



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dei servizi di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione pasti e bevande, delle pulizie e del riassetto del refettorio, della cucina, della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali mensa di appartenenza del Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 3. L'Impresa aggiudicataria dovrà erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione Comunale, in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali del Comune e dell'Istituto Comprensivo competente.

Gli standard minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto del servizio ha durata di anni cinque e precisamente per gli anni scolastici:

2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 (da gennaio 2015 alla fine del l'eventuale centro estivo per minori 2019). L'Impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, anche nelle more della stipula del contratto.

Qualora allo scadere del termine previsto dal contratto il Comune non avesse provveduto al nuovo affidamento, l'Impresa sarà obbligata a prestare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 3 – Tipologia e dimensione dell'utenza

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita:

- dagli alunni della Scuola dell'infanzia, Scuola Primaria, Secondaria di Primo Grado, le cui famiglie di appartenenza abbiano provveduto all'iscrizione al servizio secondo le modalità del vigente Regolamento per la fruizione del Servizio Mensa;
- dal personale docente e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione (componenti Comitato Mensa, autorità scolastiche, Consiglieri comunali ecc.)
- dai minori frequentanti il centro estivo e dai loro assistenti;
- dai minori frequentanti il doposcuola e dai loro assistenti.

La sede dei centri di cottura, la sede del refettorio dove è richiesta la fornitura dei pasti ed il numero di pasti annuali presunti sono indicati nell'appendice 1.

Il numero dei pasti riportato nell'appendice è da intendersi come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'organizzazione del tempo-scuola.

Art. 4 – Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione all'impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato, ivi compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo dei pasti per il personale docente e per le diete speciali si intende uguale a quello previsto per un pasto tradizionale degli alunni.

Art. 5 – Revisione dei prezzi

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto.

Per gli anni successivi, i prezzi saranno soggetti a revisione ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006.

La revisione periodica verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del Servizio comunale competente, secondo i criteri di seguito indicati: in assenza - non disponibilità dei costi standardizzati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) del D. Lgs. 163/2006, l'aggiornamento verrà effettuato in base alla variazione percentuale ISTAT.

Art. 6 – Corrispettivi e Pagamenti

Il Comune, in collaborazione con il personale docente e A.T.A dell'istituto Comprensivo, effettuerà la rilevazione giornaliera nominativa delle presenze degli utenti.

Contemporaneamente l'impresa rileverà mediante appositi prospetti suddivisi per classi, il numero dei pasti somministrati.

Tali prospetti dovranno essere allegati alle fatture mensili emesse per ciascun ordine di scuola (materna elementare media).

La rilevazione degli insegnanti, aventi diritto di fruire del servizio mensa per ragioni di servizio verrà effettuata su apposito prospetto.

L'Amministrazione corrisponderà all'Appaltatore il corrispettivo mensile nel termine di 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Le fatture dovranno distinguere i pasti somministrati alla scuola dell'infanzia, scuola primaria, secondaria di primo grado, centro estivo, e doposcuola suddivisi per personale docente ed allievi.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per i pagamenti.

La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento. L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalle vigenti normative.

Per i mandati di pagamento a mezzo bonifico bancario, il Tesoriere comunale può applicare una commissione, nei confronti dei fornitori dell'Ente che hanno un appoggio bancario presso altri istituti di credito.

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati all'Impresa appaltatrice, il rimborso di spese e/o pagamento di penalità.

Art. 7 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'appaltatore, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria, quelle di registro, ed il rimborso delle delle spese per la pubblicazione del bando di gara come previsto dall'art. 66 c. 7bis del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 8– Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all'Impresa:

1. i locali e le attrezzature attualmente in uso destinate alla preparazione e somministrazione dei pasti;
2. tavoli, sedie, piatti, bicchieri ed altre attrezzature attualmente in uso;
3. le utenze (gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento);
4. la manutenzione straordinaria dei locali.

Art. 9 – Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, l'Amministrazione cede in uso gratuito e consegna all'Impresa, alle condizioni di cui al presente capitolato, i locali destinati alla conservazione e distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per garantire la porzionatura e la distribuzione dei pasti. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.

L'Impresa avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa. Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature e degli arredi della cucina e del refettorio, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere, a proprie cure e spese, per l'intera durata dell'appalto, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni delle attrezzature inadeguate o insufficienti.

Art. 10 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto consegnato all'Impresa saranno effettuati con apposito verbale redatto in contraddittorio dall'Amministrazione e dall'Impresa.

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

Eventuali sostituzioni o incrementi di materiale, che si rendano necessari, sono a totale carico dell'Impresa, che deve provvedere direttamente, entro 15 giorni dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'Amministrazione provvederà alle sostituzioni ed agli incrementi di materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa ed addebitandone le spese, con possibilità di eventuale rivalsa sulla cauzione depositata.

Art. 11 – Locali, impianti, attrezzature

L'Impresa dovrà provvedere, anche se non prevista dall'inventario, ad ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, scolavassoi, abbattitori, bilance, stovigliato, stovigliato a perdere.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa, utilizzate per il corretto svolgimento del servizio, sarà a totale carico dell'Impresa, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'Impresa.

Sono oneri a carico dell'Impresa la conservazione e l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti tecnologici con i loro componenti, le attrezzature ed i mobili ricevuti in consegna;

l'Impresa sarà quindi obbligata a restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il normale deperimento d'uso. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'Impresa. Qualora necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'Impresa potrà, di intesa con l'Amministrazione, integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con apparecchi e attrezzature che dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa e che resteranno, alla conclusione dell'appalto, di proprietà dell'Ente. Per tali integrazioni l'Impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 12 – Obblighi a carico dell'appaltatore

L'Impresa dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e delle bevande, alla preparazione giornaliera, secondo il menù previsto, al trasporto (ove necessario) alla distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, alla pulizia dei locali,

L'Impresa provvederà nello specifico:

1. alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali attrezzati e dichiarati idonei dalle competenti autorità;
2. per assicurare il buon andamento del servizio e la collaborazione con l'Ente, ad affidare la direzione del servizio in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile dotato di qualifica professionale appropriata, di comprovata esperienza (almeno triennale per servizi analoghi) ed affidabilità per svolgere tale funzione;
3. alla pulizia ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, pannelli fonoassorbenti, con spese a carico dell'Impresa per tutto il materiale necessario;
4. a pulire le aree esterne di pertinenza del terminale mensa

5. ad attivare iniziative idonee per la riduzione nella misura massima possibile dei rifiuti prodotti, nonché per la riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici connessi all'attività di ristorazione scolastica;
6. alla rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, conferendo gli stessi negli appositi cassonetti ed esponendoli negli spazi previsti nei giorni fissati per la raccolta, segnalando anche le mancate raccolte al gestore del servizio;
7. alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti tecnologici, degli elettrodomestici e degli arredi in dotazione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni;
8. alla fornitura di tutto il materiale a perdere eventualmente necessario, ivi compresi tovaglioli e tovaglette, facendovi comunque ricorso solo se assolutamente indispensabile;
9. alla fornitura di ogni ulteriore attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, eventualmente, a titolo esemplificativo, lavastoviglie, forni, frigoriferi, scolavassoi, bilance e carrelli termici;
10. a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;
11. ad areare i locali del refettorio per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
12. ad igienizzare i tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura;
13. a conservare con la massima cura, negli spazi appositi, tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.), ivi riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio;
14. a garantire in modo puntuale le attività di disinfestazione dagli insetti e di derattizzazione dei locali, secondo il manuale di autocontrollo dell'Impresa, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione;
15. a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
16. a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'ipotesi verificarsi di eventi pericolosi per gli addetti e l'utenza. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga;
17. ad elaborare ed a mettere a disposizione dell'Ente appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;
18. alla completa fornitura, a richiesta, di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici, e menù alternativi per esigenze etnico-religiose;
19. alla eventuale fornitura di cestini da viaggio (pasti freddi) in occasione di gite scolastiche e del centro estivo per minori, secondo le tempistiche necessarie;
20. alla formazione ed all'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione;
21. a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
22. ad assumere, qualora risulti aggiudicataria un'impresa diversa dall'attuale gestore, il personale precedentemente impiegato per l'attività di ristorazione scolastica.
23. alla attuazione di un programma di educazione alimentare a favore degli allievi e di attività di informazione tecnica e scientifica per il personale docente, non docente e genitori, nonché di un programma di iniziative per rilevare la *customer satisfaction*, che dovrà essere obbligatoriamente impiegato per attuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio ;
24. alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone.

Art. 13 – Assicurazioni

Ai sensi dell'articolo 113, comma 1, del Codice dei contratti, e dell'articolo 123 del d.P.R. n. 207 del 2010, è richiesta una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale; qualora l'aggiudicazione sia fatta in favore di un'offerta inferiore all'importo a base d'asta in misura superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; qualora il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente la predetta misura percentuale.

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

L'appaltatore si assume in particolare tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, polizza di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con adeguata copertura massimale. Le assicurazioni dovranno essere totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio e stipulate presso una primaria Compagnia di Assicurazione.

Art. 14 – Personale

L'Impresa dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio.

All'inizio di ciascun anno scolastico l'Impresa dovrà inviare all'Amministrazione l'elenco completo del personale presente; tale elenco dovrà essere inoltre essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate all'Amministrazione.

Tutto il personale impiegato in servizio deve possedere adeguata professionalità ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dai Contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti nonché in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

Tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile.

Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

L'Amministrazione è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra l'Impresa ed i suoi dipendenti.

Art. 15 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione e/o l'Impresa dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Art. 16 – Divieti di cessione e subappalto

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

E' vietata ogni forma di subappalto del servizio di ristorazione, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 118 del D. Lgs. 163 del 2006.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico dell'Impresa.

Fermo restando che l'Impresa sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali dell'Impresa o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato, potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione, i seguenti servizi:

- 1) il trasporto dei pasti;
- 2) la pulizia straordinaria dei locali;
- 3) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici;
- 5) le attività di disinfestazione da insetti e di derattizzazione dei locali;
- 6) formazione ed aggiornamento professionale del personale.

TITOLO IV NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Art. 17 – Prenotazione e consegna dei pasti

La consegna dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio.

Il numero dei pasti da consegnare viene comunicato giornalmente all'Impresa sulla base delle presenze effettive tramesse dal personale docente e A.T.A dell'istituto Comprensivo che effettuerà la rilevazione giornaliera nominativa delle presenze degli utenti.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'Impresa sarà avvertita con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto a questo Ente.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo.

Art. 18 – Modalità di preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti l'Impresa dovrà utilizzare generi alimentari di prima qualità e garantirne la tracciabilità della filiera.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli articoli che seguono e previsti da normative comunitarie, statali e regionali.

Art. 19 – Contenitori - Mezzi di trasporto - Distanza

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, isotermici, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative.

Art. 20 – Norme legislative

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

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti.

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

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 21 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. In particolare dovrà essere formato sulla corretta porzionatura degli alimenti e munito a tal fine di attrezzature idonee in base alle fasce d'età.

Il personale in servizio dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, forniti dall'Impresa, previsti dalla legislazione vigente.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e delle posizioni contributive.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione il curriculum professionale. Lo staff di personale addetto alla produzione pasti dovrà essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

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

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

Art. 22 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro soggetto in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 23 - Applicazione contrattuale

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

Salvo il caso che intervengano fatti nuovi, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

TITOLO VI

ALIMENTI

Art. 24 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e ai parametri riportati nelle linee guida della Regione Piemonte.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità,. L'Amministrazione potrà richiedere inoltre, senza oneri aggiuntivi, la fornitura di prodotti tipici e tradizionali, della filiera corta e del commercio equo e solidale.

I prodotti alimentari destinati al servizio, oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili secondo le vigenti normative.

Art. 25 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti.

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

Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Art. 26 – Menù

I menù sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL competente per territorio .

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione e tempestivamente comunicata in forma scritta.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora l'Amministrazione intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

L'Amministrazione potrà inoltre richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

Il Comune richiede prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali Natale, Pasqua, Carnevale, feste di fine anno scolastico.

Art. 27 – Quantità delle vivande

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL competente (Allegato D TABELLE DIETETICHE).

La verifica del rispetto delle tabelle dovrà essere effettuato nel centro di cottura nella fase di confezionamento. Tale verifica dovrà concretizzarsi con la stampa o la compilazione di apposite tabelle o fascette che, applicate ai contenitori isotermini, permetteranno di effettuare le eventuali verifiche presso i terminali mensa.

E' consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 28 – Diete speciali

L'Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

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

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

L'Impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D. Lgs. 196 del 2003 es.m.i. A tal fine, gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica, secondo i modelli predisposti dall'Assessorato Regionale alla Sanità (reperibili su www.regione.piemonte.it).

I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Impresa. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti. Analogamente si dovrà provvedere per la riattivazione. Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata.

L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

Art. 29 – Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose e vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazioni di prezzo.

TITOLO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 30 – Organizzazione del lavoro per la produzione

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

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 31 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 32 – Manipolazione, cottura, preparazione

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

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

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

Art. 33 – Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.

- Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.
 - Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
 - Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in *gastronorm*.
 - I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti potranno essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione.
 - E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 34 – Condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nelle *gastronorm*, al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà somministrato al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale.

Gli oli per la cottura dovranno essere conformi alle normative vigenti.

TITOLO IX LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 35 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura secondo le normative vigenti

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità.

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio e successivamente con cadenza bimestrale.

Le operazioni oggetto del presente titolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

Art. 36– Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole.

Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

TITOLO X CONTROLLI

Art. 37– Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione.

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, controlli – anche presso il centro di cottura – per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

In particolare l'Amministrazione potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché in ordine alla consistenza e conservazione delle derrate, preparazione dei pasti, buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

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

L'Impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Art. 38 – Organismi preposti al controllo

L'Amministrazione si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- personale del Servizio comunale competente;
- Commissione mensa (ove costituita);
- altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Amministrazione.

Art. 39 – Controlli igienico-sanitari e dietologici

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed il punto di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. territorialmente competente, e dei professionisti eventualmente incaricati con apposito atto dall'Amministrazione. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

Sia l'A.S.L., sia i professionisti incaricati potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto

altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'Impresa sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti obbligatoriamente e tassativamente, a cura dell'Impresa, secondo quanto indicato dal manuale di autocontrollo della stessa azienda e ogniqualvolta se ne registri la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione.

Per quanto riguarda tali interventi, l'Impresa dovrà impiegare personale specializzato e dovrà essere garantita l'incolumità dei fruitori del servizio e degli addetti alla distribuzione, evitando ogni possibilità di contaminazione dei cibi.

Art. 40 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”. I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera.

L'Amministrazione provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolato.

Art. 41 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa aggiudicataria

L'Impresa dovrà dichiarare di applicare le disposizioni vigenti per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. e che la sede territoriale di erogazione del servizio di produzione dei pasti rientri nel dominio della Certificazione Sistema Qualità Aziendale.

L'Impresa dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica ed in seguito ad ogni sua revisione.

Art. 42 – Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza: la Commissione Mensa

E' facoltà, effettuare un controllo tramite la Commissione Mensa, organo consultivo dell'Amministrazione Comunale in materia di refezione scolastica, costituito da 3 insegnanti (1 per ogni tipo di scuola), due genitori per la Scuola dell'Infanzia e Primaria e da due insegnanti e per la Scuola Secondaria di Primo Grado, 2 rappresentanti dell'Amministrazione comunale, (1 effettivo e 1 supplente), il Responsabile del settore Demo- Socio Culturale e suo delegato, n. 2 Consiglieri Comunali.

La Commissione Mensa resta in carica un anno. In sede di prima applicazione i rappresentanti del Consiglio durano in carica sino al termine dell'anno scolastico..

Nella prima seduta la Commissione elegge il Presidente che farà da referente presso l'Amministrazione Comunale e la Dirigenza Scolastica. Il Segretario della Commissione viene scelto dal Presidente tra i membri.

La commissione Mensa viene convocata periodicamente almeno due volte all'anno dal Presidente, decide autonomamente, al suo interno, il calendario delle attività e delle visite ispettive presso i centri di cottura e i refettori. Di ciascun sopralluogo effettuato la Commissione mensa redige una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione comunale, al responsabile del Centro di Cottura ed al Dirigente Scolastico.

Art. 43 – Attività della Commissione Mensa

La Commissione ha un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, di consulenza e di monitoraggio sull'andamento e le modalità di erogazione del servizio.

Essa rappresenta:

- l'organo di controllo in rappresentanza dell'utenza;
- l'organo consultivo dell'Amministrazione Comunale;
- l'organo a cui il Consiglio di Istituto delega le proprie competenze in materia di ristorazione scolastica.

La Commissione ha i seguenti compiti:

- verificare la corretta attuazione degli impegni contrattuali assunti dall'Impresa appaltatrice del servizio;
- raccogliere le valutazioni sui cibi e sul servizio espresse dai suoi componenti ;
- effettuare sopralluoghi presso il luogo di preparazione e confezionamento dei pasti;
- organizzare riunioni periodiche, anche con rappresentanti dell'Amministrazione Comunale e dell'Impresa, per trattare le problematiche legate al servizio di ristorazione;
- promuovere iniziative di diffusione di una cultura dell'alimentazione come mezzo di prevenzione e componente fondamentale per una migliore qualità della vita;

Le eventuali rilevanti inadempienze contrattuali e le anomalie di particolare gravità riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ente.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze dell'Impresa e l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

I dipendenti dell'Impresa sono tenuti a fornire tutta la collaborazione necessaria e i chiarimenti richiesti

TITOLO XI PENALITÀ – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 44 – Penalità

Salvo i casi che possono dare luogo alla risoluzione del contratto, in caso di mancata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela della corretta esecuzione del servizio.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione, a cui l'Impresa si riserverà di dare riscontro con documentate controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della stessa.

L'Amministrazione procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa.

Nei casi di documentata mancata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali, le specifiche inadempienze o negligenze saranno sanzionate, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, attraverso l'applicazione di penalità, da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00 rapportate alla specifica configurazione di gravità.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fatto salvo l'integrale risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art. 45 – Risoluzione del contratto

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere di diritto il contratto, ai sensi degli artt. 1453 e segg. del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio a spese dell'Impresa, qualora la stessa non adempia agli obblighi contrattuali assunti con la perizia e la diligenza richiesta ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari ovvero, ancora, qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune ovvero vi sia stato grave inadempimento dell'Impresa stessa nell'espletamento del servizio.

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. 163/2006
- b) sospensione o mancata esecuzione non motivata della fornitura affidata
- c) subappalto non autorizzato del servizio
- d) reiterata violazione degli orari concordati del servizio
- e) fallimento dell'impresa
- f) cessione del contratto
- g) qualora l'impresa si renda colpevole di frode o di grave negligenza nell'espletamento del servizio
- h) in caso di inosservanza grave, segnalata dall'ASL competente, delle norme igienicosanitarie
- i) in caso di gravi intossicazioni alimentari a danno degli utenti
- j) per l'utilizzo di derrate alimentari in violazione dalle norme previste dal contratto
- k) per l'inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- l) violazione ripetuta delle norme in materia di sicurezza e prevenzione
- m) errata somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente
- n) per ogni altra inadempienza o fatto rilevante ai sensi degli artt. 1453 e 1455 del codice civile.

Nei casi di cui sopra, il contratto, a seguito della relativa comunicazione con raccomandata A/R, si risolve con effetto immediato e l'Amministrazione, dopo aver incamerato la cauzione, si riserva di richiedere il risarcimento dei danni subiti, inclusa ogni spesa aggiuntiva che l'Amministrazione dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

L'affidamento dell'appalto può essere revocato, oltre che per sopravvenute modifiche alla normativa di settore, per rilevanti motivi di pubblico interesse o per gravi motivi di ordine pubblico.

TITOLO XII DISPOSIZIONI FINALI

Art. 46 – Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione e l'Impresa, così durante lo svolgimento del servizio come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, saranno di competenza del Foro di Alessandria.

Art. 47 – Domicilio

A tutti gli effetti del presente capitolato, l'Impresa dovrà eleggere un domicilio presso il quale l'Amministrazione effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

Art. 48 – Privacy

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato all'espletamento della procedura di gara ed alla stipula e gestione del contratto di appalto ed avverrà, presso l'Amministrazione, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità. Le parti eseguono i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione del contratto, in ottemperanza agli obblighi di legge, sulla base dei principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Art. 49 – Richiamo alla legge ed altre norme

Il presente appalto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa vigente in materia.

L'Impresa è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

ALLEGATI:

- A) D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza)
- B) MENU'
- C) Tabelle merceologiche degli alimenti
- D) Tabelle dietetiche
- E) Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti

APPENDICE N.1 AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI VIGUZZOLO

UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DELLE SEDI DI CONSUMO

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione della Ditta i Centri di Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere

mantenute dalla Ditta conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario, per tutta la durata dell'appalto.

CENTRI DI COTTURAE REFETTORI:

SEDE VIA GRAMSCI N. 8 SCUOLA DELL'INFANZIA

- vengono preparati i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, per il personale docente, per i minori frequentanti il centro estivo e per i loro assistenti.

SEDE VIA ROMA N.9 SCUOLA PRIMARIA

- vengono preparati i pasti per gli alunni della scuola primaria, per il personale docente, per i minori frequentanti il centro estivo e per i minori frequentanti il doposcuola e per i loro assistenti.

REFETTORIO:

SEDE VIA MARCONI N.62 SCUOLA MEDIA

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola secondaria di primo grado, per il personale docente, preparati nel centro di cottura di Via Gramsci n. 8.

Numero presunto degli utenti:

	Totale pasti annuo
Scuola dell'Infanzia Frequenza : giornaliera Escluso il sabato	13.000
Scuola Elementare Frequenza: martedì - giovedì	3.600
Scuola Media Frequenza: Martedì – Giovedì	3.600
Centro estivo: dieci settimane settimane Frequenza: giornaliera Sabato escluso	1.400
Doposcuola dal lunedì al venerdì	4.800

