

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**GARA EUROPEA
A PROCEDURA APERTA
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
PER MINORI FREQUENTANTI
LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA
E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DEI COMUNI DI
NOLE E SAN MAURIZIO CANAVESE**

PERIODO 15/09/2015 – 14/08/2018

C.I.G. 6263435E0F

PARTE I

CONDIZIONI GENERALI

Art. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

1. L'appalto ha per oggetto, principalmente, l'affidamento, ad imprese specializzate nella ristorazione scolastica, del servizio di refezione per i minori frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dei Comuni di Nole e San Maurizio Canavese, oltre che alcuni servizi complementari.
2. L'appalto in oggetto comprende, in particolare i servizi di:
 - a) per le Scuole dell'infanzia - Scuole primarie e secondarie 1° dei due Comuni di cui sopra:
 - a1) preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, secondo le modalità indicate nel presente Capitolato; per il Comune di Nole anche per i fruitori del centro estivo;
 - a 2) allestimento, riordino, pulizia, sanificazione dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.
 - b) per il Comune di Nole, il servizio di refezione per i dipendenti comunali, consistente nella: preparazione, confezionamento, veicolazione dei pasti dal centro di cottura al Comune medesimo;
 - c) per entrambi i Comuni, la gestione informatizzata, a cura dell'appaltatore, delle presenze mensa con postazione aperta al pubblico per la riscossione delle rette.
3. Le stazioni appaltanti si riservano inoltre di affidare la fornitura di pasti che si rendessero necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate dal presente capitolato, per ulteriori attività promosse dai Comuni.
4. I pasti dovranno essere preparati e confezionati presso il centro di cottura dell'Impresa Appaltatrice, rispondente ai requisiti di legge, trasportati, consegnati e distribuiti presso i plessi interessati e mantenuti a temperature idonee al consumo.
5. Le preparazioni dovranno essere confezionate, distintamente per età e tipologia d'utenza, nel rigoroso rispetto della gamma, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per Comune.
6. Il quantitativo giornaliero dei pasti e delle merende indicato nei successivi articoli, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per le Civiche Amministrazioni, in quanto il numero degli stessi è conseguente alle presenze effettive quotidianamente rilevate.
7. Le Amministrazioni si riservano comunque la facoltà di apportare, nel corso dell'appalto, variazioni sia nel quantitativo, sia nella tipologia dei prodotti alimentari o nelle tabelle dietetiche e relativi menù, al verificarsi di mutate esigenze didattiche dovute ad eventuali, diverse disposizioni ministeriali, oppure qualora venissero richiesti dall'ASL competente, ovvero le modifiche stesse si ritenessero opportune per particolari motivi determinati da richieste dell'utenza. Le Amministrazioni si riservano, infine, la facoltà di sospendere il l'appalto provvisoriamente, per giustificato motivo, in qualsiasi momento, quando non ritengano, invece, di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli del presente Capitolato.
8. Nel caso delle variazioni previste al comma precedente, l'eventuale differenza del prezzo sarà determinata dalle Parti consensualmente, sulla base dei costi effettivi esposti e riconosciuti.

9. Potrà infine essere richiesto, per particolari esigenze che non daranno luogo a variazione di prezzo, un menù dietetico, su presentazione di ricetta medica, o pasti in bianco su segnalazione giornaliera.

Art. 2 DURATA DEL SERVIZIO

1. La durata del servizio è fissata in anni 3 e decorre dal 15.09.2015 e termina il 14.08.2018. Le due Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà, nei limiti di cui all'art. 57 comma 5 lett. b) del Codice, di affidare all'Aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto e nel capitolato prestazionale, e pertanto dal 15.09.2018 al 14.08.2021. Il rinnovo del servizio sarà affidato con determinazione di entrambi i Comuni.
2. Il servizio dovrà essere espletato secondo il calendario scolastico per le scuole dei due Comuni. Per il Comune di Nole, altresì durante il periodo stabilito dall'Amministrazione Comunale per il centro estivo ed inoltre per tutto l'anno relativamente ai pasti da fornire per il personale dipendente.
3. L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differiti o anticipati dalle Amministrazioni Comunali, in relazione a proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca pretesto per indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'Impresa.
4. Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto originario, le Amministrazioni Comunali non avessero ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 3 CARATTERE DEL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non può essere sospeso o abbandonato.
2. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, le Amministrazioni possono senz'altro sostituirsi all'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

Art. 4 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. Il servizio in oggetto rientra tra quelli elencati all'allegato II B del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. (CODIFICA: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica).
2. Il servizio verrà aggiudicato mediante procedura aperta (art. 3, comma 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.), con il criterio dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", in analogia a quanto previsto all'art. 83, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., . A tale scopo i concorrenti dovranno presentare un progetto che sarà valutato in relazione ai criteri più oltre riportati. Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice appositamente nominata secondo quanto previsto dall'art. 84 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e dall'art. 182 del D.P.R. 207/2010. Il servizio sarà affidato all'Impresa che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica (progetto) e a quella economica, valutate con i criteri di seguito specificati:
 - a) offerta tecnica: max 60 punti;
 - b) offerta economica: max 40 punti

OFFERTA TECNICA: max 60 PUNTI, di cui:

PARAMETRO Qualità ed elementi migliorativi del servizio		PUNTEGGIO MAX 60/100
	Elementi di valutazione	Punteggio da attribuire
(A)	<p>L'impresa è tenuta a presentare un progetto in materia di educazione alimentare. Oggetto della valutazione sarà il programma degli interventi finalizzati a diffondere i valori di una corretta alimentazione e di un positivo approccio con il cibo, in particolar modo per quanto attiene al consumo di frutta e verdura. L'Impresa dovrà predisporre un progetto che preveda il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Impresa Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico ed insegnanti, genitori e soprattutto i bambini, precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.</p> <p>Nel progetto, dovrà essere prevista, altresì, la rilevazione della gradibilità del servizio da parte degli utenti, effettuata almeno una volta al mese e su un campione statisticamente significativo, I concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4, formattate col carattere "times new roman pt. 12", a firma del Legale Rappresentante. Non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.</p> <p>Il progetto verrà verificato per la parte sanitaria successivamente con il Servizio ASL territorialmente competente</p>	<p>Da 0 a 10 punti, a valutazione discrezionale della Commissione, così attribuiti:</p> <p>Punti 0 = progetto insufficiente;</p> <p>Punti 3 = progetto sufficiente;</p> <p>Punti 4 = progetto discreto;</p> <p>Punti 7 = progetto buono;</p> <p>Punti 10 = progetto ottimo</p>
(B)	<p>piano di organizzazione dell'organico</p> <p>Oggetto della valutazione sarà il piano di lavoro, riferito ad una giornata tipo e differenziato per i servizi previsti dal presente appalto per i due Comuni, ed un piano delle sostituzioni del personale</p> <p>La relativa tabella dovrà indicare numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e le assegnazioni di riferimento ai propri compiti con relative ore.</p> <p>b1) valutazione n. degli addetti al servizio</p>	<p>Da 0 a 16 punti a valutazione discrezionale della Commissione, così attribuiti:</p> <p>b1.1) personale dedicato al centro cottura</p>

	<p>b 2) valutazione monte ore settimanale complessivo.</p>	<p>(escluso il Direttore del Servizio)</p> <p>Punti 3 all'offerta migliore (che preveda il maggior numero di addetti)</p> <p>b1.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto Punti 3 all'offerta migliore che preveda il maggior numero di addetti)</p> <p>b1.3) personale dedicato al servizio amministrativo (gestione informatizzata della banca dati utenti e riscossione diretta proventi) Punti 2 all'offerta migliore (che preveda il maggior numero di addetti)</p> <p>I punteggi intermedi per le altre offerte verranno conteggiati per le voci b1.1) e b1.2) e b1.3) in modo direttamente proporzionale con l'applicazione della seguente formula :</p> $\frac{\text{Offerta } X \text{ punteggio massimo}}{\text{Offerta migliore}}$ <p>b 2.1) monte ore settimanale del personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio) Punti 3 all'offerta migliore (che preveda il maggior numero di ore settimanali)</p> <p>b 2.2) monte ore settimanale del personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto Punti 3 all'offerta migliore (che preveda il maggior numero di ore settimanali)</p> <p>b 2.3) monte ore settimanale del personale dedicato al servizio amministrativo (gestione informatizzata della banca dati utenti e riscossione diretta proventi) Punti 2 all'offerta migliore (che preveda il maggior numero di ore settimanali)</p> <p>I punteggi intermedi per le altre offerte verranno conteggiati per le voci b.2.1) e b.2.2) e b.2.3) in modo direttamente proporzionale con l'applicazione della seguente formula:</p> $\frac{\text{Offerta } x \text{ punteggio massimo}}{\text{Offerta migliore}}$
(C)	Piano di formazione e aggiornamento del personale	Da 0 a 5 così suddiviso a valutazione discrezionale della Commissione, così

	Oggetto della valutazione sarà il programma di interventi di formazione che l'impresa intende attuare, per tutto il personale del centro cottura e del personale addetto agli altri servizi. Il piano dovrà contenere l'indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore come in riferimento all'art. 41 del Capitolato), dei contenuti e dei tempi	<p>attribuiti:</p> <p>Punti 0 = progetto insufficiente;</p> <p>Punti 2 = progetto sufficiente;</p> <p>Punti 3= progetto discreto;</p> <p>Punti 4 = progetto buono;</p> <p>Punti 5 = progetto ottimo</p>
(D)	Utilizzo di ulteriori prodotti BIOLOGICI , oltre a quelli previsti dall'art. 52 del Capitolato, specificando la tipologia. L'offerta dovrà riguardare prodotti sostanziali e non residuali del menù	<p>Da 0 a 7 punti così attribuiti:</p> <p>0 punti = assenza di prodotti BIO;</p> <p>1 punto per ogni prodotto BIO (oltre quelli previsti dall'art. 52 del CSA), fino al massimo di punti 7.</p>
(E)	Utilizzo di ulteriori prodotti "filiera corta" (Deliberazione Giunta Regionale n. 18-10251 del 09.12.2008 e legge regionale n. 12/2008), oltre a quelli previsti dall'art. 52 del Capitolato, specificandone la tipologia. L'offerta dovrà riguardare prodotti sostanziali e non residuali del menù	<p>Da 0 a 7 punti così attribuiti</p> <p>0 punti = assenza di prodotti "filiera corta";</p> <p>1 punto per ogni prodotto "filiera corta" (oltre quelli previsti dall'art. 52 del CSA), fino al massimo di punti 7.</p>
(F)	Elaborazione e realizzazione di un progetto , da svolgersi per la durata dell'intero appalto, che preveda il recupero delle porzioni non distribuite di alimenti ed, eventualmente, lo smaltimento "intelligente" degli avanzi. I concorrenti dovranno presentare un progetto redatto su massimo 4 facciate di foglio A4 e formattate col carattere "times new roman pt. 12", a firma del Legale Rappresentante. Non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.	<p>Da 0 a 5 così suddiviso a valutazione discrezionale della Commissione, così attribuiti:</p> <p>Punti 0 = progetto insufficiente;</p> <p>Punti 2 = progetto sufficiente;</p> <p>Punti 3= progetto discreto;</p> <p>Punti 4 = progetto buono;</p> <p>Punti 5 = progetto ottimo</p>
(G)	Elaborazione e realizzazione di un progetto che preveda l'introduzione di elementi di miglioramento nel servizio, e/o sicurezza e/o innovazione e/o abbassamento dell'impatto ambientale, aggiuntivi rispetto agli standard fissati dal presente capitolato, senza alcun costo aggiuntivo per le Amministrazioni. Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente, dovranno migliorarla sotto l'aspetto tecnico, organizzativo, funzionale, ambientale, ed essere dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della	<p>Da 0 a 10 punti, a valutazione discrezionale della Commissione, così attribuiti:</p> <p>Punti 0 = progetto insufficiente;</p> <p>Punti 3 = progetto sufficiente;</p> <p>Punti 4 = progetto discreto;</p> <p>Punti 7 = progetto buono;</p> <p>Punti 10 = progetto ottimo</p>

	Commissione, corredate di un piano di intervento comprendente tempi, risorse e modalità di realizzazione. Il progetto dovrà essere redatto su massimo 4 facciate di foglio A4, formattate col carattere "times new roman pt. 12", a firma del Legale Rappresentante; non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.	
--	--	--

OFFERTA ECONOMICA: max 40 PUNTI

1. All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo di 40 punti. Tale punteggio verrà assegnato al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso, espresso in termini di ribasso percentuale sull'importo a base di gara. Alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori in base alla formula di cui al paragrafo 27 del disciplinare di gara.
2. Tutti i punteggi verranno calcolati prendendo in considerazione fino alla seconda cifra decimale, arrotondando questa all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia maggiore o uguale a cinque.
3. L'aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che avrà totalizzato il punteggio maggiore, sommando il punteggio totalizzato per l'offerta tecnica con quella economica. In caso di punteggi uguali si aggiudicherà all'offerta con il più alto punteggio relativo ai soli elementi di valutazione tecnica. In caso di ulteriore parità verrà effettuato sorteggio.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione qualora il servizio offerto non sia ritenuto idoneo ovvero ritenga che le Imprese non offrano le necessarie garanzie organizzative e di affidabilità. In tal caso i concorrenti non potranno sollevare eccezione o pretesa alcuna.
5. L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di procedere all'aggiudicazione anche in caso di unica offerta ammissibile quando questa sia ritenuta idonea e congrua.
6. L'appalto in oggetto è da considerarsi unitario e, pertanto, saranno ritenute inammissibili offerte frazionate, riferite cioè a parte dei servizi elencati nel presente capitolato.

Art. 5 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

Le modalità di espletamento della gara sono quelle indicate nel disciplinare di gara.

Art. 6 PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato e negli allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati tutti i servizi, compresi quelli complementari, la fornitura delle derrate, le prestazioni del personale, i materiali necessari per il servizio principale e per quelli aggiuntivi, le spese generali ed ogni altro onere espresso o meno, inerente e conseguente il servizio di cui al presente appalto. Il prezzo unitario posto a base di gara deve intendersi pertanto comprensivo delle spese per: l'approvvigionamento delle derrate alimentari e la loro conservazione presso la sede dell'Appaltatore; la preparazione e cottura dei pasti presso il centro di cottura dell'Appaltatore; il confezionamento e la veicolazione dei pasti, in conformità alle norme di legge, dal centro di cottura alle sedi indicate; la distribuzione/scodellamento dei pasti; la preparazione, fornitura e distribuzione delle merende per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria che fruiscono del servizio di post-scuola (in media 80 merende/giorno per il Comune di San Maurizio Canavese,

fra infanzia e primaria con post scuola, e in media 20 merende/giorno per il Comune di Nole, sola infanzia); la fornitura del materiale e delle attrezzature indicati dal presente capitolato; il prezzo è comprensivo inoltre, delle spese per i servizi di riordino, pulizia, disinfezione dei locali di refezione e di pertinenza indicati, compresa la fornitura dei materiali e mezzi d'opera necessari; infine il prezzo è comprensivo delle spese per il servizio amministrativo della gestione informatizzata delle presenze mensa con postazione aperta al pubblico, presso la sede dei due Comuni (che metteranno a disposizione in comodato un idoneo locale), per la riscossione dei corrispettivi dovuti.

Il prezzo unitario posto a base di gara viene fissato come in appresso:

Euro 4,72 + IVA a pasto (alunni ed insegnanti aventi diritto) delle scuole del territorio dei Comuni di Nole e San Maurizio Canavese, con il rispetto delle diverse grammature risultanti dalla tabelle dietetiche previste dal presente capitolato –comprese le merende come sopra indicate – oltre ad Euro 0,03 oltre IVA, quale costo delle misure adottate per eliminare, o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivati anche dalle interferenze, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.L.vo 81/2008 e s.m.i., non soggetto a ribasso – per un totale di Euro 4,75 a pasto.

Art. 7 IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto a base di gara dell'appalto per il servizio di pasti veicolati per le scuole del territorio comunali di Nole e San Maurizio Canavese, relativamente al periodo 15.09.2015 – 14.08.2018 è di € 2.833.541,25; oltre ad Euro 2.833.541,25 qualora il servizio venga riaffidato anche per il periodo 15.09.2018 – 14.08.2021, per un totale complessivo di Euro 5.667.082,50. L'importo contrattuale presunto è escluso di IVA 4% ed è stato calcolato moltiplicando il prezzo unitario posto a base d'asta, per il numero di pasti medi previsti, come risultanti dalle tabelle in appresso:

COMUNE DI NOLE

TIPOLOGIA	PASTI MEDI PRESUNTI ANNUI	IMPORTO UNIT.	TOTALE	IVA 4%	TOTALE GEN.
pasti cotti veicolati infanzia alunni/adulti	31.372	4,75	149.017,00	5.960,68	154.977,68
pasti cotti veicolati primaria alunni/adulti	38.945	4,75	184.988,75	7.399,55	192.388,30
pasti cotti veicolati secondaria di 1° alunni/adulti	5.264	4,75	25.004,00	1.000,16	26.004,16
pasti cotti veicolati centri estivi alunni	1.073	4,75	5.096,75	203,87	5.300,62
pasti cotti veicolati dipendenti	191	4,75	907,25	36,29	943,54
Totale pasti cotti veicolati	76.845,00		365.013,75	14.600,55	379.614,30

COMUNE DI SAN MAURIZIO CANAVESE

TIPOLOGIA	PASTI MEDI PRESUNTI ANNUI	IMPORTO UNIT.	TOTALE	IVA 4%	TOTALE GEN.
pasti cotti veicolati infanzia alunni/adulti	43.000	4,75	204.250,00	8.170,00	212.420,00
pasti cotti veicolati primaria alunni/adulti	64.000	4,75	304.000,00	12.160,00	316.160,00
pasti cotti veicolati secondaria di 1° alunni/adulti	15.000	4,75	71.250,00	2.850,00	74.100,00
Totale pasti cotti veicolati	122.000		579.500,00	23.180,00	602.680,00

1. Il numero dei pasti e merende è puramente indicativo, potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, sulla base delle effettive richieste degli utenti.
2. Il corrispettivo previsto (prezzo offerto dalla Impresa che risulterà aggiudicataria) sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.
3. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta indicato.
4. Il prezzo offerto deve considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per i servizi indicati nel presente capitolato.
5. Il suddetto importo – riferito ad una media di giorni previsti nel calendario scolastico, si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti effettivamente distribuiti.

Art. 8 OFFERTA

1. L'offerta dovrà avere una validità non inferiore a 180 (centottanta) giorni lavorativi con decorrenza dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta stessa.
2. Con la presentazione dell'offerta, l'Impresa è immediatamente obbligata nei confronti delle due Amministrazioni Comunali.
3. Con il solo fatto della presentazione dell'offerta, si intenderanno accettate, da parte delle Concorrenti, tutte le condizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto e dei restanti atti di gara.
4. La Commissione di gara si riserverà la facoltà della valutazione delle offerte anomale rientranti nelle condizioni previste dall'art. 86, commi 2 e 3, del D. Lgs 163/2006 e s.m.i. In tale caso, il Responsabile del procedimento procederà a richiedere all'Impresa le relative giustificazioni per la verifica dell'anomalia, con le modalità ed i termini espressamente indicati all'art. 88 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Art. 9 INVARIABILITA' DEL CORRISPETTIVO

1. I corrispettivi offerti in sede di gara non potranno subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto disposto dall'articolo successivo.

Art. 10 REVISIONE PREZZI

1. Il prezzo del singolo pasto, oggetto del presente capitolato, quale risulterà dalle determinazioni di aggiudicazione definitiva della gara, è soggetto a revisione con cadenza

annuale, (a gennaio di ogni anno a partire dal secondo anno - tenendo in considerazione l'indice ISTAT denominato FOI) ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. Si procederà su richiesta formale e documentata da parte dell'Impresa Aggiudicataria presso ogni Comune.

Art. 11 LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI

1. Il pagamento dei corrispettivi, avverrà a fronte di presentazione di singole fatture per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati in ogni Comune, che sarà verificato in fase istruttoria prima dell'avvio delle procedure di pagamento.
2. L'Impresa dovrà fatturare ad ognuno dei due Comuni il costo unitario del pasto, come da offerta, a cadenza mensile distinguendo:
 - i pasti dei minori frequentanti le scuole dell'infanzia e del personale educativo;
 - i pasti dei minori frequentanti le scuole primarie e del personale educativo;
 - i pasti dei minori frequentanti le scuole secondarie di primo grado e del personale educativo;
 - i pasti dei docenti statali (aventi titolo);Per il Comune di Nole anche:
 - i pasti dei dipendenti comunali;
 - i pasti forniti per il centro estivo.
3. Si stabilisce sin d'ora che le Amministrazioni Comunali potranno rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediate ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra (decurtazione dal totale fatture).
4. I pagamenti avverranno entro 30 giorni dalla data del ricevimento della fattura al protocollo generale di ogni Comune, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del D.U.R.C. da parte dei Comuni stessi.

Art. 12 DEPOSITO CAUZIONALE

1. Si rimanda al disciplinare di gara.

ART. 13 RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

1. L'Impresa si assume la responsabilità penale e civile derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto.
2. L'Appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte degli utenti del servizio di refezione, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
3. L'Impresa è responsabile verso le Amministrazioni dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti.
4. Ogni responsabilità penale e civile per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alle Amministrazioni Comunali, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.
5. Le Amministrazioni Comunali sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
6. L'Appaltatrice è tenuta a produrre, ad entrambe le Stazioni Appaltanti, nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula dei due contratti, e comunque prima dell'inizio del servizio, un'assicurazione Responsabilità Civile verso Terzi con massimale

non inferiore a € 4.000.000,00 per sinistro. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia, compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. Nella polizza dovrà essere prevista la qualifica di terzo ai Comuni Appaltanti.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 14 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

1. L'Impresa che receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza poter elevare pretese o eccezioni e sarà tenuta a risarcire il Comune dal cui contratto receda per l'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:
 - a) aggiudicazione alla Impresa che segue nella graduatoria, per quanto riguarda il danno derivante dalla differenza tra l'offerta del recedente e quella della offerente che segue in graduatoria;
 - b) ripetizione della gara.

Art. 15 INIZIO DEL SERVIZIO

1. L'Impresa aggiudicataria dovrà iniziare il servizio, salvo diversa comunicazione dei Comuni, il primo giorno del calendario scolastico del settembre 2015. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, sarà intesa quale rinuncia all'aggiudicazione; qualora avvenga per cause imputabili alle Amministrazioni, non darà comunque diritto alla Agjudicataria di richiedere indennizzo o risarcimento alcuno.

Art. 16 SUBAPPALTO

1. L'Impresa appaltatrice può subappaltare, ai sensi dell'art. 118 del decreto legislativo 163/2006, i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal servizio di pulizia dei locali interessati dalla refezione scolastica, il trasporto dei pasti e quello di rilevazione del numero giornaliero delle presenze mensa. Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del servizio di refezione scolastica come disciplinato dal presente capitolato speciale.
2. L'Impresa che intenda procedere al subappalto della parte di servizio sopra indicata, dovrà darne indicazione in sede di gara, ai sensi dell'art. 118 del Codice degli appalti già menzionato, ferma restando la responsabilità dell'Appaltatore aggiudicatario nei confronti delle Amministrazioni per il complesso degli obblighi previsti dal presente capitolato.
3. In mancanza di tale dichiarazione, il subappalto non sarà autorizzato; uguale conseguenza avrà una indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni.
4. L'accettazione del subappalto è subordinata all'adozione, da parte delle Amministrazioni, di apposito provvedimento di autorizzazione.
5. Gli Enti appaltanti, restano comunque estranei al rapporto intercorrente fra l'Appaltatore ed il/i soggetto/i giuridico/i in subappalto, per cui l'Appaltatore medesimo resta l'unico responsabile nei confronti delle Stazioni Appaltanti.

Art. 17 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Aggiudicataria;
 - b) messa in liquidazione o altri casi di cessione parziale o totale del contratto o subappalto, non autorizzata, da parte della Aggiudicataria;
 - c) mancata osservanza del divieto di subappalto del servizio principale ed impiego, per lo stesso, di personale non dipendente della Aggiudicataria e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
 - d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura;
 - e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato e dagli allegati;
 - f) mancata osservanza del Sistema di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007;
 - g) casi di intossicazione/tossinfezione alimentare;
 - h) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Appaltatrice, anche a seguito di diffida del Comune, che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio; comunque dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico;
 - i) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Appaltatrice dal capitolato e dal contratto, violazioni contemplate all'art. 88 "Penalità", ovvero ogni altra circostanza che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
 - j) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della appaltatrice;
 - k) errate somministrazioni di diete speciali con grave danno per l'utenza;
 - l) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - n) mancata attivazione della fornitura alla data stabilita o interruzione non motivata del servizio;
 - o) mancata attivazione, per la data stabilita per l'inizio del servizio, del centro di cottura secondo le caratteristiche indicate dal capitolato.
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata o di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
 3. Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla Aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione definitiva salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.
 4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo affidamento del servizio attribuendo gli eventuali maggiori costi alla Aggiudicataria con cui il contratto è stato risolto.
 6. Alla Aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.
 7. Per le disposizioni del presente articolo, le Amministrazioni Comunali potranno rivalersi su eventuali crediti della Aggiudicataria, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 18 RECESSO

1. Le Amministrazioni Comunali hanno diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Aggiudicataria con lettera raccomandata A/R o PEC nei casi di:
 - a) giusta causa;

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- ✓ l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della Aggiudicataria risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Impresa;
- ✓ il caso in cui la Aggiudicataria perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale la medesima si è aggiudicata il Contratto, nonché richiesti per la stipula del Contratto medesimo;
- ✓ qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico della Aggiudicataria siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- ✓ ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

b) mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici.

2. La Aggiudicataria dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione possa, a giudizio degli Enti provocare danno agli stessi.
3. In caso di recesso delle Amministrazioni Comunali, la Aggiudicataria ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 codice civile.

Art. 19 CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto. Si applica l'art. 116 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. nei casi di cessione d'azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione societaria.
2. Le Amministrazioni si riservano la facoltà di cessione del contratto in caso di trasferimento di funzioni, mediante creazione di nuova amministrazione, ove la prestazione di che trattasi rientri negli scopi di costituzione della nuova amministrazione.

Art. 20 CESSIONE DEL CREDITO

1. Le cessioni di credito, nonché le procedure e le deleghe all'incasso successive al perfezionamento contrattuale, non hanno alcun effetto ove non siano preventivamente autorizzate.

ART. 21 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

ART. 22 – OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE

1. L'Appaltatore è tenuto ad osservare quanto previsto dal piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, dal codice di comportamento e dalla Legge 190/2012 e s.m.i. per le parti di competenza.
2. L'Impresa si impegna altresì a rispettare la disposizione di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165, come modificato dall'art. 1, comma 42, lettera l), della Legge 06.11.2012, n. 190.

ART. 23 CONTROVERSIE

1. Qualsiasi questione dovesse insorgere tra i Comuni e l'Appaltatore, in ordine all'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, verrà deferita all'autorità giudiziaria ordinaria. Competente è il foro di Ivrea.

ART. 24 CONTRATTO DI APPALTO E SPESE

1. La stipulazione del contratto di appalto con la Aggiudicataria sarà effettuato separatamente da entrambi i Comuni, ciascuno per la propria parte, e potrà avvenire soltanto dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione definitiva che ognuno di essi adotterà. Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.
2. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli il contratto e/o non versi i relativi oneri e le spese, nei termini fissati da ogni Amministrazione, decade automaticamente dalla aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta delle Amministrazioni Comunali stesse che porranno a carico dell'Impresa le eventuali ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente.

Art. 25 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati personali (Privacy), i dati forniti dalle Imprese sono trattati dai Comuni esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.
2. L'Aggiudicatario dovrà altresì applicare le norme del D.lgs. 196/2003 e s.m.i. relativamente ai dati personali, sensibili e non, di cui il personale impiegato verrà, eventualmente a conoscenza a seguito dell'incarico ricevuto.
3. I titolari del trattamento dei dati in questione sono il Comune di Nole ed il Comune di San Maurizio Canavese.

PARTE II CONDIZIONI SPECIALI

CAPO I Caratteristiche del servizio

Art. 26 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

1. I pasti preparati giornalmente presso il centro di cottura della Aggiudicataria, in tempo utile per garantire il rispetto degli orari fissati per la consumazione dei pasti da parte dell'utenza.
2. Dovranno essere trasportati con il sistema del legame misto utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
3. Per l'intero ciclo, dalla preparazione, alla distribuzione dei pasti, deve essere garantita la qualità igienica e organolettica degli stessi.

Art. 27 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza del servizio di refezione è costituita da:
 - a) minori delle scuole dell'infanzia statale, alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado, che frequentano i plessi dei Comuni di Nole e San Maurizio Canavese, personale docente avente diritto, addetti all'assistenza di alunni diversamente abili (per i quali il costo del pasto, relativamente al Comune di Nole, sarà posto a carico della Cooperativa che gestisce il servizio di assistenza scolastica specialistica);
 - b) per il Comune di Nole, i minori frequentati il centro estivo e i dipendenti comunali.

Art. 28 STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standard minimi di qualità per l'esecuzione dell'appalto, sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che andranno a costituire parte integrante del contratto.

Art. 29 UBICAZIONE DEI PLESSI DI DESTINAZIONE DEI PASTI E TIPOLOGIA DEGLI STESSI

1. I pasti sono suddivisi in tre tipologie, dettagliate negli allegati A1/g e B1/c al presente Capitolato:
 - a) grammature A per i minori delle scuole dell'infanzia ;
 - b) grammature B per gli alunni delle scuole primarie;
 - c) grammature C per gli alunni della scuola secondaria di 1° e per il personale adulto.
2. Il numero degli utenti medi annui è indicato al precedente articolo 7 ed ha un valore puramente indicativo, senza costituire impegno per le Amministrazioni Comunali, in quanto la fornitura dei pasti avverrà in base alle effettive presenze di alunni e personale che la Aggiudicataria accerterà giornalmente.
3. Le sedi ove devono essere consegnati i pasti ed il numero presunto degli utenti giornalieri sono indicati nel prospetto che segue:

COMUNE DI NOLE

SEDI CONSEGNA PASTI	INDIRIZZO	pasti presunti/g.	gg/sett
SCUOLA INFANZIA	Via Genova	20	5 (da lun a ven)
SCUOLA INFANZIA	Via Torino, 29	164	5 (da lun a ven)
SCUOLA PRIMARIA	P.Resistenza, 3	297	5 (da lun a ven)
SCUOLA SECONDARIA 1°	V. Martiri Lib. 16	96	3 (lun, merc, gio) x 3 classi *
CENTRO ESTIVO PRIM./SEC.	Piazza Resistenza 3	22	5 (da lun a ven)
CENTRO ESTIVO INFANZIA	VIA Torino 29	14	5 (da lun a ven)
PALAZZO COMUNALE	Via Torino, 127	5	2 (lun e gio)

*L'attuale organizzazione potrebbe subire variazioni in caso di soppressione o variazione dei rientri attualmente previsti.

COMUNE DI SAN MAURIZIO CANAVESE

SEDI CONSEGNA PASTI	INDIRIZZO	pasti presunti/g.	gg/sett
SCUOLA INFANZIA	Via General Cabrera n. 10	169 (lunedì)	5 (da lun a ven)
SCUOLA INFANZIA	Via Lodovico Bo 2	23 (lunedì)	5 (da lun a ven)
SCUOLA INFANZIA CERETTA	Via Cav. Brunetto, 83	54 (lunedì)	5 (da lun a ven)
SCUOLA PRIMARIA	Via Madonna della Neve, 30	380 (lunedì) 321 (martedì)	5 (da lun a ven) 15 classi 3 (lun. merc, gio) 4 classi
SCUOLA PRIMARIA CERETTA	Via Alla Parrocchia	73 (lunedì) 95 (mercoledì)	2 (merc e gio) 1 classe 3 (lun, merc. Gio) 4 classi *
SCUOLA SECONDARIA 1°	Via Lodovico Bo, 4	216 (lunedì) 127 (mercoledì)	2 (lun, merc, gio) x 6 classi 1 giorno per 12 classi (lun) *

* L'attuale organizzazione potrebbe subire variazioni in caso di soppressione o variazione dei rientri attualmente previsti.

- Si puntualizza che i dati sopraindicati sono puramente indicativi, sono stati rilevati in un giorno-tipo del calendario scolastico e potranno pertanto subire variazioni in relazione all'organizzazione del tempo scuola disposta dai Dirigenti Scolastici o per esigenze di organizzazione dei servizi scolastici da parte dei Comuni, senza che la Aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa nei confronti delle Amministrazioni Comunali.

Art. 30 MODALITA' ED ONERI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato sono interamente a carico della Aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico delle Amministrazioni Comunali.
2. I pasti di cui al presente appalto, dovranno essere cucinati e confezionati presso il centro di cottura della Aggiudicataria, da personale della stessa e con derrate approvvigionate a cura della Appaltatrice, la quale provvederà altresì al trasporto dei pasti pronti, con propri automezzi, idonei sotto il profilo igienico-sanitario, utilizzando contenitori termici conformi a quanto stabilito dal D.M. 20/03/1973 e s.m.i., e li consegnerà nelle sedi indicate dei centri di distribuzione.
3. In particolare, ma non a titolo esaustivo, sono a carico della Aggiudicataria i seguenti oneri:
 - I) l'acquisto di tutte le derrate, conformi a quanto disposto dal presente capitolato e alle norme vigenti in materia, occorrenti al confezionamento dei pasti, compresi gli alimenti senza glutine e necessari alle diete speciali;
 - II) la preparazione, la cottura, il confezionamento, presso il Centro Cottura, dei pasti, comprese le merende per la scuola dell'infanzia e per la primaria (iscritti al servizio post scuola);
 - III) il trasporto dei pasti a tutte le sedi di cui al precedente art. 29 e la loro distribuzione;
 - IV) la consegna, su richiesta, dei pasti speciali per minori ed adulti, in base alle indicazioni degli artt. 61-62-63-64 di massima sottoelencati:
 - **pasti sostitutivi** in caso di non conformità riscontrate di una o più parti del pasto;
 - **diete speciali** per dietoterapie secondo prescrizione del medico di base del SSN dell'ASL competente oppure specialista. Per utenza con specifiche esigenze di carattere etico ed etnico-religioso;
 - **diete cosiddette in bianco e a ridotto contenuto di lipidi** in caso di lievi disturbi
 - V) l'allestimento dei refettori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado presenti sui territori dei due Comuni, consistente nella preparazione dei tavoli, per tutti i gradi di scuola e con il posizionamento per ogni posto/utente delle posate, del bicchiere, delle tovaglie, del tovagliolo e dell'acqua per il pasto delle scuole dell'infanzia;
 - VI) la fornitura di acqua oligominerale naturale;
 - VII) la fornitura degli arredi (linee di distribuzione e/o di carrelli termici) ove non presenti, finalizzati sia allo stoccaggio delle vivande in condizioni igienico-sanitarie ed organolettiche ottimali, che al loro sporzionamento nonché alla relativa distribuzione;
 - VIII) la fornitura di arredi per il consumo dei pasti degli utenti (tavoli e sedie) ove non presenti;
 - IX) la fornitura di tutti i contenitori (isotermici) per provvedere al trasporto delle vivande ai vari refettori;
 - X) la pulizia straordinaria generale (compresi vetri pareti e arredi) e il risanamento completo dei locali all'inizio e al termine del periodo di articolazione del periodo di refezione scolastica;
 - XI) la pulizia settimanale interna ed esterna di tutti i locali di ricevimento e consumo dei pasti ed adiacenti, di pertinenza; l'areazione dei locali per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
 - XII) il riassetto, la pulizia e la sanificazione quotidiana dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti di tutti i refettori di cui al precedente art. 29, compreso il locale interessato dalla refezione dei dipendenti del Comune di Nole;
 - XIII) la pulizia e la sanificazione dei bagni attigui ai refettori;
 - XIV) il lavaggio dei vassoi (ove utilizzati), dei contenitori, delle stoviglie, degli utensili, delle linee, dei carrelli e di quant'altro sia utilizzato per espletare il servizio;
 - XV) la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti;
 - XVI) la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario e conforme alle disposizioni vigenti in materia igienico - sanitaria e di sicurezza sul lavoro;

- XVII) la fornitura al personale degli indumenti da lavoro e di quant'altro indicato al capo IV - art. 43 e seguenti; l'Impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della commissione mensa;
- XVIII) la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti; i piatti per la scuola dell'infanzia devono possedere divisore per la separazione del secondo dal contorno;
- XIX) la fornitura di tutto il materiale di consumo necessario (per es. sacchi per la spazzatura, tovagliette e tovaglioli di carta, stoviglie monouso, vassoi per il self service ecc.). La fornitura delle stoviglie (posate, piatti, bicchieri ed eventuali altri contenitori necessari allo scodellamento dei pasti, tipo coppette/vaschette o simili, dovrà essere del tipo monouso in materiale per alimenti riciclabile (biodegradabile e compostabile) PLA, ed avere buone caratteristiche di resistenza meccanica ed al calore (fino a 80°) e comunque rispettare le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti;
- XX) il confezionamento di un piatto campione, relativo alle grammature, per ogni refettorio che dovrà essere posto in posizione visibile agli utenti e al personale di somministrazione;
- XXI) il prelievo di almeno un pasto campione completo per ogni giorno di erogazione del servizio, da conservare e contrassegnare nei modi indicati dal presente capitolato;
- XXII) la redazione, l'aggiornamento e l'attuazione del piano di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007;
- XXIII) la gestione di un punto reference, presso la sede dei due Comuni (che individueranno idoneo spazio concesso in comodato), aperto almeno una volta la settimana per tre ore, per il ricevimento del pubblico e per la gestione dei pagamenti da parte degli utenti;
- XXIV) l'assunzione, per l'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, di personale idoneo ed in numero adeguato ai servizi stessi secondo i seguenti standard minimi:
- ✓ scuola dell'infanzia: la consistenza del personale addetto alla distribuzione dovrà garantire un rapporto operatore/utente pari ad un addetto ogni 35 utenti (o frazioni di 35 nel caso gli utenti non raggiungano tale numero, con una tolleranza massima del 10%, con arrotondamento per difetto)
 - ✓ scuola primaria e secondaria di primo grado: la consistenza del personale addetto alla distribuzione dovrà garantire un rapporto operatore/utente pari ad un addetto ogni 50 utenti (o frazioni di 50 nel caso gli utenti non raggiungano tale numero, con una tolleranza massima del 10%, con arrotondamento per difetto)
 - ✓ centro Cottura: dovrà essere assicurata la presenza a tempo pieno di un cuoco con esperienza documentabile di almeno 3 anni, appoggiato da un aiuto cuoco e di una dietista con esperienza documentabile di almeno 3 anni;
 - ✓ preparazione refettori, lavaggio vassoi e trasporto dei cibi: il numero del personale deve garantire lo svolgimento dei servizi nell'orario adeguato;
 - ✓ servizio di front-office: dovrà essere assicurata la presenza di un operatore, adeguatamente formato, nelle tre ore al giorno di apertura al pubblico, presso le sedi dei Comuni messe a disposizione;
 - ✓ Direttore del Servizio: dovrà essere nominato un Direttore del servizio cui è affidata la responsabilità del servizio stesso e che sarà il referente dei rapporti fra la Aggiudicataria ed i Comuni. Dovrà avere, oltre alla capacità tecnica, la capacità di rappresentare, ad ogni effetto l'Impresa e quella di prendere decisioni anche in situazioni di contingibilità.
- XV) l'assunzione del personale attualmente impiegato dalla impresa uscente, mantenendo lo stesso inquadramento economico e giuridico. La Aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria, delle OO.SS. maggiormente rappresentative, che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti. Tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'Agiudicataria ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile.

L'Aggiudicataria terrà sollevate le Amministrazioni Comunali da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Le Amministrazioni Comunali restano estranee al rapporto di lavoro intercorrente tra la Aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

- XVI) la stipula della polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone di cui al precedente art. 13 comma 6)
- XVII) La redazione di verbale di coordinamento e del D.U.V.R.I. per la limitazione del rischio da interferenza, sulla base delle modalità di esecuzione del contratto di carattere tecnico, logistico e organizzativo;
- XVIII) Tutti gli obblighi, gli oneri e le competenze di gestione informatizzata del servizio di iscrizione utenti e pagamento delle tariffe, indicati al successivo articolo 79.

Art. 31 MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

1. I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura della Aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nei plessi di distribuzione di cui al precedente art. 29).
2. La consegna dei pasti alle utenze scolastiche deve avvenire in tempo utile per l'orario di massima sottoindicato:

COMUNE DI NOLE:

- a) Scuola dell'infanzia Statale 1° turno ore 11.30; 2° turno ore 12.30
merende alle ore 16.30
- b) Scuola primaria Statale 1° turno ore 12.10; 2° turno ore 12.40
- c) Scuola secondaria Statale ore 13.00 lunedì, mercoledì e giovedì
- d) dipendenti comunali ore 13.00 lunedì e giovedì

COMUNE DI SAN MAURIZIO CANAVESE

- a) Scuola dell'infanzia Statale 1° turno ore 11.45; 2° turno ore 12.20
merende alle ore 16.30
- b) Scuola primaria Statale 1° turno ore 12.20; 2° turno ore 13,00
- c) Scuola primaria Statale di Ceretta 1° turno ore 12.35; 2° turno ore 13,10
- c) Scuola secondaria Statale 1° turno ore 13.20; 2° turno ore 13,35 (lunedì)
unico turno mercoledì e giovedì ore 13,30
nei gg. indicati dalla tabella prec art. 29

3. Gli orari sopra riportati sono puramente indicativi. Il prospetto degli orari definitivi di consegna pasti nei singoli plessi – previa conferma da parte del Dirigente scolastico - verrà comunicata alla aggiudicataria da parte degli Uffici Comunali all'inizio dell'anno scolastico e comunque prima dell'avvio dell'appalto. La redazione degli orari definitivi e dei turni, sarà comunque sempre concertata preventivamente fra il Responsabile dell'Impresa e i docenti Referenti di plesso, al fine di ottimizzare ed armonizzare le turnazioni con gli orari scolastici.
4. Una volta definiti gli orari, essi dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, fatte salve eventuali modifiche richieste dalle Amministrazioni Comunali, su domanda/proposta dei Dirigenti scolastici.
5. Per ogni punto di distribuzione dei pasti, l'Aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.
6. Il personale addetto al ritiro firmerà la bolla per ricevuta restituendone copia alla Appaltatrice ed inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'Amministrazione

Comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

CAPO II

Strutture, Attrezzature e Arredi

Art. 32 AFFIDAMENTO ALLA DITTA AGGIUDICATARIA DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI

1. Con decorrenza dalla data di inizio dell'appalto, le Amministrazioni Comunali cedono in uso gratuito e consegnano alla Aggiudicataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali, ubicati all'interno dei plessi scolastici, destinati allo smistamento ed alla distribuzione pasti, con annessi spazi per dispensa/magazzino e deposito del materiale occorrente per la pulizia e degli indumenti degli addetti ecc.; sono assegnati in uso gratuito le linee, i carrelli termici e gli arredi, ove presenti, di proprietà dei Comuni.
2. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto e non sarà ammessa la riconsegna del patrimonio in stato di obsolescenza.
3. La Aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.
4. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Aggiudicataria.
5. Dopo la consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi, la Aggiudicataria dovrà provvedere all'eventuale adeguamento delle stesse alle norme vigenti, con particolare riguardo al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico n. 37 del 22 gennaio 2008 e successive modifiche e integrazioni. Le prescrizioni del presente Capitolato relativamente alle opere di adeguamento alle normative di legge vigenti, devono considerarsi quali prescrizioni minime, restando inteso che la Aggiudicataria dovrà provvedere a tutto quanto necessario per la messa a norma e l'ottenimento delle autorizzazioni di legge.
6. Tutto quanto non presente nei locali interessati dal servizio di refezione e necessario all'esecuzione del servizio conformemente al presente capitolato, resta a carico della Aggiudicataria che dovrà provvederne la fornitura, l'eventuale collaudo, la messa in opera, la manutenzione, senza che ciò comporti richiesta economica alcuna a carico dei due Comuni. Tutte le attrezzature e gli arredi forniti ad integrazione degli esistenti, resteranno in titolarità della Aggiudicataria che, al termine del servizio, avrà titolo alla loro rimozione, a propria cura e spese.

Art. 33 CENTRO DI COTTURA

1. La Aggiudicataria obbligatoriamente, dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura, esclusivamente dedicato alla ristorazione scolastica, per la preparazione e cottura dei pasti di cui al presente appalto e relativo magazzino per lo stoccaggio, conservazione, lavorazione delle derrate. Per tali locali dovrà essere dimostrata la conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie imposte dalle norme vigenti mediante idonea documentazione (S.C.I.A. sanitaria) presentata all'A.S.L. competente per territorio.
2. Tale centro dovrà essere tassativamente essere ubicato ad una distanza tale da consentire un tempo di consegna dei pasti non superiore a 30 minuti. La tempistica di consegna è riferita al tragitto dal centro di cottura in disponibilità dell'Impresa, alla sede del Comune più distante tra Nole e San Maurizio Canavese, rispetto al centro di cottura stesso.
3. La distanza di cui al comma precedente, verrà provata attraverso la rilevazione di cui al sito www.viamichelin.it con itinerario calcolato con opzione "percorso rapido", le cui risultanze dovranno essere allegate in sede di offerta.

4. L'Impresa, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare, **a pena di esclusione dalla gara**, di avere in disponibilità, alla data d'inizio del servizio, il centro di cottura di cui al comma 1 e di garantire tale disponibilità per tutta la durata del servizio.
5. La Aggiudicataria dovrà presentare prima della consegna del servizio la documentazione relativa all'ubicazione del centro di cottura e le relative autorizzazioni igienico-sanitarie.
6. La mancanza della dichiarazione di cui al comma 4 determinerà l'esclusione dalla gara.
7. Il mancato possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, previsti per l'inizio del servizio, determineranno per la Concorrente la decadenza dell'aggiudicazione e le conseguenze previste dalla legge.
8. La perdita del requisito di cui al comma 1, durante l'esecuzione del servizio, determinerà la risoluzione del contratto previa contestazione dell'inadempimento contrattuale e assegnazione di adeguato termine per provvedere.

Art. 34 ACCESSI

1. L'Aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati delle Amministrazioni Comunali in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.
2. L'Aggiudicataria dovrà dare libero accesso al personale di altre imprese autorizzate dalle Amministrazioni Comunali, ogni qualvolta si renderà necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o i danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
3. Nei magazzini e nei locali adibiti allo smistamento dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo alla Aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione, del controllo e verifica delle Amministrazioni Comunali e degli Organismi legalmente autorizzati.
Ogni deroga e responsabilità è a carico della Aggiudicataria.

CAPO III

Norme concernenti il trasporto e la distribuzione dei pasti

Art. 35 CONTENITORI

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.
2. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm (forate per verdure cotte a foglia) in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.
3. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.
4. Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere trasportato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 53.
5. Il pane dovrà essere trasportato in sacchi (con riconoscibile idonea etichettatura) adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.
6. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm. per evitare fenomeni di "impaccamento".
7. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni) e distinti per sede di refezione.
9. Per i dipendenti comunali del Comune di Nole il pasto dovrà essere fornito in contenitori monoporzione.

Art. 36 MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti, dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati con pareti interne completamente lavabili e disinfettabili, rispettando le temperature degli alimenti previste dalla legislatura vigente e comunque conformi al DPR 327 art. 43 e Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.
2. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Aggiudicataria. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate alla fornitura oggetto del presente appalto.
3. La Aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli centri di distribuzione e nei refettori, con la descrizione degli orari di carico e scarico, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato alle Amministrazioni Comunali prima dell'avvio del servizio.

Art. 37 PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

1. Il personale della Aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti nelle varie sedi di distribuzione; indicativamente:
 - per le scuole primarie e secondarie di 1° un operatore almeno ogni 50 utenti circa, o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero sulla totalità dell'utenza (o frazioni di 50 nel caso gli utenti non raggiungano tale numero, con una tolleranza massima del 10%, con arrotondamento per difetto);
 - per la Scuola dell'infanzia un operatore ogni 35 minori (o frazioni di 35 nel caso gli utenti non raggiungano tale numero, con una tolleranza massima del 10%, con arrotondamento per difetto)

Art. 38 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- 1 Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti deve:
 - a) non avere smalto sulle unghie, né unghie finte; togliersi anelli, braccialetti, collane, orologio, orecchini (compresi vati tipi di piercing);
 - b) lavarsi le mani;
 - c) indossare il camice bianco, la cuffia, la mascherina, i guanti monouso ed idonei calzari;
 - d) aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature mediante termometri ad immersione di proprietà della Impresa, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, debbono essere subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico.
2. Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:
 - a) condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - b) distribuire la quantità di prodotto prevista per le varie porzioni/grammature;
 - c) utilizzare utensili adeguati e calibrati e mestoli graduati;
3. Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, dovrà essere adottato il "piatto campione", in quanto modalità organizzativa che consente agli addetti di porzionare agevolmente gli altri piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche; inoltre, occasionalmente, dovrà essere provveduto al controllo del peso di un piatto distribuito per accertarne la rispondenza alle grammature previste;
4. Lo stoccaggio dei pasti per la distribuzione dovrà avvenire utilizzando le linee di distribuzione ovvero dei carrelli scaldavivande dotati di termostati termici, messi a disposizione dalla Aggiudicataria nei plessi ove le strutture non sono presenti. Alla accensione di tali apparecchiature, con adeguato anticipo rispetto al loro utilizzo, dovrà provvedere personale della Impresa stessa. Dovrà essere garantito un numero minimo di linee di distribuzione/carrelli scaldavivande adeguato ad un servizio efficiente in relazione al numero di utenti dei vari plessi.
5. Tutti i contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta ed il pranzo al sacco e le scatole di materiale a perdere, dovranno essere tenuti sempre sollevati da terra.
6. Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura dei tavoli e la distribuzione dei cibi (stoviglie, posate, ecc...) dovranno essere conservati con la massima cura, negli appositi armadi.
7. Il piano sopra gli armadi non dovrà essere utilizzato quale piano di appoggio.

Art. 39 RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE

1. L'Aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù dei due Comuni, allegati al presente capitolato, nella quantità prevista dalle Tabelle merceologiche, (allegate anche queste al presente capitolato) considerando le misure indicate al netto degli scarti e prevedendo una maggiorazione del 5% sulla totalità dei pasti preparati, per fronteggiare eventuali contingenze (es. inutilizzo dei pasti per cause accidentali durante la distribuzione), salvo diverse disposizioni da parte delle Amministrazioni Comunali.
2. In caso di mancate conformità da parte della Aggiudicataria, tali da non consentire la distribuzione dei pasti consegnati, la stessa è obbligata a provvedere, quanto prima e comunque entro il termine massimo di un'ora, alla sostituzione dei medesimi con pasti di emergenza, con alimenti riconducibili a quelli indicati nelle tabelle merceologiche.

Art. 40 NORME LEGISLATIVE

1. Per quanto concerne le norme legislative igienico - sanitarie si fa riferimento:
 - a) alla Legge 30/04/1962 n. 283 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 26/03/1980 n. 327 e successive modifiche;
 - b) al Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004, e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;
 - c) tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.
2. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
3. I prodotti a "filiera corta" e "biologici", sono soggetti alle rispettive norme di legge vigenti.
4. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D.L.gs 09.04.2008 n. 81 e successive modificazioni e integrazioni).

CAPO IV

Norme concernenti il personale addetto alla produzione, al confezionamento e alla distribuzione

Art. 41 PERSONALE

1. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, in relazione ai profili e mansioni di ognuno, e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene in generale, sull'igiene degli alimenti, principi nutrizionali; nozioni su allergie alimentari, intolleranze e celiachia, corretta porzionatura; sicurezza e prevenzione; importanza della riduzione di sale nell'alimentazione umana; nuova normativa sull'etichettatura, con attenzione alla indicazione degli allergeni; importanza del recupero degli alimenti non distribuiti, anche al fine di condurre al meglio le iniziative previste dal progetto presentato dall'Impresa di cui alla lettera G) del precedente articolo 4. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.
2. Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con l'utenza, con il personale delle Amministrazioni Comunali e degli Istituti Comprensivi.
3. L'organizzazione del personale deve essere tale da permettere per ogni fase una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto.
4. La Aggiudicataria dovrà individuare un cuoco, con esperienza documentabile di almeno 3 anni nella medesima qualifica nel servizio di ristorazione scolastica.
5. L'Impresa deve altresì assicurare la figura di una dietista, per un numero di ore sufficienti, con comprovata esperienza di almeno 3 anni nel campo, avente i compiti di predisporre le diete speciali e di essere referente per la verifica ed il controllo su tutti gli alimenti e/o pasti da consegnare nei singoli plessi.
6. L'organigramma del personale, che dovrà essere allegato al progetto organizzativo, dovrà indicare il numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e l'assegnazione di riferimento ai propri compiti, con relative ore. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro durante la fase della somministrazione dei pasti, nel rapporto medio di 1 addetto/50 alunni per le scuole primarie e secondarie di 1°, 1 addetto/35 minori per le scuole dell'infanzia.
7. L'Impresa dovrà sempre preventivamente comunicare, la variazione della consistenza numerica del personale e della relativa qualifica prima di procedere a mutamenti in relazione all'organico.
8. La Aggiudicataria dovrà garantire lo svolgimento del programma di formazione/aggiornamento a tutto il personale che sarà impegnato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, che comunque dovrà avere una durata minima di otto ore, specifico per tipologia professionale, come previsto dalla Legge 12/2003 e con regolare rilascio di certificazione di frequenza.
9. Tale documentazione, dovrà essere conservata sul posto di lavoro a cura del Direttore del Servizio, il quale avrà altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli Organi di Vigilanza.
10. Il Direttore del Servizio avrà altresì l'obbligo di segnalare immediatamente all'Autorità Sanitaria casi sospetti di malattia infettive o contagiose del personale dipendente per l'adozione di eventuali provvedimenti consequenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.
11. L'Impresa dovrà informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

12. Per il personale con funzioni di responsabilità (direttore, cuoco e dietista), a comprova dei requisiti richiesti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere trasmessa idonea documentazione alle Amministrazioni Comunali prima dell'avvio del servizio.
13. La Aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto stesso, con funzioni di responsabilità: Direttore, Cuoco e Dietista, e a mantenere nell'organigramma le entità numeriche, le posizioni funzionali e il monte ore di lavoro, in applicazione del piano presentato nel progetto organizzativo del servizio e valutato in sede di gara.

Art. 42 DIREZIONE DEL SERVIZIO

1. La direzione del servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensione almeno pari a quello oggetto del presente appalto. Il direttore del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti preposti dalle Amministrazioni Comunali al controllo dell'andamento del servizio.
2. Tra le sue funzioni principali rientrano:
 - ✓ dirigere e controllare le attività del Centro Cottura ed i rapporti con i fornitori;
 - ✓ rappresentare ad ogni effetto l'Impresa ed avere capacità di prendere decisioni anche in situazioni di contingibilità
 - ✓ dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle varie sedi di cui al presente appalto;
 - ✓ coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
 - ✓ mantenere i rapporti con gli uffici comunali;
 - ✓ intervenire quale referente dell'Impresa alle Commissioni Mensa;
 - ✓ tenere i contatti ed essere il referente per le Autorità Sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.
3. Il Direttore, individuato all'inizio del servizio, non potrà essere trasferito, sostituito, senza una preventiva comunicazione al Comune di almeno 15 giorni, salvo motivate cause documentate.
4. In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), la Aggiudicataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore con esperienza almeno triennale, dandone tempestiva comunicazione al Comune.

Art. 43 VESTIARIO

1. La Aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui alla vigente normativa.
2. Tali indumenti saranno provvisti di scritte di identificazione riportanti la denominazione della Aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.
4. La Aggiudicataria è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso, che il personale dovrà obbligatoriamente usare nei casi previsti dalla normativa vigente.

Art. 44 IDONEITA' SANITARIA

1. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative.

Art. 45 IGIENE DEL PERSONALE

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

Art. 46 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

1. Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di richiedere alla Aggiudicataria l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio oggetto dell'appalto.

Art. 47 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. La Aggiudicataria dovrà rispettare le norme derivanti dal contratto di lavoro, dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione degli infortuni e dell'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione volontaria, invalidità e vecchiaia, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà essere emanata in corso di esercizio riguardo alla tutela dei lavoratori.
2. L'inottemperanza agli obblighi sopra descritti sarà motivo di risoluzione del contratto.
3. Nell'esecuzione del lavoro la Aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza delle norme di sicurezza e antinfortunistiche da parte dei singoli lavoratori (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevate e indenni le Amministrazioni appaltanti. La Aggiudicataria dovrà inoltre aver ottemperato a quanto previsto dalla L. 68/99 e s.m.i. in materia di collocamento dei disabili.
4. La Aggiudicataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta delle Amministrazioni Comunali dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
5. Il personale tutto, eccetto quello impiegato nei servizi in subappalto, dovrà essere iscritto nel libro paga della Aggiudicataria
6. Le Amministrazioni Comunali non avranno alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della Aggiudicataria o per attività inerenti i servizi da questo svolti, restando totalmente estranee al rapporto d'impiego costituito tra la Aggiudicataria ed il personale dipendente e sollevate da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Aggiudicataria nei confronti del personale stesso.

Art. 48 APPLICAZIONE CONTRATTUALE

1. La Aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio in oggetto del presente appalto, 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 il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

2. In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre imprese già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.
3. I suddetti obblighi vincolano la Aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
4. Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Aggiudicataria.
5. La Aggiudicataria nell'eventualità di nuove assunzioni per il servizio oggetto dell'appalto, dovrà assicurare il rispetto della Legge 12.03.1999 n. 68 e s.m.i.

Art. 49 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 30.04.1962 n. 283 e suo regolamento di esecuzione 26.03.1980 n. 327 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 50 OBBLIGHI DEL PERSONALE

1. Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dalla Aggiudicataria, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.
2. In caso di contestazione sulla qualità dei pasti non dovrà opporre rifiuti alle decisioni delle Amministrazioni Comunali o ad incaricati da queste di attività di controllo sulla conformità sulle derrate agli standard di qualità/quantità previsti dal presente capitolato.
3. La Aggiudicataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

CAPO V

Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 51 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Tutti i prodotti alimentari impiegati e direttamente forniti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegate ed ai limiti di contaminazione microbica, come previsto dalle disposizioni legislative vigenti.
2. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti la Appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente a quanto stabilito nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute.
3. Nell'esecuzione del servizio la Appaltatrice si impegna all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari corrispondenti alle seguenti caratteristiche:
 - a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
 - b) conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE e dalla normativa italiana;
 - c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale;
 - d) conformi alla normativa di materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.
4. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni devono apparire queste diciture e informazioni obbligatorie:
 - da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
 - nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.
5. Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti ed accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) n. 834/2007 e successive modificazioni e aggiornamenti.
6. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non devono essere utilizzate derrate alimentari contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati) né carni a rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata dovrà essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000. Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari; le eventuali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dei Comuni.
7. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini del centro di cottura e destinati alla refezione scolastica dei Comuni di Nole e San Maurizio Canavese, dovranno essere separati da eventuali altre derrate alimentari presenti, e chiaramente identificabili.
8. I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore dovranno essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Art. 52 UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI E A "FILIERA CORTA"

1. Lo standard minimo di prodotti che la Aggiudicataria dovrà garantire è il seguente:
 - Alimenti Biologici: cereali, passata di pomodoro e pelati;
 - Alimenti a "filiera corta": patate, mele, riso, yogurt, mozzarella.

2. Le Amministrazioni Comunali, contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, intendono premiare, con l'attribuzione del punteggio di cui al precedente art. 4, l'Impresa che si impegna a fornire nel menù ulteriori alimenti biologici oltre a quelli sopra indicati.

Art. 53 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle norme vigenti (Regolamento CE 1169/2011, D.Lgs 110/92, D.Lgs 68/00, circolare n. 165 del 31/03/2000 e al D.Lgs 259/00, Legge 3/08/2004 n. 204 e Reg. CE 1035/2000) e successive modifiche.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Gli alimenti riconfezionati dalla Aggiudicataria dovranno essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.
4. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte della Aggiudicataria.

Art. 54 PEZZATURE

1. Tutti i prodotti dovranno essere preconfezionati in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

Art. 55 GARANZIE DI QUALITÀ

1. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'Impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'Impresa dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Art. 56 PIANO DI AUTOCONTROLLO

1. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa aggiudicataria dovrà effettuare giornalmente scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo nel centro di cottura.
2. La Aggiudicataria dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, il rispetto del menù programmato attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire al competente ufficio dell'Amministrazione Comunale, compresa ogni variazione degli stessi.
3. La Aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dal Regolamento C.E. 178/2002 e dal Regolamento C.E. 852/2004.

CAPO VI

Composizione dei pasti e tabelle dietetiche

Art. 57 MENU'

1. Il menù è unico per i vari tipi di utenza e per ogni Comune (allegato al presente capitolato il menù di ogni Comune).
2. Per il Comune di San Maurizio Canavese, il menù di cui al comma 1 è articolato di norma su quattro settimane per il menù invernale (novembre/marzo) e quattro settimane per il menù estivo (settembre/ottobre e aprile/giugno).
3. Per il Comune di Nole, il menù di cui al comma 1 è articolato di norma su otto settimane per il menù invernale (16/10 – 14/4) e quattro settimane per il menù estivo (15/4 al 15/10).
4. La data effettiva di introduzione dei menù, nell'ambito del periodo indicato ai precedenti commi 2 e 3, potrà subire delle variazioni stabilite dalle Amministrazioni Comunali con il necessario preavviso, tenendo conto della situazione climatica del momento.
5. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti allegati o nelle successive variazioni concordate ed approvate dalle Parti.
6. E' consentita, in via temporanea e assolutamente straordinaria, una variazione nei seguenti casi:
 - a) guasti che non consentano la realizzazione del piatto previsto;
 - b) interruzione temporanea della produzione per incidenti, ecc.;
 - c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili per la preparazione di quel piatto;
 - d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
 - e) cause gravi, contingenti, imprevedibili, non imputabili alla Impresa.
7. Tale variazione dovrà, in ogni caso, essere effettuata e, comunque autorizzata dall'Amministrazione Comunale, prima con vie brevi (vista la contingenza) a cui dovrà seguire comunicazione scritta (anche in via telematica o tramite fax).

Art. 58 QUANTITA' IN VOLUME E IN PESI

1. La Aggiudicataria dovrà predisporre una tabella, ad uso del personale addetto alla distribuzione, da presentare alle Amministrazioni Comunali in copia prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude. Tale tabella semplifica la visualizzazione della corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alle Amministrazioni Comunali.

Art. 59 VARIAZIONE DEL MENU'

1. Le variazioni del menù – tranne quelle straordinarie contemplate all'art. 57, comma 6, – potranno essere previste a fronte di una proposta emersa in sede di Commissione Mensa o su richiesta dei Comuni o dell'ASL.
2. Tali variazioni, comprese le grammature e le caratteristiche delle derrate alimentari, potranno essere apportate solo dopo la specifica autorizzazione scritta delle Amministrazioni Comunali che le rilascerà dopo l'approvazione del competente Servizio ASL.
3. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta delle Amministrazioni Comunali.
4. Qualora il menù venga modificato, il prezzo del pasto rimarrà invariato.

Art. 60 STRUTTURA DEI MENU'

PRANZO
un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
Pane
frutta o yogurt o budino
Merenda per infanzia e primaria (post scuola)
Acqua minerale naturale nella quantità minima di 500 ml per alunno
acqua minerale naturale in formato da ml. 500 solo per il pranzo al sacco
oppure
un piatto unico
un contorno
Pane
frutta o yogurt o budino
Merenda per infanzia e primaria (post scuola)
Acqua minerale naturale nella quantità minima di 500 ml per alunno
acqua minerale in formato ml. 500 solo per il pranzo al sacco ed emergenze

Art. 61 PASTI FREDDI O CESTINI DA VIAGGIO

1. Le Amministrazioni Comunali potranno richiedere alla Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in occasione, fra l'altro, delle uscite didattiche, o, in casi particolari, pasti in monorazione.
2. I pasti di cui al comma 1 dovranno essere composti, nelle quantità riportate nell'allegato relativo alle tabelle merceologiche, da:
 - a) un panino confezionato con formaggio stagionato o con prosciutto cotto;
 - b) pizza;
 - d) un succo di frutta;
 - e) una banana e una mela;
 - f) un prodotto da forno o un pacchetto di biscotti da 40 gr;
 - g) due confezioni di acqua minerale naturale 500 ml.

I pasti freddi o cestini da viaggio dovranno essere contemplati anche per le diete speciali e senza glutine.

Art. 62 PASTI SOSTITUTIVI (PASTI DI EMERGENZA)

1. In caso di non conformità riscontrate, di una o più parti del pasto, che ne comportino la sostituzione, la Aggiudicataria dovrà provvedere alla relativa sostituzione secondo il prospetto di massima che segue, secondo le grammature riportate nell'allegato "tabelle merceologiche"

1° Piatto	pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con due panini con olio.
2° Piatto	Tonno o formaggio o prosciutto. Pane
	Contorno.
	Frutta o dessert

Art. 63 DIETE SPECIALI

1. L'Appaltatore dovrà approntare le diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.
2. A tal fine i genitori, all'inizio di ogni anno scolastico, producono alle Amministrazioni Comunali idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento, allegata al certificato del medico di base e/o pediatra di base. I modelli di certificazione da utilizzarsi, a cura del medico di base e/o pediatra di base sono quelli presenti sul sito regionale all'indirizzo: <http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/igiene/elenco.htm>
In particolare:
 - nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., è necessaria la produzione all'Amministrazione Comunale del certificato medico solo in occasione della prima iscrizione al servizio di refezione scolastica.
 - nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato all'Amministrazione Comunale un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.
3. La predisposizione delle diete speciali per patologia dovrà avvenire da parte della dietista della Aggjudicataria, secondo i contenuti della certificazione sanitaria.
4. Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.
5. I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla legge sulla Privacy (D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.).
6. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in contenitori monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillati e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo (etichetta/indicazione sui contenitori monorazione riportante nome, cognome dell'utente e classe e scuola di appartenenza) ponendo la massima attenzione nel trattamento dei dati sensibili dei singoli soggetti, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.
7. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.
8. La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'Amministrazione Comunale, non comporterà variazione di prezzo.
9. I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nell'allegato "Tabelle Merceologiche" e secondo le quantità indicate nelle "descrizione dei piatti con grammature" al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.
10. La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali dovranno avvenire in aree del centro di cottura a ciò dedicate.
11. Le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di +4°C al cuore del prodotto e conservazione a 0°C/+4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura. Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati, previa fornitura da parte dell'Appaltatore presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (+60°/65°C).
12. Il piano di autocontrollo dell'Appaltatore deve considerare il rischio "allergeni" e "glutine" nella valutazione del rischio e contenere le procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali. Fra queste procedure occorre includere

anche il referenziamento e controllo dei fornitori di alimenti confezionati, e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Art. 64 DIETE A RIDOTTO CONTENUTO IN LIPIDI

1. La Aggiudicataria si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da un primo, un secondo, un contorno, e frutta (mela o banana), cucinate con pochi grassi e senza pomodoro o condimenti irritanti, secondo il menù proposto nella giornata.
2. Nel caso in cui la fornitura avvenga in contenitori monorazioni, valgono le stesse prescrizioni delle "diete speciali".
3. Tali pasti verranno segnalati al personale dell'Aggiudicataria incaricato di rilevare i pasti quotidianamente, in ogni singolo plesso.
4. Le diete in bianco o ipolipidiche, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di tre giorni. La dietista della Aggiudicataria dovrà garantire l'alternanza dei piatti per tutta la durata della dieta.
5. Qualora sussistano problemi per i quali è richiesto di prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, dovrà tassativamente essere prodotto il certificato medico.

ART. 65 DIETE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO

1. La Aggiudicataria dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso.
2. In particolare per utenti di religione islamica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato con i pasti eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.
3. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle "Grammature" relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.
4. Detti pasti, dovranno garantire la maggior alternanza possibile e comunque non comporteranno variazione di prezzo.

CAPO VII

Igiene della produzione

Art. 66 ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE

1. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
2. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.
3. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
4. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
5. La Aggiudicataria deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.
6. Dev'essere adempiuto agli obblighi derivanti dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06.02.2015.
7. Le finestre dei locali interessati dalla produzione devono essere munite di protezione anti insetti.

Art. 67 MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, dal Reg. CE 1169/2011 e Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.

Art. 68 CONSERVAZIONE CAMPIONI

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Aggiudicataria deve giornalmente prelevare c/o il centro di cottura due aliquote da 150 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora del confezionamento e la denominazione del prodotto e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore dal momento della preparazione e l'altro in congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore dal momento della preparazione.
2. Le Amministrazioni Comunali si riservano di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 69 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti nei locali cucina c/o centro cottura.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 4°C nei locali cucina/centro di cottura.
4. Le uova pastorizzate saranno conservate in frigorifero.
5. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati

i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

6. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
7. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione.
8. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
9. I prodotti senza glutine, devono essere conservati in apposito armadietto separato e identificato;
10. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
11. Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.
12. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 70 RICICLO

1. Nella preparazione dei pasti destinati alla refezione scolastica, è severamente vietato utilizzare cibi provenienti da una qualsiasi forma di riciclo alimenti.

CAPO VIII

Tecnologie di manipolazione

Art. 71 MANIPOLAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
2. La Aggiudicataria deve porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologie di cottura preferenziale rispetto alla tipologia di cottura per immersione in acqua.
3. La competenza professionale della Aggiudicataria deve, 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 di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 72 PREPARAZIONE PASTI

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposita zona.
2. Le carni, le verdure, i salumi, ed i formaggi dovranno essere lavorati in appositi spazi secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
3. Le paste asciutte cotte e il relativo condimento devono essere confezionati distintamente in modo da consentire l'amalgamazione immediatamente prima della distribuzione.
4. Il pane deve essere di tipo comune senza grassi aggiunti.
5. E' vietata:
 - la somministrazione di piatti elaborati mediante uso di uova crude;
 - l'utilizzo di dadi da brodo o preparati contenenti glutammato;
 - la somministrazione di verdura, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

Art. 73 OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di massima sottoindicate:
 - a) legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione;
 - b) lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° C e +4° C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
 - c) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - d) la carne tritata deve essere macinata in giornata;
 - e) il formaggio grattugiato deve esser preparato in giornata, qualora non venga utilizzato quello già grattugiato e appositamente confezionato;
 - f) per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote, delle patate e dei finocchi che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura e conservazione in acqua acidulata a temperature comprese tra +2°C e + 6°C.
 - g) le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura c/o centro di cottura;

- h) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom;
- i) i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;
Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- l) tutte le vivande dovranno essere cotte, esclusivamente c/o il Centro di cottura, nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato al successivo articolo.

Art. 74 LINEA REFRIGERATA

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i + 1°C e +4°C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast - beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.
3. Le Amministrazioni Comunali, sulla base di documentati e validati studi HACCP specifici, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazione differenti da quelle di cui sopra.
4. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 75 PENTOLAMI PER LA COTTURA

1. Per la cottura sono da preferire pentolami in acciaio inox o vetro.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 76 CONDIMENTI

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva di origine italiana; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.
2. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione; il formaggio grattugiato, che dovrà essere preparato in giornata, sarà aggiunto al momento del pasto.
3. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata, fatto salvo l'utilizzo di formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato acquistato già tale in apposite confezioni, non monouso.
4. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva di origine italiana.
5. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva di origine italiana e una bottiglia di aceto.
6. Nel centro di cottura è altresì ammesso l'uso di un olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronom.

CAPO IX

Pulizie, Sanificazione e Antinfortunistica

Art. 77 PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso il centro di cottura, i refettori e i locali di distribuzione devono essere oggetto di specifica procedura prevista dal piano HACCP.
2. La Aggiudicataria è tenuta a trasmettere alle Amministrazioni Comunali la procedura della pulizia e sanificazione corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc).
3. Al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi e disinfettati.
4. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da addetti alla preparazione degli alimenti.
5. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.
6. 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.
7. I prodotti detersivi e sanificanti dovranno essere conformi alla Normativa Vigente.
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.
Inoltre i servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e salviette.
8. Nei centri di distribuzione i rifiuti dovranno essere raccolti e separati quotidianamente in appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, in osservanza dei Regolamenti Comunali e del sistema vigente di raccolta differenziata.
9. Lo smaltimento rifiuti (compreso quello delle sostanze grasse) dovrà avvenire in osservanza della normativa vigente.
10. I piatti biodegradabili ed eventuale stovigliato di materiale biodegradabile saranno conferiti nell'organico e quindi con una sola operazione il personale della Impresa sarà tenuto a collocare il piatto e relativo contenuto nel medesimo contenitore
11. Per quanto concerne gli imballaggi e i rifiuti in legno (ceste, cassette ecc.) essi dovranno essere impilati in modo ordinato e collocati in zona scarsamente visibile e comunque da non interferire con gli spazi destinati agli alunni.
12. La Aggiudicataria, comunque, dovrà contattare direttamente l'azienda che gestisce il servizio smaltimento rifiuti per prendere i dovuti accordi sulle modalità del servizio.
13. E' fatto obbligo all'Impresa di rispettare scrupolosamente gli orari stabiliti dalla azienda per il ritiro dei rifiuti. I contenitori saranno posizionati all'esterno degli accessi esclusivamente in tempo utile per il ritiro.
14. Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di ditte specializzate, si dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente e con i Servizi Tecnici dei Comuni

Art. 78 SEGNALAZIONE ANTINFORTUNISTICHE

1. E' fatto obbligo alla Aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" (D.Lgs 81/2008)

CAPO X

Gestione informatizzata del servizio di iscrizione utenti, prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

Art. 79 MODALITA' DI GESTIONE INFORMATIZZATA

Caratteristiche del software. Rilevazione delle presenze. Pagamenti.

1. Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito delle rette, per il Comune di San Maurizio Canavese, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A, di cui il Comune di S. Maurizio Canavese è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.
2. L'Aggiudicataria dovrà utilizzare il sistema School E-SuiteTM, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo, per il Comune di San Maurizio Canavese, è € 6.206,00+ iva (con revisione annuale secondo indice ISTAT).
3. L'Aggiudicataria dovrà estendere il medesimo sistema al Comune di Nole, già in possesso della licenza d'uso del sistema School E-SuiteTM, facendosi carico dei canoni annui (€ 4.500,00) e delle relative attivazioni nonché delle forniture hardware necessarie al funzionamento.
4. Per una opportuna informativa ai fini del presente appalto, si specifica che:
 - 4.a) il software opera attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza e permette:
 - la gestione completa di tutti i dati anagrafici degli utenti e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
 - la prenotazione e l'addebito dei pasti, attraverso Tablet con sistema operativo Android, per la messa a disposizione dei dati entro l'orario consono al centro cottura;
 - la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari;
 - la gestione del pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili presso:
 - punti POS distribuiti sul territorio comunale (decisi e gestiti dalle Amministrazioni Comunali)
 - Carta di credito on line dalla pagina web del genitore
 - ATM del Circuito Intesa San Paolo
 - 4.b) la gestione delle comunicazioni con gli utenti avviene ed avverrà, oltre che con documenti cartacei a cura dei due Comuni, anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario/Comune. La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi relativi al credito residuo e/o alla necessità di incrementarlo.
5. In ciascuna scuola del Comune di San Maurizio Canavese, ogni mattina il personale della Appaltatrice rileva le presenze al servizio mensa avvalendosi dell'utilizzo di un'apposita APP caricata su Tablet con sistema operativo Android. Tale sistema rende disponibili in tempo reale i dati per il centro cottura, per il genitore e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.
6. L'Aggiudicataria dovrà attivare la medesima modalità di prenotazione anche nelle scuole del Comune di Nole, facendosi carico dell'hardware necessario (Tablet e sim necessaria alla navigazione ove non prevista Wifi).
7. Del sistema sopradescritto restano in carico alle Amministrazioni Comunali:
 - la definizione delle tariffe secondo proprie rispettive modalità

- l'incasso diretto delle rette (ogni punto, compreso quello dell'appaltatore, incassa sul conto dei rispettivi Comuni
 - la messa a ruolo degli utenti insolventi
8. Compete all'Aggiudicataria:
- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
 - il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
 - l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
 - la gestione delle iscrizioni al servizio e l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti;
 - La prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole dei due Comuni;
 - la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la correzione del dato in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema; saranno a carico dell'Appaltatore le spese per i pasti erroneamente attribuiti o erroneamente registrati;
 - la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
 - lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
 - L'invio, almeno trimestrale, delle lettere di sollecito per gli utenti che maturino un debito superiore ad Euro 50,00;
 - L'invio ai due Comuni, con cadenza trimestrale, del report degli utenti che, scaduti i termini fissati dal primo sollecito, non ne abbiano onorato il pagamento;
 - La formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della Impresa fornitrice del Sistema informatico. Le spese della formazione sono a carico dell'Aggiudicataria;
 - La fornitura degli SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie da entrambi i Comuni;
 - L'emissione della fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato;
 - Nel caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la tempestiva comunicazione al Comune e gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità;
 - Al termine dell'appalto, il trasferimento, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, della proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

CAPO XI

Controlli sulla esecuzione del servizio

Art. 80 CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE

1. Gli organismi con funzione di controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici delle Amministrazioni Comunali, eventuali altre Istituzioni e/o consulenti specializzati incaricati dalle Amministrazioni stesse, nonché le Commissioni Mensa Comunali ai fini della vigilanza e monitoraggio come indicato al successivo art. 82. L'attività delle Commissioni Mensa è regolata dagli appositi regolamenti comunali di funzionamento.
2. Le Amministrazioni Comunali si riservano di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterranno opportune, tutti i controlli necessari (compreso al Centro Cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Aggiudicatrice alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'appalto.
3. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:
 - 3.a) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO
 - modalità di stoccaggio nei frigoriferi
 - temperatura di servizio nei frigoriferi
 - rispetto della data di scadenza dei prodotti
 - modalità di lavorazione delle derrate
 - modalità di cottura
 - modalità di distribuzione;
 - modalità di sgombero rifiuti
 - caratteristiche dei sanificanti
 - modalità di sanificazione
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente
 - stato igienico sanitario del personale addetto
 - stato igienico dei servizi
 - professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza ai corsi di aggiornamento/formazione obbligatori
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche
 - controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio
 - controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi
 - controllo della corretta applicazione dell'HACCP
 - 3.b) CONTROLLI ANALITICI
 - durante i controlli, i tecnici incaricati dalle Amministrazioni Comunali, potranno effettuare controlli sulle materie prime ed effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio;
 - all'esecuzione dei prelievi, deve assistere il Responsabile della Aggiudicataria.
4. Le Amministrazioni Comunali potranno infatti avvalersi di Ditte specializzate nel controllo del Settore Alimentare, alle quali affidare il compito di effettuare ispezioni e prelievi di campioni alimentari e non alimentari, per essere sottoposti agli accertamenti analitici di laboratorio previsti dalle leggi vigenti. Nulla potrà essere richiesto, come rimborso economico, per le quantità di campioni prelevati.
5. Le Amministrazioni Comunali faranno pervenire alla Aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.
6. La Aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alle Amministrazioni Comunali.
7. La Aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi delle Amministrazioni Comunali.

8. Sono fatte salve le disposizioni di cui al presente appalto relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 81 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

1. La Aggiudicataria dovrà produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico, ai sensi della direttiva regionale n. 1/97, e s.m.i. Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004, Reg. CE 1169/2011, che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D. Lgs. 193/07 e s.m.i. e ogni sua successiva revisione.
2. La Aggiudicataria è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare ogni 4 mesi alle Amministrazioni Comunali il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati.
3. La Aggiudicataria deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alle Amministrazioni Comunali ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.
4. Qualora le Amministrazioni Comunali rilevino non conformità del prodotto, la aggiudicataria dovrà effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione alle Amministrazioni Comunali.
5. I relativi rapporti di prova devono essere inviati ogni 4 mesi all'Amministrazione Comunale e, nei casi di non conformità, l'Impresa si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.
6. La Aggiudicataria, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.
7. La Aggiudicataria è tenuta a informare con immediatezza le Amministrazioni Comunali di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
8. La Aggiudicataria è obbligata a fornire con immediatezza alle Amministrazioni Comunali ogni segnalazione di non conformità, sia rilevante che minore.

Art. 82 VIGILANZA DELLA COMMISSIONE MENSA

2. La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'Amministrazione Comunale; la sua composizione e le sue attribuzioni sono regolamentate dai rispettivi atti comunali.
3. La Commissione mensa, in particolare, svolge le seguenti funzioni:
 - raccordo tra l'utenza ed il proprio Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
 - monitoraggio sulla qualità del pasto, sul rispetto del menù, controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti;
 - parere consultivo per quanto riguarda l'adozione e l'applicazione del menù scolastico, nonché vigilanza sulle modalità applicate nell'erogazione del servizio;
 - vigilanza e azione di sensibilizzazione verso le famiglie, con l'obiettivo che a scuola – per una corretta educazione alimentare durante il momento del pasto – debbano essere consumati unicamente gli alimenti forniti dalla Impresa e previsti nel menù giornaliero.
3. I componenti della Commissione mensa potranno svolgere l'attività di vigilanza con le seguenti modalità e previ accordi con gli uffici istruzione dei due Comuni:
 - per le eventuali e concordate verifiche al centro cottura, dovranno indossare indumenti opportuni (camici e cuffie);
 - potranno essere autorizzati ad accedere nei refettori o nei locali ove i pasti vengono consumati ed assistere al momento della distribuzione e del consumo del pasto stesso;

- quando accederanno ai refettori, potranno assaggiare il pasto al momento della distribuzione. Il componente che lo desidera potrà chiedere di consumare l'intero pasto, con relativo pagamento del medesimo, sempre che lo prenoti entro le ore 9,00 del mattino presso l'Impresa o presso il servizio istruzione del suo Comune.
4. L'Impresa dovrà mettere a disposizione , presso i singoli plessi, appositi moduli sui quali i componenti della Commissione mensa potranno annotare le loro osservazioni. I moduli di cui sopra verranno sottoscritti dalla persona che ha effettuato il controllo e controfirmati dal personale della Aggiudicataria, che potrà a sua volta annotare eventuali considerazioni. Tali moduli dovranno essere trasmessi in copia al relativo Comune per la dovuta informativa e per l'acquisizione agli atti.
 5. La commissione mensa non può intervenire, a nessun titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Aggiudicataria.

ART. 83 CONTESTAZIONI E RILIEVI

1. Le Amministrazioni Comunali, effettuato il controllo sul servizio, comunicheranno immediatamente eventuali anomalie riscontrate al responsabile del Centro Cottura e faranno pervenire alla Aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate sulla esecuzione del servizio, su campioni prelevati o su ogni altra violazione contrattuale..
2. Entro dieci giorni dalla data di ricezione della comunicazione del Comune, la Aggiudicataria potrà far pervenire le proprie controdeduzioni e le giustificazioni. Qualora il termine sia disatteso o le controdeduzioni e le giustificazioni non siano ritenute valide ad insindacabile giudizio delle Amministrazioni Comunali, queste applicheranno le penali previste dal presente capitolato, fermo in ogni caso l'eventuale risarcimento dei danni.
3. La Aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.
4. Le Amministrazioni Comunali hanno la facoltà dell'immediata risoluzione del contratto anche per un solo episodio di intossicazione alimentare accertata che abbia coinvolto gli utenti dei servizi oggetto del presente capitolato.

CAPO XI

Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

Art. 84 ONERI INERENTI L'APPALTO

1. Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato sono interamente a carico della Aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale. Le spese sono state elencate, non a titolo esaustivo, al precedente art. 30 che qui si richiama integralmente

Art. 85 SCIOPERI E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. Nel caso di assemblea o sciopero degli insegnanti e/o degli educatori o di interruzione del servizio per cause di forza maggiore saranno osservate le sottoelencate disposizioni:
 - a) Il Comune:
 - 1) non riconoscerà compensi alla aggiudicataria nel caso in cui la comunicazione venga data il giorno precedente alla fornitura entro le ore 13.00;
 - 2) corrisponderà il 25% di compartecipazione sul prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze dello stesso giorno della settimana precedente a quello della sospensione) in caso di comunicazione alla Aggiudicataria dopo le ore 13.00 del giorno precedente la fornitura;
 - 3) corrisponderà il 70% di compartecipazione sul costo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente) in caso di comunicazione alla Aggiudicataria entro le ore 10.30 del giorno della mancata fornitura;
 - 4) corrisponderà il 100% di compartecipazione sul costo del pasto in caso di comunicazione successiva alle ore 10.30 dello stesso giorno della fornitura.
2. In caso di scioperi del personale dipendente della Aggiudicataria, nessuna penalità sarà applicata qualora ne sia data comunicazione almeno due giorni prima dello sciopero. Sono applicabili le penalità fissate nell'apposito articolo del presente capitolato se fatta posteriormente, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione Comunale, a totale carico della Aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

Art. 86 PIANO DI EMERGENZA

1. La ristorazione collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio", la Aggiudicataria deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei seguenti casi:
 - calamità naturali tali da rendere inagibili il Centro di Cottura;
 - nel periodo di eventuale chiusura del Centro di Cottura per l'adeguamento straordinario e non programmabile di strutture, impianti, attrezzature e arredi;
 - guasti impreveduti alle strutture, impianti, attrezzature del Centro di Cottura, per limitare il rischio di blocco del processo produttivo.
2. La Aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato, utilizzando un centro di cottura alternativo.
3. Dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, dovrà pertanto avere in disponibilità un centro di cottura alternativo e relativo magazzino per l'eventuale stoccaggio delle derrate, debitamente autorizzato dalla A.S.L di competenza.

4. Il centro alternativo dovrà essere tassativamente ubicato ad una distanza tale da consentire un tempo di consegna dei pasti non superiore a 45 minuti.
A tal fine verrà effettuata la rilevazione attraverso il sito www.viamichelin.it con itinerario calcolato dalla sede del centro di cottura indicato alla sede del Comune più lontano, con opzione “percorso rapido”, le cui risultanze dovranno essere allegate in sede di offerta tecnica.
5. A tal fine l’Impresa, in sede di presentazione dell’offerta, dovrà dichiarare, **a pena di esclusione dalla gara**, di avere in disponibilità, alla data d’inizio del servizio, il centro di cottura di cui al comma precedente e di garantire tale disponibilità per tutta la durata del servizio.
6. La Aggiudicataria dovrà presentare prima della consegna del servizio la documentazione relativa all’ubicazione del centro di cottura e la relativa documentazione attestante le autorizzazioni igienico-sanitarie.
7. La mancanza della dichiarazione di cui al comma 5 determinerà l’esclusione dalla gara.
8. Il mancato possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, previsti per l’inizio del servizio, determineranno per la Impresa la decadenza dell’aggiudicazione e le conseguenze previste dalla legge.
9. Il ricorso al Piano di emergenza, così come descritto non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spesa in capo alla Aggiudicataria.

Art. 87 PIANO DI SICUREZZA E RELATIVI ONERI

1. Al fine di garantire la sicurezza sui posti in cui verrà gestito il servizio e tenuto conto della specificità dell’appalto, i costi della sicurezza sono essenzialmente quelli aziendali e relativi al coordinamento e all’informazione/formazione del personale e complessivamente sono stati quantificati in Euro 0,03 oltre IVA, a pasto, quale costo delle misure adottate per eliminare, o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivate anche dalle interferenze, ai sensi dell’art. 26, comma 5, del D.L.vo 81/2008 e s.m.i.
2. Ai fini della ricognizione dei rischi da interferenze relativi alla tipologia della prestazione in appalto si sottolinea che le aree “cantiere” (refettori scuole statali) ove operano i dipendenti della appaltatrice non costituiscono area di lavoro per i lavoratori dipendenti del Comune per cui all’interno delle stesse non si hanno con loro interferenze.
L’accesso ai locali di ricevimento pasti è interdetto al personale dipendente del Comune e delle scuole.
Le possibili interferenze possono realizzarsi unicamente nei refettori ove avviene lo scodellamento e nelle aree comuni di transito.
3. L’Impresa aggiudicataria si obbliga a redigere a proprie spese il verbale di coordinamento e il nuovo D.U.V.R.I. sulla base delle modalità di esecuzione del contratto di carattere tecnico, logistico e organizzativo.

CAPO XIII Penalità

Art. 88 PENALITA'

1. L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
2. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 5 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione.
3. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, sarà comminata un' ammonizione al riguardo.
4. Si riporta di seguito una tipologia di massima delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sotto precisati:

	PENALITA'	IMPORTO
1	Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo	da € 500,00 a € 3.000,00
2	Mancata consegna di pasti interi o parte di pasti	da € 1.000,00 a € 3.000,00
3	Mancato rispetto degli orari di consegna e distribuzione dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti dall'orario fissato	da € 250,00 a € 1.000,00
4	Variazione del menù previsto senza autorizzazione dell'A.C.	da € 500,00 a € 2.000,00
5	Grammature inferiori da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche. Per ogni evento	da € 250,00 a € 2.000,00
6	Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e/o non tempestivamente sostituiti	da € 500,00 a € 2.000,00
7	Temperature dei pasti non conformi alle prescrizioni del presente capitolato	da € 500,00 a € 2.000,00
8	Confezionamento e/o etichettatura non conforme alle vigenti normative in materia	da € 500,00 a € 3.000,00
9	Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti	da € 500,00 a € 3.000,00
10	Mancata consegna delle diete speciali	da € 500,00 a € 3.000,00
11	Errata preparazione o somministrazione delle diete speciali	da € 500,00 a € 3.000,00
12	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	da € 500,00 a € 3.000,00
13	Mancato o non corretto prelievo del piatto campione	da € 250,00 a € 1.000,00
14	Personale inferiore ai parametri stabiliti e comunque non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio distribuzione pasti	da € 500,00 a € 3.000,00
15	Pulizia dei locali e delle attrezzature di competenza non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente	da € 500,00 a € 2.000,00
16	Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto	da € 500,00 a € 3.000,00

17	Mancato rispetto delle fasce orarie di carico e scarico	da € 250,00 a € 1.000,00
18	Inosservanza della normativa contrattuale riferita al personale dipendente dalla aggiudicataria, come indicato all'art. 48 "applicazioni contrattuali"	da € 500,00 a € 2.000,00
19	Sostituzione del Direttore senza il dovuto preavviso di almeno 15 giorni, salvo motivate causa documentate (rif. art. 42,)	da € 250,00 a € 1.000,00
20	Mancato rispetto dell'organico minimo previsto all'art. 41 e inadempimenti circa eventuali aggiornamenti sulla consistenza	da € 250,00 a € 1.000,00
21	Insoddisfacente o mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti presso i Centri di distribuzione.	da € 500,00 € 2.000,00

5. Le inadempienze sopra descritte non precludono alle Amministrazioni Comunali il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.
6. Potranno essere comunque applicate in ogni caso, sanzioni da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 3.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.
7. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla Aggiudicataria per una medesima inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente, potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.
8. Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie, o comunque per un numero inferiore ma per un ammontare complessivo di € 15.000,00= nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

CAPO XIV Norme finali

Art. 89 NORME DI RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.
2. La Aggiudicataria è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

ART. 90 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Si dà atto che il Responsabile Unico del Procedimento è il Funzionario Responsabile dell'Area Istruzione, Cultura ed Attività Produttive del Comune di San Maurizio Canavese, quale Comune capofila ai sensi della convenzione stipulata, ex art. 30 TUEL, fra il Comune di San Maurizio Canavese ed il Comune di Nole, giuste deliberazioni dei rispettivi Consigli Comunali n. 7 del 30.03.2015 e n. 8 del 31/03/2015

I recapiti del RUP sono i seguenti :

- Tel. diretto 011/9263289;
- e-mail: daniela.sartori@comune.sanmauriziocanavese.to.it

ALLEGATI AL CAPITOLATO:

Comune San Maurizio C.se

Allegato A: Menù Estivo periodo aprile/giugno – settembre/ottobre completo di grammature a cotto – Comune di San Maurizio C. se;

Allegato A1: Menù Estivo senza glutine periodo aprile/giugno – settembre/ottobre completo di grammature a cotto – Comune di san Maurizio C.se;

Allegato A1/a: Menù Invernale novembre/marzo completo di grammature a cotto – Comune di San Maurizio C. se;

Allegato A1/b: Menù Invernale senza glutine novembre/marzo completo di grammature a cotto – Comune di San Maurizio C. se;

Allegato A1/c: Merende periodo aprile/giugno – settembre/ottobre – Comune di San Maurizio C. se;

Allegato A1/d: Merende senza glutine periodo aprile/giugno – settembre/ottobre – Comune di san Maurizio C.se;

Allegato A1/e: Merende periodo novembre/marzo – Comune di San Maurizio C. se;

Allegato A1/f: Merende senza glutine periodo novembre/marzo – Comune di San Maurizio C.se;

Allegato A1/g: Descrizione piatti e grammature materne, elementari, medie e adulti – Comune di San Maurizio C.se;

Allegato A1/h: Tabella merceologica- Comune di San Maurizio C.se

Comune di Nole

Allegato B: Menù Estivo periodo 15 aprile/ 15ottobre – Comune di Nole ;

Allegato B1: Menù Estivo senza glutine periodo 15 aprile/15 ottobre – Comune di Nole;

Allegato B1/a: Menù Invernale periodo 16 ottobre/14 aprile – Comune di Nole;

Allegato B1/b: Menù Invernale senza glutine periodo 16 ottobre/14 aprile – Comune di Nole;

Allegato B1/c: Descrizione piatti e grammature materne, elementari, medie e adulti – Comune di Nole;

Allegato B1/d: Tabella merceologica- Comune di Nole.