all'ufficio tecnico comunale.

Al fine della verifica del rispetto dei tempi, copia della richiesta di intervento dovrà essere mantenuta presso i locali oggetto della concessione.

In caso di mancato intervento, l'AC provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste al successivo art. 58.

Il Comune - tramite il proprio ufficio tecnico - si riserva di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Al termine della concessione, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti dei locali del centro di produzione pasti.

Tali verifiche saranno svolte dal concessionario alla presenza dei rappresentanti dell'AC (RUP e responsabile dell'ufficio tecnico).

Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto e/o concessione un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese del concessionario.

Le schede tecniche, la dichiarazione di conformità e il manuale d'uso e manutenzione delle attrezzature devono essere conservate scrupolosamente presso i locali oggetto della concessione.

Il personale alle dipendenze del concessionario, prima dell'utilizzo, deve avere preso visione dei manuali d'uso dei singoli macchinari ed attrezzature e dovrà essere adeguatamente formato rispetto al loro utilizzo.

TIPOLOGIA DEGLI INTERVENTI DA CONSIDERARSI MANUTENZIONE ORDINARIA DA EFFETTUARSI PRESSO LA CUCINA E SERVIZIO IGIENICO ADIBITO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO E PRESSO I LOCALI PORZIONAMENTO/LAVAGGIO E SERVIZIO IGIENICO ADIBITO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

- Pulizia zanzariere

Serramenti interni

- Lubrificazione comprensivo di eventuali sostituzioni di ferramenta come cerniere, maniglie, serrature da effettuarsi al fine di mantenere in efficienza la struttura finestrata, ecc.
- Pulizia delle parti vetrate; Fognature e scarichi
- Sigillature di giunti di colonne non incassate.
- Attività manutentive necessarie per risolvere tutti gli inconvenienti derivanti da intasamento delle tubazioni di scarico fognario e di eliminazione di odori da esse provenienti.
- Effettuare opere di spurgo fognario, con mezzi adeguati, atti ad eliminare intasamenti degli scarichi della cucina e dei servizi igienici del personale fino al pozzetto di immissione esterno alla struttura.

Pavimenti, rivestimenti e opere di finitura

- Pulizia dei pavimenti e dei rivestimenti,
 - Tinteggiature parziali
 - Interventi di tinteggiatura di finitura delle opere di ripristino di parti di intonaci, interni ecc.
 - Opere provvisoriale per distaccamenti di intonaco e/o di tinteggiature ammalo rati determinate da un utilizzo non corretto degli accessori
- APPARECCHIATURE PRESENTI IN CUCINA:
- cucina a gas:
- Controllo della regolazione della fiamma compreso eventuale forno a gas (annuale)
 - Controllo dello stato delle tubazioni flessibili di raccordo alla cucina (semestrale)
 - Verifica funzionamento apparecchiature rilevazione fughe di gas (semestrale)
 - Controllo tiraggio cappa di aspirazione, controllo stato filtri e motori (settimanale)
- Lavelli:
- Controllo rubinetterie, bocche di erogazione, flessibili e boccette. Controllo stato di valvole di ritegno sotto lavelli a doccia e loro sostituzione (annuale)
 - Controllo fissaggio aste supporto doccette (semestrale)
- APPARECCHIATURE IGIENICO SANITARIE
- Manutenzione completa di tutte le apparecchiature igienico sanitarie presenti nei servizi igienici destinati al personale della cucina ed in particolare: eliminazione di ogni eventuale perdita, sostituzione di sifoni, rubinetti, miscelatori, passi rapidi, vaschette di risciacquo canotti, apparecchiature in ceramica, eventuali rifissaggio delle stesse ed eliminazione di ogni altro eventuale guasto.
- IMPIANTI CUCINA
- La ditta è tenuta alla manutenzione e al mantenimento funzionale degli impianti di distribuzione acqua all'interno della cucina ed in particolare la ditta deve: sostituire tubi, flessibili, rubinetti, sifoni, bocche di erogazione ed ogni altro eventuale accessorio che durante lo svolgimento delle opere di preparazione pasti, cottura, lavaggio stoviglie dovessero presentare malfunzionamenti o guasti
- IMPIANTI A GAS
- Eliminare immediatamente ogni eventuale perdita di gas che si dovesse presentare durante la cottura ed in particolare chiudere immediatamente il contatore del gas, eliminare il guasto, effettuare la prova di tenuta a 100 mm H₂O per 15 minuti, rilasciare la dichiarazione di conformità riaprire il contatore del gas come richiesto dalla norma UNI CIG 7129.
- IMPIANTI ELETTRICI
- Per quanto attiene l'impianto elettrico limitatamente ai locali adibiti a cucina e servizio igienico adibito al personale addetto la manutenzione programmata consiste in:

- Verifica funzionamento dell'impianto illuminazione d'emergenza. Nel rispetto della normativa UNI vigente. Qualora uno o più punti luce di emergenza siano guasti dovranno immediatamente essere sostituiti in un tempo massimo di 24 ore (esclusi sabato e festivi).

VERIFICHE SU IMPIANTO ELETTRICO LOCALE CUCINA E SERVIZIO IGIENICO ADIBITO AL PERSONALE DIPENDENTE

- Controllo temperatura ambiente nei locali quadri elettrici
- Controllo tensione in entrata sui quadri elettrici
- Controllo tensione in uscita sui quadri elettrici
- Controllo corrente assorbita totale sui quadri elettrici
- Controllo corrente erogata totale sui quadri elettrici (suddivisa ove possibile per sezione preferenziale e normale)
- Verifica chiusura sportelli dei quadri elettrici
- Verifica integrità delle protezioni
- Verifica delle tarature delle protezioni principali
- Controllo stato all'interno del quadro elettrico, pulizia esterna, generale.
- Verifica targhettature identificative.
- Verifica a morsettiere.
- Verifica delle temperature di funzionamento sotto carico dei quadri elettrici.
- Verifica dei valori di tensione, frequenza ed amperaggio erogati.
- Verifica tarature interruttori BT
- Verifica serraggio morsettiere e terminali
- Verifica bulloneria del quadro
- Verifica stato isolamento delle linee elettriche.

In detta verifica è comunque ricompresa la sostituzione dei corpi illuminati al termine della loro "vita utile" e/o comunque in caso di mancato funzionamento (in questo caso nel più breve tempo possibile e comunque entro sette giorni naturali e consecutivi dal manifestarsi dell'evento).

- IMPIANTI RIVELAZIONI GAS

Nel rispetto della tempistica prevista dalla normativa il concessionario dovrà provvedere a:

- Pulizia dei rivelatori
- Sostituzione di eventuali rivelatori guasti
- Controllo e manutenzione centralina di rilevazione gas
- Verifica funzionalità dell'impianto audio di allarme gas.

Ogni singola apparecchiatura dovrà essere mantenuta sulla base di quanto espressamente indicato nei relativi libretti d'uso e manutenzione.

ART.58 - PENALITA'

Il concessionario nell'esercizio dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio.

Ove il concessionario non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamenti, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato la stazione concedente provvederà ad applicare le seguenti penali:

importo penale in euro	Tipologia
1.000,00	Utilizzo locali, attrezzature e beni di proprietà comunale per finalità diverse da quelle oggetto della presente concessione
2.000,00	Ritardato avvio del servizio
1.000,00	Mancata o incompleta fornitura delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio
1.000,00	Cariche microbiche superiori ai limiti previsti dalla normativa accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione
1.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute)
2.000,00	Per ogni somministrazione di dieta speciale ad utente diverso da quello cui la stessa è destinata o per mancata somministrazione di dieta speciale ad utente che ne necessita

1.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi
2.000,00	Mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità e per mancata effettuazione dei controlli richiesti dalla procedura haccp
2.000,00	Mancato rispetto delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro
2.000,00	Mancata osservanza delle norme contrattuali, previdenziali assicurative del personale
2.000,00	Nel caso in cui i prodotti ortofrutticoli risultino inquinati da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi
2.000,00	Per carenza igienica della cucina e dei refettori
2.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti ed eventuale trasporto previste dalla normativa vigente
1.000,00	Mancata rintracciabilità degli alimenti
800,00	Mancato intervento per manutenzioni previste dall'art. 58 del presente capitolato
800,00	Mancato rispetto del piano di disinfestazione e derattizzazione e del piano di sanificazione
500,00	Per rilevanti carenze nell'attività di riscossione delle rette con conseguente disagio per l'utenza
1.000,00	Alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste dall'art. 26 del presente capitolato e dalle schede tecniche prodotte dal concessionario
1.000,00	Mancata fornitura di prodotti BIO, IGP, DOP offerti in sede di gara ed approvati dall'AC
800,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero, se non autorizzato dal Comune e dall'Asl
1.000,00	Errata preparazione delle pietanze
1.000,00	Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione
2.000,00	Somministrazione di pasti risultati contaminati
1.500,00	Rinvenimento di parassiti, di corpi organici ed inorganici
800,00	Mancato rispetto delle temperature
1.000,00	Etichettatura non conforme alla normativa vigente
1.000,00	Mancata preparazione e conservazione dei campioni di cui all'art. 57 del presente capitolato
1.000,00	Carenza della corretta prassi igienica del personale
500,00	Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale
500,00	Mancata consegna prima dell'inizio del servizio (ed all'avvio di ogni anno scolastico) dell'elenco nominativo del personale
500,00	Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto richiesto all'art. 35 del presente capitolato
500,00	Mancata presentazione piano manutenzioni
500,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti o richiesti dall'ufficio tecnico comunale
500,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'AC di eseguire i controlli di conformità
500,00	Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati

	dall'AC, della documentazione inerente la messa in atto del sistema Haccp
1.000,00	Mancata predisposizione, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto e/o concessione di un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate come previsto all'art 58 del presente capitolato
300,00	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
300,00	Per assenza del direttore del servizio senza idonea sostituzione
300,00	Mancato rispetto delle disposizioni in ordine al vestiario del personale – mancata dotazione DPI
300,00	Mancata presenza, presso il centro produzione pasti e presso il refettorio, dei documenti previsti dal presente capitolato e dalle normative vigenti
500,00	Gestione non corretta di rifiuti e della raccolta differenziata

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

L'A.C., entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà con lettera raccomandata al concessionario notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

Il concessionario avrà tempo 8 (otto) giorni dal ricevimento della raccomandata per formulare le proprie controdeduzioni.

A seguito delle intervenute controdeduzioni la stazione concedente potrà ridurre l'importo delle penalità fino all'80% della sanzione base.

Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del concessionario.

Il recupero delle penalità da parte dell'AC sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dal concessionario nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

ART. 59 - CARTA DEI SERVIZI

Il concessionario dovrà provvedere all'elaborazione della carta dei servizi ove sono individuati i contenuti del servizio e le indicazioni per la definizione di eventuali contenziosi in via extragiudiziale, per presentare reclami e per accedere ad eventuali forme di indennizzo.

Entro 6 mesi dall'aggiudicazione il concessionario si dota di una carta della qualità del servizio.

Nella stesura della carta, nelle modalità di adozione e verifiche sulla qualità del servizio erogato la ditta si atterrà alle disposizioni vigenti in materia.

ART. 60 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

In ogni caso il Comune si riserva di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi affidati in concessione .

Il Comune si riserva di delegare personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento del servizio.

ART. 61 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

Il concessionario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti

Prima dell'inizio della concessione il concessionario è tenuto ad espletare quanto previsto dalla procedura di segnalazione certificata di inizio di attività (SCIA) per il centro di produzione pasti e

refettorio scuola dell'infanzia, per i pasti veicolati al refettorio della scuola primaria così come previsto nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 21-1278 del 23.12.2010.

Il concessionario deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso della concessione per la tutela materiale dei lavoratori. Il concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 62 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza degli stessi. Il concessionario, con la firma del contratto, accetta espressamente e per iscritto tutte le clausole previste nel presente capitolato, nonché le clausole contenute nelle disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.

ART.63 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO/DIRETTORE ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi degli artt. 272 del Regolamento Attuativo è nominato Responsabile Unico del Procedimento il Responsabile dei servizi amministrativi per le funzioni ed i compiti di cui all'articolo 273.

Il Responsabile del procedimento svolge altresì, ai sensi dell'art. 299 e seguenti del Regolamento Attuativo, le funzioni di direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 64 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- interruzione non motivata del servizio - abbandono della concessione
- gravi violazioni e le inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, in materia di sicurezza e prevenzione, e le gravi violazioni degli obblighi contrattuali e non eliminate dal concessionario anche a seguito di diffida dell'AC
- nel caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del concessionario negativo per due volte consecutive ai sensi dell'art. 6 comma 8 Decreto attuativo
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza, e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali)
- casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile al concessionario
- quando il concessionario si renda colpevole di frode
- mancata osservanza delle obbligazioni derivanti dalla legge n. 136/2010
- subconcessione del servizio
- cessione totale o parziale del contratto e cessione di ramo d'azienda
- destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso e per finalità diverse da quelle prescritte dal presente capitolato
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del concessionario e del personale adibito al servizio
- reiterate applicazioni delle penali nel corso di un anno scolastico
- errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti
- mancata reintegrazione della cauzione di cui l'ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune
- gravi irregolarità che possano recare danni agli utenti del servizio o, anche indirettamente al Comune
- violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio

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

Qualora l'AC si avvalga di tale clausola, il concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'AC., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'AC si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del concessionario, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno

ART. 65 - CONTROVERSIE - CONTENZIOSO E FORO COMPETENTE

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. Non è ammessa la clausola compromissoria

ART. 66 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni in vigore previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale di riferimento in materia di servizi pubblici locali.

Si terrà comunque conto delle nuove o diverse norme che dovessero eventualmente entrare in vigore nel corso della concessione.

Allegati:

allegato tecnico n. 1 — planimetria del centro produzione pasti

allegato tecnico n. 2 — planimetria del refettorio della scuola dell'infanzia

allegato tecnico n. 3 — planimetria del refettorio della scuola primaria e secondaria di I°

allegato tecnico n. 4 — lay out attrezzature da cucina

allegato tecnico n. 5 — DUVRI

allegato n. 6 — Caratteristiche derrate alimentari