



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

**CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
COMPRENSIVO DI FORNITURA, SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE,
VEICOLAZIONE DEI PASTI NONCHE' LE PULIZIE E IL RIASSETTO DEI
REFETTORI E DEI LOCALI DI DISTRIBUZIONE, AGLI ALUNNI E AGLI
INSEGNANTI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIALE GALILEO GALILEI N. 1,
DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEL
CAPOLUOGO.**

ANNI SCOLASTICI 2012/2013-2013/2014-2014/2015-2015/2016-2016/2017

TITOLO I **INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione agli alunni e agli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia di Viale G. Galilei n. 1, della Scuola Primaria di P.zza Nobel n. 1 e della Scuola Secondaria di 1° grado di Via San Pietro n. 9, nonché per la parte relativa all'iniziativa "Estate Ragazzi" e per ulteriori pasti che si rendano necessari ad un'impresa di ristorazione specializzata (es. pasti per anziani).

Nel caso in cui l'Amministrazione decida di affidare in appalto nuovi servizi mensa o richiedere eventuali prestazioni o forniture aggiuntive, anche saltuarie, l'impresa aggiudicataria deve provvedere alla refezione scolastica alle stesse condizioni fissate nel presente capitolato o comunque concordate preventivamente, senza poter avanzare alcuna pretesa aggiuntiva che dovrebbe verificarsi.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

A decorrere dall'affidamento oggetto del presente capitolato la società affidataria avrà in onere il servizio di:

- a) fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari;
- b) preparazione, cottura, secondo i canoni della cucina tradizionale opportunamente adattata alle esigenze cui deve rispondere, date le particolari caratteristiche di età dell'utenza, somministrazione e distribuzione dei pasti, tramite personale della Ditta;
- c) trasporto pasti con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione per la Scuola dell'Infanzia, Secondaria di 1° grado e legame refrigerato per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto in dotazione all'appaltatore conformi alla legislazione vigente;
- d) pulizie e riassetto dei refettori e dei locali annessi;
- e) lavaggio dei contenitori per la preparazione dei pasti nonché per la loro conservazione, fornitura dei piatti, dei bicchieri, delle caraffe (in materiale plastico e dotate di coperchio). La capacità di ogni singola caraffa non deve superare 1 litro. La fornitura di caraffe deve



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

- essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita – in linea di massima 1 caraffe/4 utenti) e delle posate;
- f) il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli;
 - g) il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle caraffe;
 - h) la dotazione di erogatori (a carico dell'I.A.) per la produzione di acqua filtrata, refrigerata, per la somministrazione, in tutti i plessi scolastici: Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di 1° grado, dell'acqua proveniente dall'acquedotto. con consegna al Comune delle relative certificazioni degli interventi.

E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nella tabella merceologica, nelle grammature e menù allegati.

Art. 3 - Durata del servizio

L'affidamento ha durata di cinque anni e si riferisce agli anni scolastici 2012/2013-2013/2014-2014/2015-2015/2016-2016/2017. L'erogazione dei pasti avverrà in 5 giorni scolastici settimanali, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune (es. Estate Ragazzi). La Ditta dovrà effettuare i servizi supplementari senza pretendere condizioni diverse da quelle pattuite. Alla data di scadenza del contratto lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte dell'Amministrazione Comunale.

E' in facoltà dell'Amministrazione Comunale, rescindere con effetto immediato, il contratto di appalto, con preavviso di giorni dieci mediante lettera raccomandata A.R. nell'ipotesi di comprovata inadempienza da parte dell'appaltatore ad una qualsiasi delle clausole contrattuali.

In ogni caso di risoluzione dell'appalto, comunque determinatasi, l'impresa a richiesta scritta del Comune, dovrà proseguire nella gestione dei servizi oggetto dell'appalto per un periodo di tempo non superiore, comunque, ad un anno scolastico, alle condizioni tutte del presente capitolato.

Art. 4 – Beneficiari del servizio

Sono beneficiari quotidianamente, del Servizio di cui trattasi, gli insegnanti che svolgono attività di vigilanza, gli allievi delle Scuole dell'Infanzia di Viale G. Galilei n. 1, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° grado del Capoluogo, per un totale indicativo annuo di circa 48.500 pasti di cui 13.650 pasti circa da trasportare alla Scuola dell'Infanzia di Viale G. Galilei n. 1, 2.500 pasti circa da trasportare alla Scuola Secondaria di 1° grado. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale estendere tale servizio anche ad altre persone, qualora fosse previsto da una normativa di legge.

Il servizio sarà altresì esteso ai bambini, ragazzi ed educatori dei centri estivi che si svolgeranno nei mesi estivi.

Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'ente appaltante. Si precisa che il numero dei pasti potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica/riforma cicli scolastici ed il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

Art. 5- Locali

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune pone con decorrenza dalla data di inizio del servizio a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali refettorio, cucina, dispensa, ecc. ubicati nella scuola Primaria di P.zza Nobel n. 1, i locali refettorio presso la Scuola dell'Infanzia di Viale Galileo Galilei n. 1 e Scuola Secondaria di 1° grado di Via San Pietro n. 9 nonché le attrezzature e gli arredi necessari per il servizio di distribuzione.

La ditta appaltatrice è autorizzata a utilizzare attrezzature, stoviglie e pentolame, di proprietà del Comune, attualmente in uso presso i refettori fino a quando gli stessi risultino idonei allo scopo.

I locali e il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con la massima cura e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

Le spese di ordinaria amministrazione sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale dovrà dare comunicazione tempestiva di eventuali guasti o danni che abbiano a verificarsi.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della Ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene, e di sicurezza sul lavoro.

La Ditta appaltatrice avrà anche la facoltà e possibilità di utilizzare le strutture per la preparazione dei pasti da asportare. Per ogni pasto asportato si richiede una quota fissa (non oggetto di gara) che l'Amministrazione Comunale stabilirà di volta in volta.

La ditta dovrà però sempre:

- dare preventiva comunicazione al Comune, specificando le attività che si intendono svolgere e i destinatari dei pasti convenzionati;
- evitare ogni possibile contaminazione di cibi tanto nell'immagazzinamento, quanto in fase di preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti;
- porre in essere ogni accorgimento organizzativo, tecnologico e logistico al fine di evitare contatti fra le derrate destinate alla ristorazione d'interesse del Comune e quelle destinate ad altri utenti e consentire l'immediata individuazione e controllo delle stesse da parte del Comune;
- espletare la propria attività senza interferire con l'attività didattica, né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni scolastiche;
- assumersi ogni responsabilità ed adempimento inerente la normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione, protezione dai rischi ed autorizzazioni necessarie.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere il rimborso bimestrale posticipato delle spese effettivamente sostenute (luce, gas, acqua) per la predisposizione dei pasti "preconfezionati" da asportare.

Art. 6 - Oneri inerenti il servizio

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle allegate al presente capitolato;
- c) veicolazione delle vivande calde in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
- d) porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- e) allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti, caraffe;
- f) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- g) pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- h) rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata;
- i) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- j) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- k) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 626/94 s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- l) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnico qualitativa presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'Amministrazione Comunale;
- m) effettuazione delle analisi previste dal capitolato;
- n) acquisizione delle prenotazioni giornaliere e rendicontazione dettagliata al Comune dei pasti somministrati, da trasmettere al Comune mensilmente
- o) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- p) gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 155/97 (HACCP);
- q) **l'I.A. dovrà provvedere alla verifica del rispetto dei requisiti di potabilità previsti dal D.Lgs 31/01 due volte/anno per le valutazioni microbiologiche ed una volta/anno per quelle chimiche, dell'acqua fornita dall'acquedotto, i referti dovranno essere inviati all'A.C. /Ufficio Scuola , per la successiva trasmissione all'A.S.L. CN. 1.**
Dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati
- r) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

Art. 7 - Attrezzature ed impianti

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, i mobili e le attrezzature presenti presso i locali citati nell'art. [5](#).



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto

L'impresa dovrà provvedere **alla manutenzione ordinaria/straordinaria** delle attrezzature esistenti, fornendo al Comune semestralmente una relazione dettagliata degli interventi effettuati. Il programma di manutenzione dovrà essere adeguato ad eventuali nuove strutture che potrebbero rendersi disponibili nel corso del contratto, senza che possano essere addebitati al Comune oneri di qualsiasi genere.

In caso di malfunzionamento delle attrezzature la ditta dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia.

Qualora l'attrezzatura in avaria non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 24 ore, l'impresa è tenuta alla immediata sostituzione della stessa, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature indispensabili per lo svolgimento del servizio o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono A TOTALE CARICO della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio. La ditta non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'I.A.

Al termine di ogni intervento manutentivo la ditta appaltatrice dovrà trasmettere al Comune copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

Al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dalla ditta aggiudicatrice, **resteranno di proprietà del Comune.**

La manutenzione ordinaria dei locali (mensa, refettori e servizi igienici) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampade), opere impianti idrico sanitari (riparazione rubinetti, riparazioni cassette w.c., ripristino scarichi bagni otturati), opere varie (riparazione/sostituzione di maniglie, serrature, tinteggiature dei locali in uso (**obbligo** di tinteggiare i locali prima della fine del contratto secondo le disposizioni dell'Ufficio Tecnico Comunale o alla necessità, qualora dovessero insorgere problemi di infiltrazione di acqua o macchie di umidità, purchè strettamente correlati alla responsabilità diretta della Ditta aggiudicataria, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco) **saranno a carico della Ditta aggiudicataria.** Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della Ditta appaltatrice. Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'appaltatore al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

La Ditta aggiudicataria nel caso di integrazione di materiale non ritenuto indispensabile per l'espletamento del servizio, ma solo migliorativo per il servizio stesso, alla fine dell'appalto potrà



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

esigere la restituzione purchè sia stata data preventiva comunicazione dell'inserimento di tali materiali/attrezzature prima dell'utilizzo.

LA STAZIONE APPALTANTE REDIGERA' L'INVENTARIO DEI BENI DATI IN USO ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA. TALE DOCUMENTO FARA' PARTE INTEGRANTE DEI DOCUMENTI CONTRATTUALI

Art. 8 - Spese relative al servizio

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto nessuna esclusa sono totalmente a carico dell'appaltatore, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'I.V.A. sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Art. 9 - Autorizzazioni e licenze

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi, prima dell'assunzione del servizio.. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Impresa stessa ed intestate al legale rappresentante. L'I.A. dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'A.S.L. durante i sopralluoghi.

Art. 10 - Obblighi normativi

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi artt., la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) Il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico sanitaria, e più precisamente alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.03.1980 e successive modifiche, al D.Lgs. 155 del 26.05.1997 e s.m.i.; ai regolamenti CE 178/2002, 852,853/2004, nonché dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'I.A. .

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 .

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'I.A. .

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO L'UTILIZZO DI ALIMENTI, SOTTOFORMA DI MATERIE PRIME O DERIVATI, CONTENENTI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- b) La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 11 - Obblighi del Comune

Sono a carico del Comune:

- concessione dei locali necessari all'effettuazione del servizio refettorio e di cucina;
- fornitura energia elettrica, gas, acqua per i locali del servizio refettorio e cucina;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio e cucina;
- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa.

Sono altresì a carico del Comune gli interventi necessari o prescritti dall'Autorità per la sicurezza e l'igiene dei locali e degli arredi.

TITOLO II **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA** **PREPARAZIONE DEI PASTI**

Art. 12 - Derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande debbono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche allegate e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente. La ditta aggiudicataria, dovrà fornire all'amministrazione un elenco aggiornato dei fornitori qualificati dei vari alimenti, le procedure per la scelta, le certificazioni di qualità e la frequenza.

Le derrate debbono assolutamente avere confezioni ed etichettature (complete ed in lingua italiana) conformi ai dettami del D. Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D.Lgs. 259/00 e successive modificazioni ed integrazioni. (vedi le linee Guida Regione Piemonte tabelle ASPETTI MERCEOLOGICI) Per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

La ditta deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'ente committente, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato alle cucine:

- la documentazione di cui al D.Lgs. 155/97 s.m.i
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, conservabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.....)

E' necessario evitare l'uso di prodotti la cui composizione come ingredienti e nutrienti non sia ben definita a priori ma possa variare secondo le marche.

E' necessario ridurre il più possibile i grassi animali e quelli vegetali di bassa qualità e aterogeni, gli additivi ed i possibili contaminanti.

E' necessario privilegiare l'uso di prodotti freschi, limitando quelli surgelati e in banda stagnata allo stretto necessario, sia per favorire l'abitudine a gusti naturali e variati, sia per mantenere il contenuto in vitamine e sostanze protettive, sia per evitare l'eccesso di zuccheri e sodio, nonché la possibile presenza di contaminanti da cessione del contenitore e di additivi.

Tutte le carni bovine devono essere ottenute da bovini di razza piemontese di età compresa non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.; ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione). Devono essere etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto. Nel corso della fornitura, l'Ente si riserva il diritto di richiedere al fornitore di presentare la dichiarazione di provenienza della carne, oppure la dichiarazione del macellaio che la carne sia esclusivamente piemontese.

I prodotti ortofrutticoli dovranno pervenire da imprese agricole che hanno aderito ad un protocollo d'intesa o ad un disciplinare di produzione che garantisce il luogo di produzione, la residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità e i controlli.

La ditta appaltatrice è tenuta ad allegare una dichiarazione sottoscritta specificando gli accordi raggiunti con le ditte fornitrici qualificate, le quali dovranno sempre essere in grado di garantire la tracciabilità del prodotto.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, stato) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

La Ditta è obbligata a fornire prodotti biologici (frutta) DUE VOLTE alla settimana.

Inoltre la Ditta si impegna ad utilizzare, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, anche altri prodotti biologici.

I prodotti biologici dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative Comunitarie di riferimento (Regolamento CE n. 2092/91, Regolamento CE n. 1804/1999, n. 436/2001 e successive modifiche e aggiornamenti).

Per ciascuno dei suddetti prodotti provenienti da agricoltura biologica la Ditta è tenuta a presentare in sede di offerta una dettagliata scheda tecnica.

Art. 13 - Approvvigionamento delle derrate alimentari

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, **di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco al Comune.**



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

Allo stesso tempo il Comune procederà, a propria discrezione, a controlli qualitativi o statistici di verifica sulle derrate acquistate che dovranno avere requisiti e caratteristiche di prima qualità, la Ditta inoltre deve sempre poter fornire al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, nonché le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria.

L'A.C. potrà richiedere la fornitura di derrate provenienti a Km zero ovvero provenienti da aziende operanti sul territorio comunale, provinciale e regionale (es. riso, latte, ortaggi, frutta...), prodotti DOP, IGP senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'I.A.

La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- I prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza; essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, oli alimentari, ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;

- l'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:

pane: giornalmente

frutta e ortaggi freschi e di stagione: frequenza due volte la settimana

carni bovine fresche garantite in tagli anatomici disossati: frequenza ogni 48 ore.

burro e prodotti caseari: settimanalmente.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, stato) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari

Gli standard qualitativi delle derrate ed ingredienti da usare nella confezione dei vari piatti previsti dal menù, debbono essere tutti di categoria extra o primari. Non potranno essere usati alimenti contenenti O.G.M.

E' fatto divieto di utilizzare:

- dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali in quanto possono contenere grassi vegetali ed altri prodotti di bassa qualità
- additivi e conservanti.

Art. 14 - Caratteristiche degli alimenti

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, dovranno avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche, rispondenti alle leggi e regolamenti in vigore.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 (legge finanziaria 2000), le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche devono prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici tipici e tradizionali, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

L'Amministrazione Comunale, senza aggravio di costi, richiede alla ditta aggiudicataria l'introduzione di prodotti biologici (frutta) DUE VOLTE ALLA SETTIMANA, come specificato anche dettagliatamente nel menu'.

Art. 15 - Preparazione dei pasti

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni d'arte culinaria; questi ultimi dovranno avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati.

L'acqua che accompagna i pasti verrà erogata con le seguenti modalità alternative:

- 1) erogazione di acqua di rete
- 2) fornitura di acqua in bottiglia, nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'I.A. dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

L'impresa dovrà fornire inoltre, in occasione di gite o per casi di emergenza, dei pasti freddi o cestini da viaggio (dovranno essere presenti: n. 1 panino con formaggio, n. 1 panino con prosciutto cotto, 1 succo di frutta, 1 pacchetto di crackers, 1 bottiglietta di acqua naturale 50 cl; n. 1 frutto.

TITOLO III

MENU'

Art. 16 - Determinazione del menù

La Ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane), secondo il menù vistato dal S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), che si allega al presente capitolato.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzioni marginali delle grammature e diniegrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN ((LIVELLI DI ASSUNZIONE GIORNALIERI RACCOMANDATI DI NUTRIENTI PER LA POPOLAZIONE ITALIANA), nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che l'I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

Detto menù nel corso dell'appalto, su richiesta dell'Amministrazione, concordemente e subordinatamente ad approvazione dell'A.S.L. potrà essere variato.

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo.

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

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

Art. 17 - Variazione al menù

Le eventuali variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.

E' consentito tuttavia una variazione, in via temporanea del menù, previo accordo con il Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, sciopero, mancanza di energia elettrica in rete, ecc. ;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte del Comune.

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

Sarà cura degli Uffici Comunali preposti trasmettere alla ditta aggiudicataria i certificati medici attestanti le patologie, le allergie ed intolleranze alimentari per i quali è necessaria una dieta speciale. Sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria le spese relative all'acquisto delle derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica, anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali. Dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza ulteriori costi per il Comune. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione termosigillata di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, e deve risultare perfettamente IDENTIFICABILE da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, debitamente etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e la scuola di appartenenza (nel caso si dovesse fare il trasportato).

I menù relativi alle diete speciali dovranno essere redatti da un dietista presso la Ditta appaltatrice e trasmessi al Comune. I menù verranno quindi sottoposti all'Azienda Sanitaria Locale, come ente di controllo, per la valutazione della regolarità delle certificazioni e la relativa approvazione dei menù redatti dalla Ditta appaltatrice.

Su richiesta dell'utenza potranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina.

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, frutta o dessert.

Art. 18 - Produzione di pasti - prescrizioni

La Ditta nell'attendere alla produzione dei pasti dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980 n. 327), nel D. Lgs. 26.5.1997 n.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

155 ed ogni altra normativa vigente in materia. A tal fine la Ditta dovrà osservare, nelle quivi elencate fasi relative alla produzione dei pasti, le sottoelencate prescrizioni:

a) conservazioni delle derrate alimentari

- La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente (DPR 327/80, art. 31).
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- 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.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

b) preparazione delle derrate

- Per i pasti, che devono essere preparati esclusivamente nella cucina della Scuola Primaria del Capoluogo, debbono essere usate derrate fresche, e la loro preparazione deve avvenire con il metodo tradizionale (ovvero con l'impiego di derrate alimentari cucinate direttamente sul luogo).

La preparazione di alcune vivande che precede la cottura deve essere svolta nel seguente modo:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0° C e + 4° C prima di essere sottoposti a cottura;
- il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature dei salumi e formaggio devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque debbono essere escluse operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;

c) cottura delle derrate

- Per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole in acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti.
- L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato solamente per gli alimenti cotti.
- E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e sottoporli ad immersione in acqua.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- d) norme generali relative ai punti b) e c)
- Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina debbono essere chiuse e deve essere attivato l'impianto di aerazione.
 - Per esigenze igieniche il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla preparazione delle carni ed al taglio di quelle cotte, alla preparazione delle insalate, ecc., deve indossare mascherine e guanti monouso.
 - Il personale addetto alla preparazione dei pasti, non deve svolgere più operazioni contemporaneamente, onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione, a tal fine, le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.
 - E' vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.
 - Qualsiasi tipo di detersivo deve essere tenuto fuori dalle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.
 - I pasti devono essere confezionati in modo da assicurare che all'atto della distribuzione i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai limiti di legge.

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera. La Ditta deve prevedere e applicare un corretto piano di rintracciabilità che comprenda anche procedure atte al ritiro delle derrate alimentari non conformi alla sicurezza alimentare ai sensi del Regolamento CE. 178/2002 e dell'Accordo Stato Regioni del 28 luglio 2005.

Con ciò si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo

Art. 19 - Autocontrollo

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

La ditta aggiudicataria, ai sensi del Regolamento Comunitario n. 852/2004 è obbligata a definire un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, da tenere a disposizione presso ogni cucina per i controlli dall'Amministrazione comunale e dall'A.S.L., il piano di autocontrollo che dovrà prevedere tutte le misure da adottare per la rilevazione dei punti critici, tenendo anche conto delle disposizioni impartite dall'A.S.L. CN.1 e di quelle contenute nelle linee Guida per la ristorazione Scolastica in Piemonte, approvate con Determinazione dirigenziale della Direzione sanità Pubblica 20/8/2002 n. 120. Copia del piano di autocontrollo dovrà essere consegnata al competente Ufficio del Comune entro 30 giorni dall'aggiudicazione. La ditta dovrà inoltre nominare e segnalare al comune il responsabile dell'industria alimentare che curerà l'organizzazione del personale e dell'attività sulla base del sistema HACCP, al fine di permettere, in ogni fase del processo produttivo, una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici la ditta affidataria dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo nel magazzino della cucina. Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire al competente ufficio dell'amministrazione Comunale, compresa ogni variazione degli stessi. Il fornitore 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 temine minimo di conservazione, le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al manuale di HACCP previsto del regolamento Comunitario n. 852/2004.

Il piano di autocontrollo dovrà essere oggetto di corsi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto nella preparazione e nella distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere posta, nel piano, alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali, per evitare che la somministrazione, anche involontaria, di alimenti vietati, possa causare problemi sanitari ai bambini affetti da patologie o intolleranze.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà prelevare quotidianamente presso la cucina cinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a meno 18° C per le settantadue ore successive, confezionati in sacchetti sterili indicanti data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

Dato che tra la documentazione richiesta la Ditta deve includere la certificazione UNI EN ISO 9001:2000, sarà quindi obbligata ad applicare, nel corso dello svolgimento del servizio, tutti gli adempimenti che hanno comportato l'ottenimento di detta certificazione.

Art. 20 – Prezzo del pasto

Il prezzo a base d'asta, per ogni singolo pasto fornito, viene fissato in: **€ 4,60 (IVA ESCLUSA)**.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si potrà procedere, SU RICHIESTA DELL'I.A., alla revisione periodica del prezzo sulla base dell'indice ISTAT relativo al costo della vita.

Art. 21- Sistema informatizzato per la rilevazione e l'addebito dei pasti

L'I.A. dovrà farsi carico dell'acquisto, della realizzazione, dell'implementazione ed in parte anche della gestione di un sistema informatico per la prenotazione ed il pagamento dei pasti con le seguenti specifiche:



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

a) Iscrizioni al servizio ristorazione

Resta in capo all'AC.:

- il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione nelle fasce reddituali di eventuale riduzione o esonero per ogni anno scolastico;
- l'invio dell'elenco degli iscritti con i dati necessari all'I.A.

La tariffa da porre a carico degli utenti è determinata annualmente dall'A. C. con proprio provvedimento.

b) Prenotazione del pasto e raccolta presenze

L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire al centro di produzione pasti (avvalendosi della collaborazione del personale ATA e degli Insegnanti) entro le ore 09.30 del giorno di fornitura con l'ausilio di tecnologie che abbiano il minimo impatto possibile sulle attività didattiche e sull'organizzazione della scuola.

Il sistema deve permettere la disdetta e/o la prenotazione del pasto nel caso in cui l'utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10.30 e il conseguente aggiornamento immediato dei dati nel sistema.

Il numero dei pasti disdetti, con le modalità e gli accordi che verranno assunti tra l'IA e l'AC., non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

In particolare il sistema proposto non dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività, prevedendo quindi l'adozione di sistemi che non contemplino l'uso di tessere/badge/smart-card in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli alunni.

Il personale scolastico effettua giornalmente la rilevazione degli alunni a cui viene ordinato il pasto.

c) Pagamento delle tariffe

L'I.A è tenuta ad articolare il servizio di riscossione su un sistema di riscossione informatizzato prepagato con possibilità di pagamento attraverso diversi canali.

Dovrà essere consentito il pagamento in via preferenziale con sistemi di ricarica del credito presso operatori opportunamente dislocati sul territorio comunale.

Le ricariche devono avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle eventuali fasce di reddito.

Per gli alunni che proseguiranno la scuola in uno dei plessi del territorio comunale l'eventuale saldo a credito rimarrà a disposizione per l'anno scolastico successivo. Dovrà essere data anche la possibilità di poter intestare l'eventuale saldo a credito: o ad altro nominativo della stessa famiglia o come cambio intestazione e solo nel caso estremo in cui il servizio non venga più utilizzato a causa del ritiro dell'utente dal servizio di ristorazione scolastica, l'eventuale saldo a credito sarà restituito dall'A.C. entro il mese di agosto dell'anno scolastico di riferimento, su specifica richiesta della famiglia utente.

La mancata ricarica del "conto elettronico" da parte dell'utente - famiglia non dovrà in alcun modo precludere la somministrazione del pasto che dovrà essere comunque fornito.

L'I.A non dovrà prevedere a carico degli utenti costi aggiuntivi derivanti da eventuali oneri dei canali di pagamento attivati, rispetto al prezzo del pasto stabilito dall'AC .



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

Art. 22 – Sistema e procedure informatiche

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato il Comune intende soddisfare le seguenti necessità:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito;
- permettere di effettuare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità;
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio di ristorazione scolastica.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti e gestione dei pagamenti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

Il sistema descritto di seguito dovrà essere fornito in uso al comune anche per consentire fin da subito l'eventuale informatizzazione di altri servizi a domanda individuale con la stessa base dati quali trasporto, centri estivi, pre e post scuola ecc.

Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà trasferire, senza alcun costo aggiuntivo, al Comune di Cavallermaggiore che ne diventerà proprietario esclusivo, i componenti hardware e tutte le licenze d'uso del software utilizzate all'interno del sistema.

I processi che il sistema dovrà gestire completamente sono i seguenti:

- a) gestione completa delle prenotazioni dei pasti con l'uso di terminali POS di ultima generazione con lettori di codice a barre;
- b) gestione completa delle prenotazioni dei pasti con modalità a basso impatto ambientale;
- c) gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso l'uso di un sistema avente comprovate caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- d) attivazione di punti in cui i genitori possono effettuare il pagamento anticipato dei pasti che i loro figli andranno successivamente a consumare;
- e) strumenti per comunicare il credito e quindi il numero dei pasti residui ad ogni utente;
- f) emissione di statistiche in grado di fornire ad esempio il numero dei pasti totale e parziale e per plesso secondo le date e i periodi desiderati, i costi, i pagamenti estratti conti per gli utenti di facile comprensione.

Il sistema dovrà essere accessibile ai diversi interlocutori coinvolti quali il Comune, la società di ristorazione e gli utenti sempre e solo con login e password e dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente, gli operatori scolastici, e/o autorizzati dal Comune differenziandone le relative prenotazioni.

Mansioni a carico all'Amministrazione Comunale:



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione delle fasce ISEE;
- la gestione completa della base dei dati contenenti le anagrafiche degli studenti iscritti al servizio;
- la gestione delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro studenti, cambio fascia di costo del pasto ecc ..) attraverso l'utilizzo del software di gestione;
- la gestione degli incassi e l'attivazione della procedura ingiuntiva nel caso della mancata riscossione delle tariffe tramite SMS. Possibilità di attivare in seguito altre forme di pagamento da parte degli utenti.

Mansioni a carico dell'Impresa Aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software in dotazione. Pertanto l'I.A. dovrà comunicare all'Ufficio del Comune, nel momento in cui l'A. C. deciderà di attivare il servizio, il nome dell'azienda incaricata di eseguire la manutenzione, gli estremi del contratto ed il numero del telefono cui fare riferimento per le richieste di assistenza;
- l'attivazione, la manutenzione, e l'acquisto della licenza d'uso (intestata al Comune) interessata alla gestione per tutta la durata dell'appalto;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e hosting atti a garantire la gestione del programma
- l'acquisizione delle presenze e la trasmissione dei dati dai terminali POS al sistema centrale;
- la preparazione e la consegna/spedizione agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'AC.;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico e/o telefonico;
- la stipula delle convenzioni e conseguenti oneri con i punti di ricarica sul territorio per ricevere i pagamenti per la ristorazione scolastica e comunque il perfezionamento di ogni procedura relativa alle modalità di pagamento previste dal capitolato e ad eventuali altre proposte attivate dall'I.A.;
- la realizzazione di una opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà esplicarsi attraverso la disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori, con le autorità scolastiche prima dell'avvio del servizio, o per presenziare ad eventuali incontri con i referenti dell'A.C. e/o con la Commissione mensa o con le autorità scolastiche;
- applicare le tariffe del servizio così come stabilito dall'AC., provvedere ad ogni eventuale modifica in merito, in adempimento alle disposizioni dell'organo comunale competente;
- Proporre elementi migliorativi da introdurre nel corso dell'appalto considerandone la lunga durata, affinché il sistema informativo gestionale sia costantemente all'avanguardia sia in relazione all'evoluzione tecnologica, sia per quanto attiene il cambiamento delle esigenze degli utenti e quindi delle eventuali necessità di adeguamento del servizio;
- In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle strumentazioni informatiche, l'I.A. è tenuta a dare tempestiva comunicazione all'AC. e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese;



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software all'A.C. oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché le banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio.

L'I.A. all'atto della gara, deve fornire un dettagliato progetto (Max: 2 pagine), comprendente le modalità di realizzazione e la funzionalità del sistema. Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente, dettagliate adeguatamente, indicante in che modo e con che tecnologie la ditta intende soddisfare le richieste del presente capitolato. Si richiede di elencare nel progetto se il sistema sia già stato sperimentato presso altre amministrazioni pubbliche nelle parti fondamentali relative alla prenotazione dei pasti ed alla riscossione dei pagamenti, con possibilità di gestire la prenotazione presenze con proprio personale. Il progetto tecnico dovrà contenere delle proposte migliorative rispetto alle prestazioni richieste dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere all'attivazione del suddetto sistema informatico in qualsiasi momento della durata contrattuale. L'attivazione non dovrà comunque avvenire prima dell'inizio dell'A.S. 2013/2014.

Art. 23 - Consegna dei contenitori dei pasti

La distribuzione dei pasti sarà effettuata a cura del personale della Ditta.

Successivamente gli stessi provvederanno a consegnare alla cucina della Ditta le stoviglie usate, i contenitori delle vivande, gli utensili per la distribuzione utilizzati (il tutto da lavare a carico della Ditta).

TITOLO IV **LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

Art. 24 - Lavaggio

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, nonché al lavaggio di tutto quanto utilizzato per la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta; a tal fine la Ditta dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, un elenco dei prodotti da impiegarsi con le relative schede tecnico- tossicologiche.

Il Comune si riserva la facoltà di far sostituire detti prodotti ritenuti motivatamente inadeguati.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta si impegna a far controllare, secondo cadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici ed attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Art. 25 - Pulizia, sanificazione, disinfestazione dei locali

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione dei locali adibiti a cucina, refettori, distribuzione, lavastoviglie e dispensa, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore ed igiene.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri e da addetti alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere forniti dalla Ditta e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente, così come i mobili, gli arredi, attrezzature, serramenti, pareti e i vetri.

Art. 26 - Rifiuti

La raccolta rifiuti dovrà essere differenziata; i rifiuti devono quindi essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (acquistati presso l'Amministrazione Comunale o forniti dalla Ditta stessa in conformità con quelli adottati per la raccolta dei rifiuti comunali), e conferiti nel circuito di raccolta RSU e DIFFERENZIATA operativo sul territorio comunale; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore.

TITOLO V **PERSONALE**

Art. 27 - Direzione del servizio

La Ditta dovrà nominare un Responsabile del Servizio a cui è affidata la Direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente Responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente. Tale responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Amministrazione, quando richiesto dalla stessa. La Ditta dovrà comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

Art. 28 - Applicazione contrattuale – Organico e loro compiti – Requisiti minimi.

L'appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

La Ditta dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione. Inoltre, dovranno impiegare nell'effettuazione del servizio, in caso di sostituzione o aumento di personale, personale preferibilmente locale con specifiche esperienze nel settore. La Ditta dovrà, inoltre impiegare, in caso di sostituzione del personale attualmente in servizio, **quale responsabile della preparazione dei cibi**, un addetto con titolo professionale adeguato **e con adeguata esperienza nel settore (almeno triennale)**, a tal fine nell'offerta tecnico qualitativa dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio (preparazione e distribuzione dei pasti, allestimento e successivo riassetto della cucina, lavapiatti, dispensa, pulizia e riassetto dei refettori della Scuola dell'Infanzia nella pausa mattutina, ecc.).

Il Responsabile del servizio deve mantenere i rapporti con il Comune e le istituzioni scolastiche. Dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e di esperienza pluriennale nel settore della ristorazione scolastica.

La ditta dovrà garantire la presenza di un nutrizionista o di un dietologo che possa interfacciarsi all'occorrenza con il responsabile del servizio dell'Amministrazione contraente e che sia incaricato di redigere i menù per le diete speciali.

L'appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno rigoroso e corretto, in particolare nei rapporti con il personale dell'Amministrazione Comunale e scolastica e con gli utenti del servizio. Non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

Devono essere osservate scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008) e attenersi a quanto indicato nel Documento Unico di Valutazione dei rischi (DUVRI), formando ed informando adeguatamente il proprio personale dei rischi e delle misure necessarie per la gestione degli stessi. La Ditta, nell'ottica di collaborare al coordinamento, deve segnalare al committente ogni variazione da apportare al D.U.V.R.I.

La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

Art. 29 - Obblighi del personale

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini del Direttore del servizio, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale (come prescritto dal cap. VIII dell'allegato al D. Lgs. 155/97), non fumare, non portare anelli ecc.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

Inoltre dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

Allo stesso tempo dovrà tassativamente sottoporsi, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, gli accertamenti batteriologici, le vaccinazioni previste in materia di esercizio dell'attività di ristorazione; in ogni momento il Comune potrà disporre l'accertamento dei suddetti requisiti nonché quello di sana e robusta costituzione.

Art. 30 - Formazione del personale

La ditta all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti. La formazione deve anche riguardare gli aspetti nutrizionali legati alla preparazione delle diete speciali per allergie ed intolleranze. Per quanto riguarda la formazione ai fini della sicurezza sui luoghi di lavoro e delle interferenze tra i lavoratori della Ditta appaltatrice e i lavoratori di altri enti che prestano attività nei luoghi di svolgimento del servizio, si rimanda a quanto già precedentemente detto in merito al DUVRI.

Art. 31 - Reintegro personale mancante

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio nelle prestazioni di preparazione, distribuzione cibo e pulizia deve rimanere sempre costante.

Art. 32 - Rapporti personale dipendente della ditta e Comune di Cavallermaggiore

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non idoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Art. 33 - Assicurazioni sociali, contratto di lavoro

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzioni degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

Art. 34 - Responsabilità per danni a persone o cose

La Ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi.

La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Art. 35 - Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e allegati annessi.

Art. 36 - Sciopero del personale

La Ditta in caso di sciopero del proprio personale è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno 3 giorni di anticipo. Tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendo previo accordo con il Comune a distribuire un pasto preparato e confezionato eventualmente presso cucine alternative.

Art. 37 - Emergenze

La Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio garantendo le consegne nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero del personale della Ditta appaltante/chiusura strade causa incidenti vari/ guasti agli automezzi ecc. All'uopo la Ditta dovrà prevedere un piano d'emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

TITOLO VI **CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUI SERVIZI**

Art. 38 - Diritto di controllo

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e a sorpresa - anche tramite terzi consulenti di sua fiducia e con metodo HACCP - controllo con accesso a locali e impianti, per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso.

Tale facoltà potrà essere esercitata anche con l'impiego di macchine fotografiche e telecamere.

Nel caso che durante il controllo vengano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto verranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta; il personale della Ditta - cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo - non deve interferire nelle procedure in oggetto.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

Art. 39 - Tipi di controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, l'Amministrazione Comunale nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione stessa.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

A) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- qualità delle derrate;
- data e temperatura di stoccaggio delle derrate;
- data e scadenza delle derrate;
- modalità di preparazione dei pasti;
- modalità di cottura;
- qualità dei cibi cotti o crudi (presenza di carica batterica e residui di anticrittogamici);
- rispetto del menù;
- difetto di grammatura;
- puntualità nella consegna dei pasti;
- controllo della temperatura nei contenitori termici;
- corretto uso e stato igienico dei locali;
- modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, etc...;
- tipi di prodotti usati nella sopraccitata opera di pulizia;
- organizzazione e professionalità del personale;
- abbigliamento del personale.

B) CONTROLLI ANALITICI

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori accreditati dal S.I.N.A.L.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs 123/1993 e successive modificazioni.

Nulla può essere richiesto all'A.C. per la quantità di campioni prelevati

La ditta appaltatrice, **tutto a proprie spese e per l'intera durata del contratto**, così come proposto in sede di offerta, **dovrà effettuare** analisi, finalizzate alla ricerca di residui chimici esistenti sulle derrate alimentari e accertamenti analitici tesi all'accertamento degli indici microbiologici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e tipologia dettagliatamente indicata nel progetto organizzativo (presentato in sede di gara) finalizzata al monitoraggio dei pericoli chimici,



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

fisici e batteriologici. Il fornitore dovrà prevedere analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambiente di lavoro ed attrezzature.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso le cucine centralizzate a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti di legge, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'Amministrazione Comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nei successivi articoli, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

Restano inoltre a carico dell'I.A.:

le analisi chimiche e microbiologiche dell'acqua, fornita dall'acquedotto, per verificarne la conformità alla normativa vigente. Dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate due volte/anno per le valutazioni microbiologiche ed una volta/anno per quelle chimiche; inizialmente entro i tempi stabiliti di avvio del servizio, al fine di permettere l'inizio dell'erogazione. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'A.C. L'erogazione dell'acqua di rete è subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia.

Le analisi chimiche e microbiologiche delle acque dovranno rispettare le frequenze ed i parametri indicati nella DGR 2-3258 del 10/01/2012.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua in rete l'I.A. è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'I.A. dovrà fornire un quantitativo adeguato di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

Art. 40- Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

Il Comitato Mensa, composto da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti di ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio, svolge funzioni di verifica dell'andamento di ogni fase



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale. Esso potrà operare verifiche sull'andamento del servizio anche presso i centri di distribuzione al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

L'appaltatore dovrà permettere l'ingresso ai refettori ed il consumo di un pasto gratuito ad un componente del Comitato Mensa una volta la settimana a rotazione nei differenti plessi scolastici. A tal fine l'Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore elenco completo dei componenti il Comitato Mensa.

I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ai componenti della commissione mensa, ogni qualvolta si renda necessario e senza preavviso. La ditta esecutrice è tenuta a fornire agli incaricati dell'ente la propria incondizionata collaborazione, disponendo altresì che il personale preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio (es. prodotti acquistati, attrezzature utilizzate, ecc.).

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

L'appaltatore dovrà permettere anche l'ingresso ai refettori ed il consumo di un pasto gratuito ad un/due componenti dell'A.C.

Art. 41 - Contestazione a seguito di controllo

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 3 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'impresa sarà tenuta a presentare le proprie contro deduzioni, a seguito di definizione della vertenza.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 42 - Inadempienze e relative sanzioni

Al fine di far fronte ad inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio, verranno applicati dal Comune sanzioni da un minimo di €. 300,00 ad un massimo di €. 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopraccitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni derivanti nonché dalle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

Art. 43 - Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni

Dopo quattro contestazioni scritte il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice e conseguentemente procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e all'risoluzione del contratto della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 44 - Arbitraria sospensione del servizio

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

Art. 45 – Assicurazioni

Come precisato nei precedenti articoli, la Ditta è sola responsabile, sia sotto il profilo civile sia penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.

A tal fine dovrà presentare, entro il termine stabilito dal Comune, copia delle seguenti polizze assicurative stipulate con primarie Compagnie di Assicurazione:

- A. Polizza RCT (Responsabilità Civile verso terzi) /RCO contemplante espressamente quanto segue:
 - 1. Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
 - 2. Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
 - 3. Massimale: non inferiore a €. 5.000.000,00 per sinistro con limite di €. 1.000.000,00 per persona e €. 500.000,00 per cosa danneggiata e/o animali

- B. Polizza RCO contemplante quanto segue:
 - 1. Copertura avverso ogni danno, infortunio, etc... capitato ai dipendenti della Ditta in occasione dello svolgimento del servizio;
 - 2. Massimale: non inferiore a €. 1.000.000,00 per sinistro con limiti di €. 1.000.000,00 per persona.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

Art. 46 – Fatturazione

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, una fattura con IVA. al 4%, con l'indicazione dettagliata dei servizi erogati (n. pasti forniti scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado, trasporto ecc.).

Il pagamento verrà effettuato dal Comune a 60 giorni data di ricevimento della fattura, a mezzo mandato, secondo le norme vigenti.

Il pagamento delle fatture avverrà previa verifica della regolarità contributiva con l'acquisizione del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contabile).

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penali al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 47 - Deposito cauzionale

Per essere ammesse alla gara, le Imprese concorrenti dovranno depositare, a titolo di cauzione provvisoria, una somma corrispondente al 2% dell'importo complessivo sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell'offerente, secondo le modalità e nel rispetto di tutte le prescrizioni dettate dall'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006. La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, con l'impegno a rinnovare la garanzia nel caso non fosse intervenuta ancora l'aggiudicazione.

Detta cauzione sarà restituita alle Imprese non aggiudicatarie e trattenuta per l'impresa aggiudicataria fino alla costituzione della cauzione definitiva.

Le imprese certificate di cui al comma 7 dell'art. 75 del D.Lgs 163/2006 per poter beneficiare della riduzione del 50% della cauzione ivi prevista, dovranno essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero della dichiarazione della presenza di elementi significativi a tra loro correlati di tale sistema. Per usufruire di tale riduzione occorre che il concorrente segnali, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenti.

In caso di A.T.I per beneficiare della riduzione del 50% è necessario che ciascuna impresa sia certificata UNI CEI ISO 9000, comprese eventuali imprese associate. La riduzione sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate.

La ditta aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto imputabile all'appaltatore per inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

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

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. (Art. 113 del D. Lgs 163/2006)

Art. 48 – Revisione periodica dei prezzi

Il prezzo del singolo pasto, così come determinato in sede di gara, potrà essere aggiornato, a richiesta di parte, ogni anno scolastico secondo l'aumento dell'indice dei prezzi al consumo, accertato dall'Istat per le famiglie di operai e degli impiegati, con riferimento al mese di agosto dell'anno precedente.

Art. 49 - Divieto di cedibilità

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte il presente servizio, né farlo eseguire da terzi.

Art. 50 - Subappalto

E' consentito il subappalto solo per l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- servizio di pulizia, sanificazione, disinfezione dei refettori, cucina, lavapiatti, dispensa e spogliatoio.
- trasporto dei pasti

L'affidamento del subappalto è sottoposto alle condizioni di legge.

Ogni subappalto deve essere preventivamente autorizzato dall'A.C. Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Impresa Aggiudicante per la buona esecuzione del contratto nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Art. 51 - Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria s'impegna:

- a non cedere, salvo il subappalto, il contratto né farlo seguire da altre Imprese;
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato, anche a seguito di variazioni, in aumento o in diminuzione del numero degli utenti.
-

Art. 52 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della Ditta sia degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi:

- a. inosservanza delle norme del presente capitolato;
- b. in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria ex art., 2 legge 283/62 e altri provvedimenti vigenti nel settore;



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

- c. dopo le contestazioni di cui all'art. 41;
- d. intossicazione alimentare;
- e. apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della Ditta.

In tali casi, il Comune incamererà la cauzione, e sarà tenuto a corrispondere alla Ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte della Ditta, di ogni maggiore spesa.

Art. 53 - Danni

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria.

L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

Art. 54 – Sicurezza sui luoghi di lavoro

La ditta aggiudicataria è tenuta ad adempiere all'interno della propria azienda agli obblighi di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e deve aver effettuato la valutazione di rischi di cui all'art. 28 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.

Sono a carico della ditta tutti gli oneri di sicurezza come ad esempio quelli per la formazione/informazione dei dipendenti e per la fornitura agli stessi dei dispositivi di protezione individuale.

Resta in capo al comune l'obbligo di predisporre il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze (D.U.V.R.I.), previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., definendo gli oneri per la sicurezza che non sono soggetti a ribasso. Il D.U.V.R.I va adeguato in funzione dell'evoluzione del servizio, anche con la collaborazione della ditta appaltatrice e degli altri enti coinvolti (autorità scolastiche).

Art. 55 - Registrazione del contratto

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, carta bollata, tassa fissa di registrazione, ecc., nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA).

Art. 56 – Privacy

La Ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere l'atto con il quale la Stazione appaltante, titolare del trattamento dei dati, lo nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs 196/2003. Lo stesso è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

Provincia di Cuneo

“Codice in materia dei dati personali”, mediante l’adozione di apposite procedure utili a consentire il corretto trattamento dei medesimi con particolare riferimento alla tipologia delle diete speciali.

I dati forniti saranno trattati nell’attività istituzionale dell’Ente, in forma cartacea, informatizzata, ed inseriti nelle pertinenti banche dati cui potranno accedere gli addetti del servizio espressamente individuati dall’Ente come incaricati del trattamento dei dati personali, che potranno effettuare operazioni di consultazione, selezione, utilizzo, elaborazione, estrazione, raffronto, ed ogni altra opportuna operazione anche automatizzata, nel rispetto delle disposizioni atte a garantire la sicurezza dei dati, nonché la loro esattezza, l’aggiornamento e la pertinenza dei dati rispetto alle finalità dichiarate.

I dati potranno essere comunicati ad Enti ed Organismi pubblici presso i quali i trattamenti avranno finalità correlate da quelle indicate nella presente informativa.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Cavallermaggiore con sede in Via Roma n. 104 – 12030 CAVALLERMAGGIORE. Il Responsabile del trattamento dei dati è il legale rappresentante dell’Ente.

Art. 57 - Modifica delle condizioni

L’Amministrazione si riserva nel corso dell’appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, in conseguenza ad intervenute ed imprevedibili modifiche organizzative.

ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale:

- 1) Tabelle merceologiche degli alimenti
- 2) Grammatore
- 3) Menu’



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE
Provincia di Cuneo

INDICE DEL CAPITOLATO

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO	
Art. 1 – Oggetto dell'appalto	Pag. 1
Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto	Pag. 1
Art. 3 – Durata del servizio	Pag. 2
Art. 4 – Beneficiari del servizio	Pag. 2
Art. 5 – Locali	Pag. 3
Art. 6 – Oneri inerenti il servizio	Pag. 3
Art. 7 – Attrezzature ed impianti	Pag. 4
Art. 8 - Spese relative al servizio	Pag.6
Art. 9 – Autorizzazioni e licenze	Pag. 6
Art.10 – Obblighi normativi	Pag. 6
Art. 11 – Obblighi del Comune	Pag. 7
TITOLO II CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	
Art. 12 – Derrate alimentari	Pag. 7
Art. 13 – Approvvigionamento delle derrate alimentari	Pag. 9
Art. 14 – Caratteristiche degli alimenti	Pag. 10
Art. 15 – Preparazione dei pasti	Pag. 10
TITOLO III MENU'	
Art. 16 – Determinazione del menù	Pag. 10
Art. 17 – Variazione al menu'	Pag. 11
Art. 18 – Produzione di pasti - prescrizioni	Pag. 11
Art. 19 – Autocontrollo	Pag. 13
Art. 20 – Prezzo del pasti	Pag. 14
Art. 21 – Sistema informatizzato per la rilevazione e l'addebito dei pasti	Pag. 14
Art. 22 – Sistema e procedure informatiche	Pag. 15
Art. 23 – Consegna dei contenitori dei pasti	Pag. 18
TITOLO IV LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE	
Art. 24 – Lavaggio	Pag. 18
Art. 25 – Pulizia, sanificazione, disinfestazione dei locali	Pag. 18
Art. 26 – Rifiuti	Pag. 19



CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE
Provincia di Cuneo

TITOLO V PERSONALE	
Art. 27 – Direzione del servizio	Pag. 19
Art. 28 – Applicazione contrattuale – Organico e loro compiti – Requisiti minimi	Pag. 19
Art. 29 – Obblighi del personale	Pag. 20
Art. 30 – Formazione del personale	Pag. 21
Art. 31 – Reintegro del personale mancante	Pag. 21
Art. 32 – Rapporti personale dipendente della ditta e Comune di Cavallermaggiore	Pag. 21
Art. 33 – Assicurazioni sociali, contratto di lavoro	Pag. 21
Art. 34 – Responsabilità per danni a persone o cose	Pag. 21
Art. 35 – Standard di qualità del servizio	Pag. 22
Art. 36 – Sciopero del personale	Pag. 22
Art. 37 – Emergenze	Pag. 22
TITOLO VI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUI SERVIZI	
Art. 38 – Diritto di controllo	Pag. 22
Art. 39 – Tipi di controllo	Pag. 23
Art. 40 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)	Pag. 24
Art. 41 – Contestazione a seguito di controllo	Pag. 25
Art. 42 – Inadempienze e relative sanzioni	Pag. 25
Art. 43 – Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni	Pag. 26
Art. 44 – Arbitraria sospensione del servizio	Pag. 26
Art. 45 - Assicurazioni	Pag. 26
Art. 46 – Fatturazione	Pag. 27
Art. 47 – Deposito cauzionale	Pag. 27
Art. 48 – Revisione periodica dei prezzi	Pag. 28
Art. 49 – Divieto di cedibilità	Pag. 28
Art. 50 – Subappalto	Pag. 28
Art. 51 – Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto	Pag. 28
Art. 52 – Risoluzione del contratto	Pag. 28
Art. 53 – Danni	Pag. 29
Art. 54 – Sicurezza sui luoghi di lavoro	Pag. 29
Art. 55 - Registrazione del contratto	Pag. 29
Art. 56 – Privacy	Pag. 29
Art. 57 - Modifica delle condizioni	Pag. 30